



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

Департамент пищевых наук и технологий



СБОРНИК ПРОГРАММ ПРАКТИК

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *4 года*

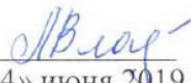
Владивосток
2019




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс _1_ семестр _1-2_
лекции _0_ час.
практические занятия __144__ час.
Лабораторные работы _-_-_ час.
Самостоятельная работа __108__ час.
Всего часов –_288_ час.
Всего часов аудиторной нагрузки – __144__ час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – _1_ семестр
Экзамен – _2_ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
Григоренко В.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Иностранный язык»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовую часть цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 288 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 часа), самостоятельная работа студента (108 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестре.

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

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

Дисциплина направлена на формирование общекультурных 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

Ст. преподаватель _____ В.А. Григоренко

Директор Департамента

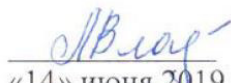
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки: очная

курс 1 семестр 1-2
лекции 0 час.
практические занятия 144 час.
лабораторные работы 0 час.
в том числе с использованием МАО лек. 0 /пр. 72 /лаб.0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 144 час.
в том числе с использованием МАО 0 час.
самостоятельная работа 108 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект
зачет 1 семестр
экзамен 2 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составители:

Левочкина Л.В.
Григоренко В.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Foreign language

Basic part of Block B.1.B.01, 8 credits Basic part of Block

Instructor: Grigorenko V.A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- raising the level of spoken English from an average level (A2) to an advanced level (B1) according to the European system of proficiency in foreign languages (A, B, C);
- improving the literacy of conversational speech
- Improving listening skills in speaking in a foreign language;
- expansion of active vocabulary, enriching it with idioms;
- mastering everyday speech etiquette;
- broadening the outlook on the culture of the countries of the language being studied.

Learning outcomes:

OK-7 - knowledge of a foreign language in oral and written form for intercultural and foreign language communication

OK-12 - ability to communicate in oral and written forms in Russian and foreign languages for solving problems of interpersonal and intercultural interaction

Course description: The content of the course covers the following range of issues: Formation of skills and abilities of independent knowledge of a foreign language in order to achieve successful communication in situations of real communication.

Main course literature:

1. McCarthy M.J., McCarten J., Sandiford H. Touchstone 2: Student's Book. – Cambridge: Cambridge University Press, 2014. – 151 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:793916&theme=FEFU>

2. McCarthy M.J., McCarten J., Sandiford H. Touchstone 2: Teacher's Edition. – Cambridge: Cambridge University Press, 2014. – 197 p.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794324&theme=FEFU>
3. Rivers S., Farnoaga G. Touchstone 2: Workbook. – Cambridge: Cambridge University Press, 2010. – 97 p.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:734209&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam and exam

АННОТАЦИЯ

Курс «Иностранный язык» разработан для студентов первого и второго курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 часа), самостоятельная работа студента (108 часа).

Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения (Б1.Б.01).

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		разговор) с некоторым количеством пауз и описательных выражений по знакомым (изученным) ситуациям.
--	--	--

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекции учебным планом не предусмотрены.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (144 час. В том числе МАО 72 час.)

Тема 1: Making Friends / Знакомство – 12 час. МАО- круглый стол

1. Грамматика (Grammar) – повторение простого настоящего времени, формы настоящего времени глагола «to be» в вопросах и утверждениях. Ответы с «too» и «either».

2. Словарный запас (Vocabulary) – повторение лексики по теме «телевидение», «одежда», «еда», «выходные дни».

3. Произношение (Pronunciation) – ударение и интонация в вопросах и ответах.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – умение начать диалог с незнакомым человеком, употребление «actually» для уточнения информации.

5. Аудирование (Listening) – соотнесение вопросов и ответов; соотнесение ответов с фразами начала диалога; детальное понимание информации аудиотекста «This is a great party!».

6. Чтение (Reading) – чтение журнальной статьи «Improve your skills and “small talk” your way to success».

7. Письмо (Writing) – написание статьи, содержащей совет о том, как улучшить какой-либо навык.

8. Говорение (Speaking) – работа в группе: ролевая игра «Sally's party».

Тема 2. Interests / Интересы – 12 час. МОО- работа в паре

1. Грамматика (Grammar) – глагольные формы после «can / can't», предлогов, глаголов «love», «like» и т.д. Объектные местоимения. Everybody, everyone, nobody, no one.

2. Словарный запас (Vocabulary) – изучение лексики по теме «интересы и хобби», «музыка».

3. Произношение (Pronunciation) – гласные звуки; интонация в перечислениях.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – умение вежливо дать отрицательный ответ, употребление «really / not really».

5. Аудирование (Listening) – соотнесение диалогов о хобби с фотографиями; детальное понимание информации аудиотекста «Favorite websites».

6. Чтение (Reading) – чтение текстов онлайн форумов.

7. Письмо (Writing) – написание вопроса для размещения на онлайн форуме; соединение фраз на письме при помощи «and», «also», «because» и т.д.

8. Говорение (Speaking) – работа в группе: умение задавать и отвечать на вопросы о хобби.

Тема 3. Health / Здоровье – 12 час. МАО- круглый стол

1. Грамматика (Grammar) – видовременные формы «Present Simple» и «Present Continuous», придаточные предложения с «if» и «when».

2. Словарный запас (Vocabulary) – изучение лексики по теме «здоровье», «основные проблемы со здоровьем», «лечение».

3. Произношение (Pronunciation) – соотнесение гласных звуков; противопоставление.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – умение поддержать и продолжить разговор, выражение удивления.

5. Аудирование (Listening) – умение прогнозировать развитие диалога по теме «Unhealthy habits»; детальное понимание информации текста «Coping with stress».

6. Чтение (Reading) – чтение статьи «Rethink your way to great health».

7. Письмо (Writing) – умение задавать вопросы, касающихся проблем со здоровьем, умение отвечать на подобные вопросы; постановка запятой после придаточных с «if», «when».

8. Говорение (Speaking) – работа в паре: умение задавать вопросы, угадывать верную и ложную информацию о привычках.

9. Повторение (Checkpoint) – систематизация и повторение пройденного материала тем 1-3.

Тема 4. Celebrations / Праздники – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – выражение действий в будущем времени с конструкцией «be going to», непрямое дополнение, время «Present Continuous» для выражения действий в будущем.

2. Словарный запас (Vocabulary) – изучение лексики по теме «времена года», «дни месяца», «праздники».

3. Произношение (Pronunciation) – редукция «be going to», определение несоответствующего звука в ряду.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – употребление выражений типа «and everything», употребление выражений «I don't know» и «maybe» в ситуациях неопределенности.

5. Аудирование (Listening) – понимание содержания аудиотекста «Celebrations around the world», ответы на вопросы по тексту. Детальное понимание аудиотекста «Congratulations!» и заполнение пропусков в предложениях.

6. Чтение (Reading) – чтение статьи «Let's celebrate!».

7. Письмо (Writing) – умение написать приглашение на особое событие и личную заметку. Официальный и неофициальный стиль начала и завершения заметки или письма.

8. Говорение (Speaking) – работа в группе: придумайте свой собственный фестиваль или праздник и обсудите детали.

Тема 5. Growing up / Взросление – 12 час. МАО- метод анализа конкретных примеров

1. Грамматика (Grammar) – конструкция «be born», повторение простого прошедшего времени, слова-указатели.

2. Словарный запас (Vocabulary) – изучение лексики по теме «временные выражения прошлого», «года», «школьные предметы».

3. Произношение (Pronunciation) – редукция «did you», согласные звуки.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – употребление выражений «No, wait», «well», «actually» с целью исправления сказанного; употребление «I mean» в случаях неправильного произнесения имени или слова.

5. Аудирование (Listening) – распознавание самоисправлений в аудиотекстах по теме «Childhood memories». Детальное понимание аудиотекста «A long time ago».

6. Чтение (Reading) – чтение интервью «Teenage years».

7. Письмо (Writing) – умение задать и отвечать на вопросы формата «интервью»; соединение фраз с помощью «except» и «apart from».

8. Говорение (Speaking) – командная форма работы: задайте и ответьте на вопросы о детстве, сделайте заметки.

Тема 6. Around town / Путешествие по городу – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – вопросы «Is there / Are there?», местоимения «one», «ones», предложения и просьбы с «can» и «could».

2. Словарный запас (Vocabulary) – изучение лексики по теме «места в городе», выражения местоположения, указание направления.

3. Произношение (Pronunciation) – ударение в составных существительных, гласные звуки.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – повторение ключевых слов с целью проверки информации, эхо-вопросы с целью проверки услышанного.

5. Аудирование (Listening) – соотнесение направлений и местоположений на карте. Детальное понимание диалога в туристическом центре; умение предсказать развитие диалога.

6. Чтение (Reading) – чтение текста вебсайта «3 days in Istanbul».

7. Письмо (Writing) – написание инструкций для пешего тура по собственному городу; выражения направления.

8. Говорение (Speaking) – парная работа: задайте и ответьте на вопросы о двух видах квартир и выберите подходящий вариант.

9. Повторение (Checkpoint) – систематизация и повторение пройденного материала тем 4-6.

Тема 7. Going away / Отъезд в отпуск – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – конструкция «It's+прилагательное+to», инфинитив для выражения причины, грамматические конструкции выражения совета и предложения.

2. Словарный запас (Vocabulary) – действия перед путешествием; вещи, которые необходимо взять в путешествие.

3. Произношение (Pronunciation) – редукция «to», звук /l/.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – ответы на предложения; употребление «I guess» в ситуациях неуверенности.

5. Аудирование (Listening) – умение предсказать развитие диалога о путешествиях; детальное понимание. Соотнесение советов и картинок; прослушивание записи радио-программы и проверка ответов.

6. Чтение (Reading) – чтение текста статьи «Unique hotel experiences».

7. Письмо (Writing) – написание электронного письма о проживании в гостинице; выражения для написания электронного письма.

8. Говорение (Speaking) – ролевая игра: выберете роль и дайте совет собеседнику в соответствии с картинкой.

Тема 8. At home / Дома – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – притяжательные местоимения и вопросы с «whose», порядок прилагательных в предложении, местоимения «one» и «ones».

2. Словарный запас (Vocabulary) – места в доме, где хранятся вещи; наименования предметов мебели; вещи в комнате.

3. Произношение (Pronunciation) – редукция грамматических слов; гласные звуки.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – вежливый вопрос с «Do you mind ...?», вежливая просьба с «Would you mind ...?», согласие с просьбой.

5. Аудирование (Listening) – прослушивание диалога между соседями по комнате; прослушивание аудиотекста с описанием повседневной деятельности.

6. Чтение (Reading) – чтение текста «Do you have an unusual home habit?».

7. Письмо (Writing) – написание короткой статьи о повседневной деятельности собеседника.

8. Говорение (Speaking) – парная работа: обсудите вопросы и найдите сходства и различия.

Тема 9. Things happen / Всегда что-то происходит – 12 час.

МАО- метод анализа конкретных примеров

1. Грамматика (Grammar) – утверждения и вопросы в длительном прошедшем времени, возвратные местоимения.

2. Словарный запас (Vocabulary) – лексика по теме «части тела», «травмы».

3. Произношение (Pronunciation) – восходящий и нисходящий тон, произношение окончания –ed.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – реакция на историю, комментарий. Ответы со структурой «I bet».

5. Аудирование (Listening) – прослушивание истории и выбор правильного ответа; прослушивание двух историй «Happy endings?» и ответы на детальные вопросы.

6. Чтение (Reading) – чтение текста статьи «Every cloud has a silver lining».

7. Письмо (Writing) – написание рассказа о случае, когда что-то пошло не по плану; соединение фраз при помощи «when» и «while».

8. Говорение (Speaking) – парная работа: посмотрите на картинки и проверьте сколько деталей вы можете запомнить и назвать.

9. Повторение (Checkpoint) – систематизация и повторение пройденного материала тем 7-9.

Тема 10. Communication / Коммуникация – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – сравнительная степень прилагательных.

2. Словарный запас (Vocabulary) – способы коммуникации, прилагательные, выражения для поддержания разговора по телефону.

3. Произношение (Pronunciation) – соединение звуков; звуки /s/ и /z/.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – прерывание и возобновление телефонного разговора; употребление слова «just».

5. Аудирование (Listening) – прослушивание трех телефонных разговоров с целью выявления причины прерывания звонка; прослушивание аудиотекста «It can be annoying», определение верных утверждений.

6. Чтение (Reading) – чтение текста статьи «Why all the interest in texting?».

7. Письмо (Writing) – написание краткой статьи о преимуществах и недостатках того или иного способа коммуникации; структура статьи, посвященной сравнению преимуществ и недостатков.

8. Говорение (Speaking) – парная работа: сравните действия и определите какое из них лучше.

Тема 11. Appearance / Внешность – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – описание внешности людей с помощью конструкции «have got», конструкция «V+ing».

2. Словарный запас (Vocabulary) – прилагательные и выражения по теме «внешность».

3. Произношение (Pronunciation) – соотнесение гласных звуков; проверка информации.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – употребление конструкций «You mean ...» и «Do you mean ...?» для того, чтобы помочь собеседнику вспомнить информацию.

5. Аудирование (Listening) – прослушивание текста-описания внешности знаменитостей, соотнесение текста с картинками; прослушивание аудиотекста «What's in style?», заполнение пропусков в предложении.

6. Чтение (Reading) – чтение блога «Fashion statement».

7. Письмо (Writing) – написание статьи о современном направлении в моде; выражения для описания трендов.

8. Говорение (Speaking) – парная работа: определение различий на картинках.

Тема 12. Looking ahead / Планируем все заранее – 12 час.

1. Грамматика (Grammar) – выражение будущего времени при помощи «will», «may», «might»; глаголы настоящего времени со значением будущности.

2. Словарный запас (Vocabulary) – лексика по темам «работа», «учеба», «планы на жизнь»; виды профессиональной деятельности.

3. Произношение (Pronunciation) – редукция «will»; ударные и безударные слоги.

4. Разговорные стратегии (Conversation strategies) – выражение предложения и обещания с помощью конструкций «I'll» и «I won't»; выражение согласия при помощи «All right» и «OK».

5. Аудирование (Listening) – прослушивание текста о двух друзьях, планирующих вечеринку, определение и соотнесение информации о том, что каждый из друзей обещает выполнить; прослушивание аудиотекста «A good idea?» с целью определения кому из говорящих принадлежит идея и почему эта идея является хорошей.

6. Чтение (Reading) – чтение онлайн заметки «What will life be like in the future?».

7. Письмо (Writing) – написание краткой статьи о том, как изобретения будущего изменят человеческую жизнь; соединение идей в статье при помощи слов «First», «Second», «Next», «Finally».

8. Говорение (Speaking) – парная работа: расспросить собеседника о его намерениях в будущем.

9. Повторение (Checkpoint) – систематизация и повторение пройденного материала тем 9-12.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Иностранный язык» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежу точная аттестация
1	Темы 1-12	ОК-7 – владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления	Знает 4000 лексических единиц из них 1200 продуктивно в рамках изученных тем, включающих сферы и ситуации	УОЗ, ПР1, ПР3, ПР10, ПР12	Зачет, экзамен

		<p>межкультурной и иноязычной коммуникации</p> <p>ОК-12 - способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>общения повседневного и социально-культурного характера;</p> <p>универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке;</p> <p>структурные типы простого и сложного предложения;</p> <p>алгоритм обработки информации с использованием различных стратегий чтения:</p> <p>ознакомительного, просмотрового, поискового, изучающего;</p> <p>принципы структурирования и правила оформления делового и личного письма;</p> <p>требования к ведению электронной переписки.</p>		
--	--	---	---	--	--

			<p>Умеет употреблять изученную лексику в заданном контексте; распознавать и формулировать типы простых и сложных предложений в соответствии с правилами английского языка; распознавать тематику текста по заголовку, предисловию, шрифтовым выделениям, комментариям; понимать основное содержание аутентичного текста по знакомой тематике без словаря, при наличии 2-3% незнакомых слов; определять истинность/ложность информации в соответствии с содержанием текста; находить основную или нужную информацию; извлекать из аутентичного текста полную информацию со словарем; использовать разные источники при подготовке устного сообщения или написания доклада; написать личное и деловое письмо; написать электронное письмо; составлять тезисы, краткий или развернутый план прочитанного текста; передавать краткое содержание</p>		
--	--	--	---	--	--

		<p>прочитанного, делать выводы, обобщения, систематизировать языковые знания на основе анализа полученной информации; делать устное сообщение, доклад; выделять в текстах основные мысли и факты; находить логические связи, аргументировать факты, доказывающие логику информации, писать письма личного характера, сообщая в них о своих личных переживаниях и впечатлениях.</p>		
		<p>Владеет инструментарием распознавания и формулирования различных типов простых и сложных предложений в соответствии с правилами английского языка; всеми основными видами речевой деятельности, с их разным удельным весом; различными методиками обработки информации на иностранном языке; навыками употребления формул речевого этикета в зависимости от социально-культурного контекста общения; способностью вербального и</p>		

			<p>невербального поведения в соответствии с нормами, принятыми у носителей языка; различными методиками обработки информации на иностранном языке.</p>		
--	--	--	--	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, процедуры оценивания знаний, умений и навыков, 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. McCarthy M.J., McCarten J., Sandiford H. Touchstone 2: Student's Book. – Cambridge: Cambridge University Press, 2014. – 151 p.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:793916&theme=FEFU>
2. McCarthy M.J., McCarten J., Sandiford H. Touchstone 2: Teacher's Edition. – Cambridge: Cambridge University Press, 2014. – 197 p.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794324&theme=FEFU>
3. Rivers S., Farnoaga G. Touchstone 2: Workbook. – Cambridge: Cambridge University Press, 2010. – 97 p.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:734209&theme=FEFU>

Дополнительная литература

4. Hashemi L. English Grammar in Use: Supplementary exercises. – Cambridge: Cambridge University Press, 1995. – 126 p.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:318881&theme=FEFU>

5. McCarthy M. English idioms in use – Cambridge: Cambridge University Press, 2002. – 190 p.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:340332&theme=FEFU>
6. Murphy R. English Grammar in Use. A reference and practice book for intermediate learners of English – Cambridge: Cambridge University Press, 2012. – 328 p.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:708964&theme=FEFU>
7. Murphy R. Essential Grammar in Use. – Cambridge: Cambridge University Press, 2003. – 300 p.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:3134&theme=FEFU>
8. Бузаров В.В. Грамматика разговорного английского языка (с упражнениями) = Essentials of Conversational English Grammar (with Exercises) – М.: Академия, 2003. – 413 с.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:3636&theme=FEFU>
9. Дроздова Т.Ю. English Grammar. Reference & Practice with a separate key volume – СПб.: Антология, 2007. – 464 с.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:259168&theme=FEFU>
10. Колыхалова О.А. Учись говорить по-английски: фонетический практикум – М.: Владос, 2000. – 231 с.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:14742&theme=FEFU>
11. Комаров А.С. A Practical Grammar of English for Students. – М.: Флинта, 2012. – 248 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=455224>
12. Комаров А.С. Practical Grammar Exercises of English for Students. – М.: Флинта, 2012. – 256 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=455230>
13. Крылова И.П. Сборник упражнений по грамматике английского языка: учебное пособие – М. : Университет, 2009. – 425 с.
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:293754&theme=FEFU>
14. Шевелёва С. А. Грамматика английского языка – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 423 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390913>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CNN World News <http://www.cnn.com/WORLD> (тематические статьи по избранной тематике)
2. Longman Dictionary of Contemporary English
<http://www.ldoceonline.com/>
3. Merriam-Webster Dictionary <http://www.merriam-webster.com/>
4. Oxford Dictionaries <http://www.oxforddictionaries.com/>
5. TED Talks <http://www.ted.com/> (частный некоммерческий фонд в США, известный ежегодными конференциями)
6. The Guardian <http://www.guardian.co.uk/> (тематические статьи по избранной тематике)
7. The New York Times <http://www.nytimes.com> (тематические статьи по избранной тематике)
8. The Washington Times <http://www.washtimes.com/> (тематические статьи по избранной тематике)

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Обучающая платформа Learning Management System:
<https://www.cambridgelms.org/main/p/splash>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Структура изучения курса «Иностранный язык» является практикоориентированной. Основной формой работы при изучении иностранного языка являются практические занятия.

При организации учебной деятельности на практических занятиях широко используются как традиционные, так и современные электронные носители информации, а также возможности информационных и коммуникационных образовательных технологий.

Использование современных образовательных технологий позволяет учитывать уровень учебной готовности каждого обучающегося, предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении аудиторной и внеаудиторной учебной деятельности, обеспечить возможность эффективного контроля и самоконтроля.

В системе подготовки студентов практические занятия позволяют приобретать и совершенствовать общекультурные компетенции. Цели практических занятий:

- создать условия для углубления и систематизации знаний по иностранному языку;
- научить студентов использовать иностранный язык для решения задач социально-бытового характера;
- формировать учебные компетенции и познавательную мотивацию, лежащие в основе самообразования, саморазвития и самоконтроля.

Практические занятия проводятся в учебной группе. Для выполнения разнообразных учебных задач создаются условия аутентичного речевого общения.

Работа с оригинальными текстами направлена на подготовку и проведение круглого стола, практического семинара. Для выполнения заданий ситуативного характера используются групповая и парная виды работ. По изученным темам подготавливаются доклады, сообщения с презентациями.

Со стороны преподавателя студентам оказывается помощь в формировании навыков чтения иноязычных текстов, их анализа, правильной подготовки презентации; в овладении умениями писать сообщения личного и официально-делового характера.

Следует учитывать, что основной объем информации студент должен усвоить в ходе систематической самостоятельной работы с информацией на иностранном языке, размещенной как на электронных, так и на традиционных носителях.

Целью работы с грамматикой является структурирование, систематизация и углубление знаний по иностранному языку и, на этой основе, развитие умений результативной работы с иноязычными текстами и формирование коммуникативной компетентности студентов.

Формами текущего контроля результатов работы студентов по дисциплине «Иностранный язык» являются письменные тесты, написание эссе, докладов, дискуссии по материалам изучаемых тем.

Итоговый контроль по дисциплине осуществляется в форме зачета в конце 1,2,3 семестров и экзамена в конце 4 семестра.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Мультимедийная аудитория для лабораторных занятий:

Проектор Mitsubishi EW330U,

Экран проекционный Screen Line Trim White Ice,

подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision;

подсистемы: видеокоммутации, аудиокоммутации и звукоусиления;

подсистема интерактивного управления.

690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, Корпус М, ауд. М723, М209.

Компьютерный класс для работы в LMS:

20 персональных компьютеров Extreme DOU E 8500/500 GB/ DVD+RW.

690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, Корпус М, ауд. М723, М209.

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, GigE, 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 э лектронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	---

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Иностранный язык»

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

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки: очная

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	Первый семестр. 1-18 недели	Тема лабораторной работы: Making Friends/Знакомство Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
2.		Тема лабораторной работы: Interests / Интересы Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
3.		Тема лабораторной работы: Health / Здоровье Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12

4.				
5.	Второй семестр. 1-18 недели	Тема лабораторной работы: Celebrations / Праздники Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
6.		Тема лабораторной работы: Growing up / Взросление Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
7.		Тема лабораторной работы: Around town/Путешествие по городу Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
8.	Итого 1 семестр		72 часов	
9.		Тема лабораторной	12 часов	УО-3,

	Второй семестр. 1-18 недели	работы: Going away/Отъезд в отпуск Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации		ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
10.		Тема лабораторной работы: At home/Дома Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
11.		Тема лабораторной работы: Things happen/Всегда что-то происходит Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часов	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
12.				
13.		Тема лабораторной	12 часа	УО-3,

	1-18 недели	работы: Communication / Коммуникация Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации		ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
14.		Тема лабораторной работы: Appearance / Внешность Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часа	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
15.		Тема лабораторной работы: Looking ahead / Планируем все заранее Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, LMS, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дискуссиям, презентации	12 часа	УО-3, ПР-1, ПР-3, ПР-10, ПР-12
16.	1-18 неделя	Подготовка к экзамену	36 часов	
17.	Итого 2 семестр		72 часов	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов является неотъемлемой частью образовательного процесса и рассматривается как организационная форма обучения. Целями СРС являются овладение фундаментальными знаниями, общекультурными, общепрофессиональными компетенциями, формирование у студентов способности и навыков непрерывного самообразования и совершенствования.

Самостоятельная работа по дисциплине «Иностранный язык» осуществляется в виде аудиторных и внеаудиторных форм познавательной деятельности. Самостоятельная работа студентов включает в себя:

- Подготовку к аудиторным практическим занятиям;
- Чтение дополнительной литературы;
- Составление плана и тезисов ответа;
- Выполнение переводов;
- Выполнение тестов;
- Компьютерное и Интернет тестирование;
- Подготовка устного сообщения;
- Подготовка докладов;
- Подготовка презентаций;
- Написание эссе;
- Подготовка к участию в деловой игре, конкурсе, творческом соревновании.

Текущая подготовка к практическим занятиям подразумевает работу над текстами уроков. Это самостоятельная отработка чтения, перевод текста, ответы на вопросы после текстов или продумывание предполагаемых ответов на возможные вопросы преподавателя. Заучивание новых лексических единиц, тренировка грамматических конструкций.

Методические указания к тестовым заданиям

ПР-1 Тест. Предлагаемые тестовые задания разработаны в соответствии с Программой по дисциплине «Иностранный язык». Данные тесты могут использоваться:

- студентами при подготовке к зачету в форме самопроверки знаний;
- преподавателями для проверки знаний в качестве формы промежуточного контроля;

- для проверки остаточных знаний студентов, изучивших данный курс.

Тестовые задания рассчитаны на самостоятельную работу без использования вспомогательных материалов.

Для выполнения тестового задания, прежде всего, следует внимательно прочитать поставленный вопрос. После ознакомления с вопросом следует приступить к прочтению предлагаемых вариантов ответа. Необходимо прочитать все варианты и в качестве ответа следует выбрать лишь один индекс (цифровое обозначение), соответствующий правильному ответу. Тесты составлены таким образом, что в каждом из них правильным является лишь один из вариантов. Выбор должен быть сделан в пользу наиболее правильного ответа.

На выполнение теста отводится ограниченное время. Оно может варьироваться в зависимости от уровня тестируемых, сложности и объема теста. Как правило, время выполнения тестового задания определяется из расчета 30-45 секунд на один вопрос.

Критерии оценки выполненных студентами тестов могут определяться автоматически, если осуществляются на электронных платформах, либо определяются (закладываются) преподавателем самостоятельно. Приняты следующие критерии оценки:

90% – 100% правильных ответов – «отлично»;

89% – 75% правильных ответов – «хорошо»;

74% – 61% правильных ответов – «удовлетворительно»;

менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».

Методические указания к эссе

ПР-3 Эссе. Написание эссе – это вид внеаудиторной самостоятельной работы по написанию сочинения небольшого объема и свободной композиции на частную тему, трактуемую субъективно и обычно неполно.

Эссе пишется в формальном (деловом) стиле. В эссе обучающему требуется выразить свою точку зрения на заданную тему, а так же привести противоположные точки зрения и объяснить, почему он с ними не согласен.

Обучающиеся должны подкрепить свое мнение примерами или доказательствами. В эссе должны активно использоваться конструкции типа «In my opinion», «I think». Необходимо использование вводных слов и конструкций типа “On the one hand, on the other hand, слов - связок (Nevertheless, Moreover, Despite). Запрещается использование сокращения, типа “I’m”, “they’re” “don’t”. Эссе состоит из четырех абзацев: вступление, основная часть (абзац 1 и абзац 2) и заключение.

Оценка	Содержание	Организация текста	Лексика	Грамматика
100-86 «отлично» «зачтено»	Задание выполнено полностью: содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стиливое оформление речи выбрано правильно	Высказывание логично; средства логической связи использованы правильно; текст разделен на абзацы; формат высказывания выбран правильно.	Используемый словарный запас соответствует поставленной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.	Используются грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей. Практически отсутствуют ошибки.
85-76 «хорошо» «зачтено»	Задание выполнено: некоторые аспекты, указанные в задании, раскрыты не полностью; имеются отдельные нарушения стиливого	Высказывание в основном логично; имеются отдельные недостатки при использовании средств логической связи; имеются отдельные недостатки при	Используемый словарный запас соответствует поставленной задаче, однако встречаются отдельные неточности в употреблении слов либо словарный	Имеется ряд грамматических ошибок, не затрудняющих понимание текста.

	оформления речи	делении текста на абзацы; имеются отдельные нарушения формата высказывания.	запас ограничен, но лексика использована правильно.	
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Задание выполнено не полностью: содержание отражает не все аспекты, указанные в задании; нарушения стилевого оформления речи встречаются достаточно часто	Высказывание не всегда логично; имеются многочисленные ошибки в использовании средств логической связи, их выбор ограничен; деление текста на абзацы отсутствует; имеются многочисленные ошибки в формате высказывания	Использован неоправданно ограниченный словарный запас; часто встречаются нарушения в использовании лексики, либо некоторые из них могут затруднить понимание текста.	Либо часто встречаются ошибки элементарного уровня, либо ошибки немногочисленны, но затрудняют понимание текста.
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»	Задание выполнено: содержание отражает те аспекты, которые указаны в задании или не соответствует требуемому объему	Отсутствует логика в построении высказывания; формат высказывания не соблюдается.	Крайне ограниченный словарный запас не позволяет выполнить поставленную задачу.	Грамматические правила не соблюдаются.

Методические указания к деловой и ролевой игре

ПР-10. Деловая и ролевая игра. Данные виды деятельности предполагают групповое решение задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации или осмысления реальных ситуаций. Самостоятельная подготовка к ним в основном предполагает поиск и анализ различных способов решения проблем в схожих кейсах и ситуациях. В результате поиска следует отобрать и натренировать активную лексику и грамматические обороты, которые помогут в ходе практических занятий проявлять спонтанность речи и поддерживать ход групповой дискуссии. Это

может быть заранее подготовленный монолог или элементы диалогической речи.

Баллы	Содержание	Взаимодействие с собеседником	Лексический запас	Грамматическая правильность речи	Произношение
100-86 «отлично» «зачтено»	Задание полностью выполнено: цель общения полностью достигнута. Тема раскрыта в заданном объеме и представлена в виде логичных и связанных высказываний.	Демонстрирует способность начинать и активно поддерживать беседу, соблюдая очередность в обмене репликами: способность быстро реагировать и проявлять инициативу при смене темы.	Имеет большой словарный запас, соответствующий поставленной задаче.	Использует разнообразные грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей: в более сложных структурах допускает небольшое количество ошибок, которые не мешают пониманию.	Речь понятна: соблюдает правильный ритм и интонационный рисунок. Все звуки в потоке речи произносятся правильно.
85-76 «хорошо» «зачтено»	Задание выполнено: цель общения достигнута; однако, тема раскрыта не в полном объеме; высказывания в основном логичные и связанные.	В большинстве случаев демонстрирует способность начинать при необходимости и поддерживать беседу, реагировать и проявлять инициативу при смене темы. В некоторых случаях наблюдаются паузы.	Имеет достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче. Однако, наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в беседе.	Использует структуры, в целом, соответствующие поставленной задаче; допускает ошибки как в простых, так и сложных структурах, однако, они не препятствуют пониманию.	В основном, речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно ⁴ однако, в ритме и интонационном рисунке прослеживается заметное влияние родного языка.
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Задание выполнено частично: цель общения достигнута не	Не стремится начинать и поддерживать беседу;	Имеет ограниченный словарный запас, в некоторых	Делает многочисленные ошибки или допускает	В отдельных случаях понимание речи может

	полностью, тема раскрыта недостаточно.	передает наиболее общие идеи в ограниченном контексте; в значительной степени зависит от помощи со стороны собеседника.	случаях недостаточный для выполнения задания.	ошибки, затрудняющие понимание.	быть затруднено из-за неправильного ритма, интонационного рисунка и неправильного произнесения отдельных звуков; требуется напряженное внимание со стороны слушающего.
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»	Задание не выполнено; цель общения не достигнута	Не может поддержать беседу.	В целом не соответствует поставленной задаче.	В целом не соответствует поставленной задаче.	Содержание высказывания не воспринимается.

Методические указания к подготовке сообщения, доклада или презентации

УО-3. Подготовка сообщения, доклада или презентации.

Подготовка сообщения, доклада или презентации (далее – Сообщение) на английском языке является важной формой работы, которая расширяет общий кругозор студента за счет использования дополнительных англоязычных источников; учит планировать длительное высказывание на английском языке с логическими переходами от одной мысли к другой, расширяет словарный запас. При подготовке сообщения, доклада или презентации необходимо учитывать следующее:

1. Выбор темы.

Следует предпочесть тему, которая является наиболее интересной и актуальной в текущий промежуток времени. Тема должна быть достаточно широко представлена в англоязычной прессе и Интернете качественными и доступными материалами;

2. Регламент выступления и объем сообщения.

Как правило, длительность звучания устной презентации составляет около 5 минут при следующих параметрах напечатанного текста: текст в объеме 1800 знаков, т.е. одной печатной страницы А4 с использованием шрифта Times New Roman, кегль 14 пт и интервала 1,5.

Баллы	Содержание	Представление
100-86 «отлично» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта полностью; все идеи ясно изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Отсутствуют/практически отсутствуют языковые ошибки; демонстрирует свободное владение материалом; четко следует регламенту выступления
85-76 «хорошо» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта практически полностью; основные идеи изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Допущено незначительное количество языковых ошибок, которые не препятствуют пониманию сообщения; демонстрирует практически свободное владение материалом
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта частично; допускает нарушение логической последовательности аргументов	Допускает языковые ошибки, которые не препятствуют общему пониманию сообщения; сообщение представлено с опорой на текст
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»	Заявленная тема не раскрыта, информация не полная	Допущено большое количество языковых ошибок

Методические указания к заданиям рабочей тетради

ПР-12. Рабочая тетрадь. Рабочая тетрадь представляет собой дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Домашняя работа выполняется в рабочей тетради в письменном виде. Задания рабочей тетради содержат упражнения на проработку пройденного на занятии лексического и грамматического материала.

Критерии оценки работы зависят от процента правильного выполнения заданий:

90% – 100% правильных ответов – «отлично»;

89% – 75% правильных ответов – «хорошо»;

74% – 61% правильных ответов – «удовлетворительно»;
менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Иностранный язык»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки: очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОК-7 владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации</p>	Знает	<p>общенаучные термины в объеме 4000 лексических единиц для работы с оригинальными научными текстами и текстами характера; 1200 лексических единиц в рамках изученных тем, включающих сферы и ситуации общения повседневно-бытового, социально-культурного и характера, в том числе: оценочную и экспрессивно-эмоциональную лексику, устойчивые словосочетания и фразеологизмы; универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке (видовременные формы глагола, средства выражения модальности, согласование времен, инфинитивные и причастные обороты, герундий); принципы структурирования и правила оформления делового и личного письма; требования к ведению электронной переписки; алгоритм составления аннотаций и реферирования.</p>
	Умеет	<p>работать в коллективе; свободно и адекватно выражать свои мысли при беседе и понимать речь собеседника на иностранном языке; употреблять изученную лексику в заданном контексте; распознавать тематику текста по заголовку, предисловию, шрифтовым выделениям, комментариям; находить основную или нужную информацию; извлекать из аутентичного текста по специальности полную информацию со словарем; сообщать сведения о себе (резюме, различные виды анкет, формуляров), в форме, принятой в стране изучаемого языка; делать устное сообщение, доклад; выделять в текстах основные мысли и факты; находить логические связи, аргументировать факты, доказывающие логику информации.</p>
	Владеет	<p>способностью к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>основами и структурой самостоятельной работы, навыками конспектирования устных сообщений, культурой мышления;</p> <p>навыками использования лексико-</p>

		<p>грамматических единиц в соответствии с правилами орфографии английского языка; всеми основными видами речевой деятельности, с их разным удельным весом;</p> <p>различными методиками обработки информации на иностранном языке;</p> <p>навыками употребления формул речевого этикета в зависимости от социально-культурного контекста общения;</p> <p>правилами написания рефератов, а также публичного чтения доклада</p>
<p>ОК-12 - способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>Знает</p>	<p>способы словообразования в английском языке: конверсия, аббревиатура;</p> <p>структурные типы простого и сложного предложения; алгоритм обработки информации с использованием различных стратегий чтения: ознакомительного, просмотрового, поискового, изучающего;</p> <p>принципы структурирования и правила оформления делового и личного письма.</p>
	<p>Умеет</p>	<p>понимать основное содержание аутентичного текста по знакомой тематике без словаря, при наличии 2-3% незнакомых слов;</p> <p>определять истинность/ложность информации в соответствии с содержанием текста;</p> <p>находить основную или нужную информацию; использовать разные источники при подготовке устного сообщения или написания доклада;</p> <p>написать личное и деловое письмо, отражающее определенное коммуникативное намерение (сообщение, запрос информации, заказ / предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, согласия / несогласия, отказа, извинения, благодарности);</p> <p>написать электронное письмо, отражающее определенное коммуникативное намерение;</p> <p>составлять тезисы, краткий или развернутый план прочитанного текста;</p> <p>передавать краткое содержание прочитанного, составить аннотацию (7-8 фраз);</p> <p>планировать самостоятельную учебную деятельность;</p> <p>использовать современный справочно-библиографический аппарат, словари, учебную литературу, размещенные как на традиционных, так и на электронных носителях информации;</p> <p>делать выводы, обобщения, систематизировать языковые и профессиональные знания на основе анализа полученной информации;</p> <p>осуществлять самоконтроль процесса усвоения</p>

		<p>знаний и объективную оценку результатов. использовать единицы продуктивной лексики в соответствии с правилами орфографии английского языка;</p> <p>выделять в текстах основные мысли и факты; находить логические связи, аргументировать факты, доказывающие логику информации.</p>
	Владеет	<p>инструментарием распознавания и формулирования различных типов простых и сложных предложений в соответствии с правилами английского языка;</p> <p>навыками использования лексико-грамматических единиц в соответствии с правилами орфографии английского языка;</p> <p>всеми основными видами речевой деятельности, с их разным удельным весом;</p> <p>различными методиками обработки информации на иностранном языке;</p> <p>навыками употребления формул речевого этикета в зависимости от социально-культурного контекста общения;</p> <p>способностью вербального и невербального поведения в соответствии с нормами, принятыми у носителей языка;</p> <p>различными методиками обработки информации на иностранном языке.</p>

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Темы 1-12	ОК-12,– Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ОК-7 владеет иностранным языком в устной и письменной	Знает универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке (видовременные формы глагола, средства выражения модальности, герундий)	УОЗ, ПР1, ПР3, ПР10, ПР12	Зачет, экзамен
		Умеет использовать различные формы, виды устной и письменной			

		форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	коммуникации на родном и иностранных языках в учебной и профессиональной деятельности		
			Владеет различными способами вербальной и невербальной коммуникации; навыками коммуникации в родной и иноязычной среде.		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
<p>ОК-12 (способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия);</p> <p>ОК-7 (владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации)</p>	знает (пороговый уровень)	<p>Знает 4000 лексических единиц из них 1200 продуктивно в рамках изученных тем, включающих сферы и ситуации общения повседневного и социально-культурного характера; универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке; структурные типы простого и сложного предложения; алгоритм обработки информации с использованием различных</p>	<p>Знание 4000 лексических единиц из них 1200 продуктивно в рамках изученных тем; универсальных грамматических категорий и явлений, отсутствующие в родном языке; структурных типов простого и сложного предложения; алгоритма обработки информации с использованием различных стратегий чтения: ознакомительного, просмотрового, поискового, изучающего;</p>	<p>Способность использовать лексические единицы в рамках изученных тем; универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке; структурные типы простого и сложного предложения; алгоритм обработки информации с использованием различных стратегий чтения: ознакомительного, просмотрового, поискового, изучающего; принципы структурирования и правила оформления</p>

		стратегий чтения: ознакомительного, просмотрового, поискового, изучающего; принципы структурирования и правила оформления делового и личного письма; требования к ведению электронной переписки	принципы структурирования и правила оформления делового и личного письма; требования к ведению электронной переписки	делового и личного письма; требования к ведению электронной переписки
	умеет (продвинутый)	формулировать типы простых и сложных предложений в соответствии с правилами английского языка; распознавать тематику текста по заголовку, предисловию, шрифтовым выделениям, комментариям; понимать основное содержание аутентичного текста по знакомой тематике без словаря, при наличии 2-3% незнакомых слов; определять истинность/ложность информации в соответствии с содержанием текста; находить основную или нужную информацию; извлекать из аутентичного текста полную информацию со	Умение формулировать типы простых и сложных предложений в соответствии с правилами английского языка; распознавать тематику текста по заголовку, предисловию, шрифтовым выделениям, комментариям; понимать основное содержание аутентичного текста по знакомой тематике без словаря, при наличии 2-3% незнакомых слов; определять истинность/ложность информации в соответствии с содержанием текста; находить основную или нужную информацию; извлекать из	Способность формулировать типы простых и сложных предложений в соответствии с правилами английского языка; распознавать тематику текста по заголовку, предисловию, шрифтовым выделениям, комментариям; понимать основное содержание аутентичного текста по знакомой тематике без словаря, при наличии 2-3% незнакомых слов; определять истинность/ложность информации в соответствии с содержанием текста; находить основную или нужную информацию; извлекать из аутентичного текста полную

		<p>словарем; использовать разные источники при подготовке устного сообщения или написания доклада. написать личное и деловое письмо, написать электронное письмо, делать устное сообщение, доклад; выделять в текстах основные мысли и факты; находить логические связи, аргументировать факты, доказывающие логику информации. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном и иностранных языках в учебной деятельности</p>	<p>аутентичного текста полную информацию со словарем; использовать разные источники при подготовке устного сообщения или написания доклада. написать личное и деловое письмо, написать электронное письмо, делать устное сообщение, доклад; выделять в текстах основные мысли и факты; находить логические связи, аргументировать факты, доказывающие логику информации. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном и иностранных языках в учебной деятельности</p>	<p>информацию со словарем; использовать разные источники при подготовке устного сообщения или написания доклада. написать личное и деловое письмо, написать электронное письмо, делать устное сообщение, доклад; выделять в текстах основные мысли и факты; находить логические связи, аргументировать факты, доказывающие логику информации. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном и иностранных языках в учебной деятельности</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>различными способами вербальной и невербальной коммуникации; навыками коммуникации в родной и иноязычной среде.</p>	<p>Умение оперировать различными способами вербальной и невербальной коммуникации</p>	<p>Способность к вербальной и невербальной коммуникации в родной и иноязычной среде.</p>

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Иностранный язык» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Промежуточный контроль проводится в виде зачета/экзамена по семестрам. Объектом контроля являются коммуникативные умения во всех видах речевой деятельности, ограниченные тематикой и проблематикой изучаемых разделов курса. Итоговый контроль проводится в виде выпускного экзамена за весь курс обучения иностранному языку. Объектом контроля является достижение заданного Программой уровня владения иноязычной коммуникативной компетенцией.

Зачет/экзамен состоит из двух частей:

1. Устная часть – говорение.
2. Письменная часть – задания теста, в рамках которого проверяется знание языкового материала, а также два вида речевой деятельности – аудирование и чтение.

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Иностранный язык» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Иностранный язык» проводится в форме контрольных мероприятий (устных опросов, выполнения контрольных работ, тестирования, выполнение заданий в рабочей тетради) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий);
- степень усвоения теоретических знаний;

- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Устная часть. В данном задании студенту предъявляется список вопросов в рамках изученных тем. Студент должен продемонстрировать способность высказывать собственное мнение, а также поддержать разговор. На выполнение задания отводится 3-4 минуты.

Список вопросов:

1. Do you like to read?
2. What do you want to read next?
3. Where do you come from?
4. What are your hobbies?
5. What did you do last weekend?
6. Who's your favorite musician?
7. What does your favorite musician look like?

Студент также должен продемонстрировать владение речевыми стратегиями и умение решать ту или иную коммуникативную задачу.

Пример задания:

8. You're in the cafeteria and you see a friend. He or she is sitting alone and looks upset.

2. Письменная часть. Данная часть представляет собой тест на проверку восприятия речи на слух, усвоения языкового материала и чтения. На выполнение данной части отводится 60 минут.

Восприятие речи на слух. Студенту необходимо прослушать аудиозапись и выбрать единственно верный вариант.

Пример задания.

Marie is calling her dentist's office. Listen to the phone conversation. Circle the correct answers.

1. Marie is calling the dentist to _____ .

a. fix her tooth; b. get directions; c. make an appointment

2. Marie has _____ .

a. a toothache; b. a loose tooth; c. a broken tooth

3. On Grove Street, there is _____ .

a. a pet shop; b. a bookstore; c. a supermarket

4. Next to the dentist's office, there is _____ .

a. a café; b. a big tree; c. a mailbox

Задания на проверку усвоения языкового материала. Студенту необходимо раскрыть скобки, выбрав подходящую по смыслу грамматическую структуру; расставить слова в правильном порядке; записать ответы к предложенным вопросам.

Пример задания.

1. A Do you like _____ (read)?

B Actually, I do, but I hate _____ (read) for school.

2. 1. (bathing / to / suit / don't / take / a / forget).

3. Steve _____ ?

Lina She's tall and thin, and she has long blond hair.

Задания на чтение. Студенту необходимо прочитать статью и определить правдивые и ложные положения.

Пример задания.

1. Lisa moved to change jobs. (True False)

2. Lisa now thinks people in New York are unfriendly. (True False)

3. Nobody helps Lisa at her office. (True False)

4. Lisa thinks she's going to stay in New York. (True False)

Критерии оценки устной части

Баллы	Содержание	Лексический запас	Грамматическая правильность речи	Произношение
100-86 «отлично»	Задание полностью	Имеет большой словарный запас,	Использует разнообразные	Речь понятна: соблюдает

«зачтено»	выполнено: цель общения полностью достигнута. Тема раскрыта в заданном объеме и представлена в виде логичных и связных высказываний.	соответствующий поставленной задаче.	грамматически структуры в соответствии с поставленной задачей: в более сложных структурах допускает небольшое количество ошибок, которые не мешают пониманию.	правильный ритм и интонационный рисунок. Все звуки в потоке речи произносятся правильно.
85-76 «хорошо» «зачтено»	Задание выполнено: цель общения достигнута; однако, тема раскрыта не в полном объеме; высказывания в основном логичные и связные.	Имеет достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче. Однако, наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в беседе.	Использует структуры, в целом, соответствующие поставленной задаче; допускает ошибки как в простых, так и сложных структурах, однако, они не препятствуют пониманию.	В основном, речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно ⁴ однако, в ритме и интонационном рисунке прослеживается заметное влияние родного языка.
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Задание выполнено частично: цель общения достигнута не полностью, тема раскрыта недостаточно.	Имеет ограниченный словарный запас, в некоторых случаях недостаточный для выполнения задания.	Делает многочисленные ошибки или допускает ошибки, затрудняющие понимание.	В отдельных случаях понимание речи может быть затруднено из-за неправильного ритма, интонационного рисунка и неправильного произнесения отдельных звуков; требуется напряженное внимание со стороны слушающего.
Менее 60 «неудовлетворительно» » / «незачет»	Задание не выполнено; цель общения не достигнута	В целом не соответствует поставленной задаче.	В целом не соответствует поставленной задаче.	Содержание высказывания не воспринимается.

Критерии оценки письменной (тестовой) части

Выделяются следующие критерии оценки:

90% – 100% правильных ответов – «отлично»;

75% – 89% правильных ответов – «хорошо»;

61% – 74% правильных ответов – «удовлетворительно»;

менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».

Оценочные средства для текущей аттестации

ПР-1 – тест. Прохождение каждой темы завершается текстом, который состоит из различных заданий на проверку изученного языкового материала.

Приняты следующие **критерии оценки:**

90% – 100% правильных ответов – «отлично»;

75% – 89% правильных ответов – «хорошо»;

61% – 74% правильных ответов – «удовлетворительно»;

менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно»

Пример типового теста.

1. Put the words in the correct order to make questions. Then complete the answers. Use the correct form of be or do / does.

1. A _____ ? (student / you / a / be / part-time)

B _____ , _____ . I only go to class twice a week.

2. Circle the correct responses.

1. A I love baseball.

B I do too. / Me neither.

3. Write the questions for the answers. Use the words in parentheses.

1. A _____ ? (your parents)

B They're from Greece.

ПР-3 - Эссе. Эссе представляет краткое письменное сообщение и позволяет оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, делать выводы, обобщающие авторскую позицию. Эссе пишется в формальном (деловом) стиле, состоит из четырех абзацев: Вступление, основная часть (абзац 1 и абзац 2) и заключение.

Критерии оценки эссе:

Оценка	Содержание	Организация текста	Лексика	Грамматика
100-86 «отлично» «зачтено»	Задание выполнено полностью: содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно	Высказывание логично; средства логической связи использованы правильно; текст правильно разделен на абзацы; формат высказывания выбран правильно.	Используются словарный запас соответствующей поставленной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.	Используются грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей. Практически отсутствуют ошибки.
85-76 «хорошо» «зачтено»	Задание выполнено: некоторые аспекты, указанные в задании, раскрыты не полностью; имеются отдельные нарушения стилового оформления речи	Высказывание в основном логично; имеются отдельные недостатки при использовании средств логической связи; имеются отдельные недостатки при делении текста на абзацы; имеются отдельные нарушения формата высказывания.	Используются словарный запас соответствующей поставленной задаче, однако встречаются отдельные неточности в употреблении слов либо словарный запас ограничен, но лексика использована правильно.	Имеется ряд грамматических ошибок, не затрудняющих понимание текста.
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Задание выполнено не полностью: содержание отражает не все аспекты, указанные в задании; нарушения стилового оформления речи встречаются достаточно часто	Высказывание не всегда логично; имеются многочисленные ошибки в использовании средств логической связи, их выбор ограничен; деление текста на абзацы отсутствует; имеются	Использование неоправданно ограниченно словарный запас; часто встречаются нарушения в использовании лексики, либо некоторые из них могут затруднить понимание текста.	Либо часто встречаются ошибки элементарного уровня, либо ошибки немногочисленные, но затрудняют понимание текста.

		многочисленные ошибки в формате высказывания		
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»	Задание не выполнено: содержание не отражает те аспекты, которые указаны в задании или не соответствует требуемому объему	Отсутствует логика в построении высказывания; формат высказывания не соблюдается.	Крайне ограниченный словарный запас не позволяет выполнить поставленную задачу.	Грамматические правила не соблюдаются.

Примеры типовых заданий эссе:

1. Write an article giving advice on how to improve something.
2. Write a short article about the evening routines of your partner.

ПР-10. Деловая и ролевая игра. Данные виды деятельности предполагают групповое решение задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации или осмысления реальных ситуаций.

Критерии оценки деловой и ролевой игры

Баллы	Содержание	Взаимодействие с собеседником	Лексический запас	Грамматическая правильность речи	Произношение
100-86 «отлично» «зачтено»	Задание полностью выполнено: цель общения полностью достигнута. Тема раскрыта в заданном объеме и представлена в виде логичных и связных высказываний.	Демонстрирует способность начинать и активно поддерживать беседу, соблюдая очередность в обмене репликами: способность быстро реагировать и проявлять инициативу при смене темы.	Имеет большой словарный запас, соответствующий поставленной задаче.	Использует разнообразные грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей: в более сложных структурах допускает небольшое количество ошибок, которые не мешают пониманию.	Речь понятна: соблюдает правильный ритм и интонационный рисунок. Все звуки в потоке речи произносятся правильно.

<p>85-76 «хорошо» «зачтено»</p>	<p>Задание выполнено: цель общения достигнута; однако, тема раскрыта не в полном объеме; высказывания в основном логичные и связные.</p>	<p>В большинстве случаев демонстрирует способность начинать при необходимости и поддерживать беседу, реагировать и проявлять инициативу при смене темы. В некоторых случаях наблюдаются паузы.</p>	<p>Имеет достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче. Однако, наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в беседе.</p>	<p>Использует структуры, в целом, соответствующие поставленной задаче; допускает ошибки как в простых, так и сложных структурах, однако, они не препятствуют пониманию.</p>	<p>В основном, речь понятна: звуки в потоке речи произносятся правильно⁴ однако, в ритме и интонационном рисунке прослеживается заметное влияние родного языка.</p>
<p>75-61 «удовлетворительно» «зачтено»</p>	<p>Задание выполнено частично: цель общения достигнута не полностью, тема раскрыта недостаточно.</p>	<p>Не стремится начинать и поддерживать беседу; передает наиболее общие идеи в ограниченном контексте; в значительной степени зависит от помощи со стороны собеседника.</p>	<p>Имеет ограниченный словарный запас, в некоторых случаях недостаточный для выполнения задания.</p>	<p>Делает многочисленные ошибки или допускает ошибки, затрудняющие понимание.</p>	<p>В отдельных случаях понимание речи может быть затруднено из-за неправильного ритма, интонационного рисунка и неправильного произнесения отдельных звуков; требуется напряженное внимание со стороны слушающего.</p>
<p>Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»</p>	<p>Задание не выполнено; цель общения не достигнута</p>	<p>Не может поддерживать беседу.</p>	<p>В целом не соответствует поставленной задаче.</p>	<p>В целом не соответствует поставленной задаче.</p>	<p>Содержание высказывания не воспринимается.</p>

Типовые примеры деловых и ролевых игр:

1. Choose a role and give your partner travel advice according to the pictures.
2. Play a game to make small talk at a party.

ПР-12. Рабочая тетрадь. Рабочая тетрадь представляет собой дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Критерии оценки работы зависят от процента правильного выполнения заданий:

90% – 100% правильных ответов – «отлично»;

89% – 75% правильных ответов – «хорошо»;

74% – 61% правильных ответов – «удовлетворительно»;

менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».

Типовые примеры заданий рабочей тетради:

1. Answer the questions with your own information. Use short answers.

1. Is your neighborhood quiet? _____

2. Do you live with your parents? _____

3. Do you have a big TV? _____

2. Unscramble the questions. Then answer the questions with your own information.

1. name/What's/first/your? _____

2. full-time/a/Do/have/you/job? _____

3. live/best friend/Does/your/nearby? _____

УО-3. Подготовка сообщения, доклада или презентации.

Подготовка сообщения, доклада или презентации (далее – Сообщение) на английском языке является важной формой работы, которая расширяет общий кругозор студента за счет использования дополнительных англоязычных источников; учит планировать длительное высказывание на английском языке с логическими переходами от одной мысли к другой, расширяет словарный запас.

Критерии оценки:

Баллы	Содержание	Представление
100-86 «отлично» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта полностью; все идеи ясно изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Отсутствуют/практически отсутствуют языковые ошибки; демонстрирует свободное владение материалом; четко следует регламенту выступления
85-76 «хорошо» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта практически полностью; основные идеи изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Допущено незначительное количество языковых ошибок, которые не препятствуют пониманию сообщения; демонстрирует практически свободное владение материалом
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта частично; допускает нарушение логической последовательности аргументов	Допускает языковые ошибки, которые не препятствуют общему пониманию сообщения; сообщение представлено с опорой на текст
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»	Заявленная тема не раскрыта, информация не полная	Допущено большое количество языковых ошибок

Примерные темы сообщений, докладов, презентаций:


1. Advantages and disadvantages of social networking.
2. Current fashion trends.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3 4
Лекции – час.
Практические занятия – 144 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 108 час.
Всего часов – 288 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 180 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 3 семестр
Экзамен – 4 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель

Левочкина Л.В.
Ковальчук С.В.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины **Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)** разработан для студентов 2 курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «**Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)**» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 288 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (- часов), лабораторные занятия (- часов), практические занятия (144 часов), самостоятельная работа студента (108 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3,4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает ряд тем, направленных на изучение иностранного языка для профессиональных целей.

Целью курса является формирование коммуникативной компетенции и овладение механизмами ее использования в ситуациях повседневного и профессионального общения с представителями других культур.

Задачи освоения дисциплины:

- систематизация имеющихся знаний, умений и навыков по всем видам речевой деятельности;

- повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования;
- формирование иноязычного терминологического аппарата;
- формирование средствами иностранного языка межкультурной компетенции как важного условия межличностного, межнационального и международного общения;
- развитие умений работы с аутентичными профессионально-ориентированными текстами;
- формирование учебно-познавательной мотивации и совершенствование умений самообразовательной деятельности по иностранному языку.

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,

доцент, _____ Ковальчук С.В.

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



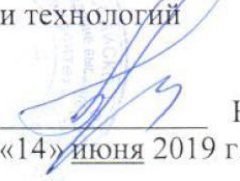
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3, 4
лекции час.
практические занятия 144 час.
лабораторные работы час.
в том числе с использованием МАО лек. /пр. /лаб. час.
в том числе в электронной форме лек. /пр. /лаб. час.
всего часов аудиторной нагрузки 288 час.
в том числе с использованием МАО час.
самостоятельная работа 108 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект
зачет 3 семестр
экзамен 4 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составители:

 Левочкина Л.В.
 Ковальчук С.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Английский для профессиональных целей»

Дисциплина «Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)» предназначена для специалистов, обучающихся по специальности **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг». Дисциплина входит в блок дисциплин базовых Б1.Б.02. Трудоемкость составляет 8 зачетных единиц и 288 академических часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 час.), самостоятельная работа студента (108 часов). Обучение осуществляется на 2 курсе в 3 и 4 семестре. Форма промежуточной аттестации: зачёт. Форма итоговой аттестации: экзамен.

Дисциплина «Английский для профессиональных целей» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Иностранный язык», «Латинский язык», «Философия», «Русский язык и культура речи» и др.

Содержание дисциплины охватывает ряд тем, направленных на изучение иностранного языка для профессиональных целей.

Целью курса является формирование коммуникативной компетенции и овладение механизмами ее использования в ситуациях повседневного и профессионального общения с представителями других культур.

Задачи освоения дисциплины:

- систематизация имеющихся знаний, умений и навыков по всем видам речевой деятельности;
- повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования;
- формирование иноязычного терминологического аппарата;
- формирование средствами иностранного языка межкультурной компетенции как важного условия межличностного, межнационального и международного общения;
- развитие умений работы с аутентичными профессионально-ориентированными текстами;

- формирование учебно-познавательной мотивации и совершенствование умений самообразовательной деятельности по иностранному языку.

Для успешного изучения дисциплины «Медицинский английский язык» у обучающихся должны быть сформированы иноязычные компетенции уровня общего среднего образования:

- умение ориентироваться в письменном и аудиотексте на английском языке;
- способность обобщать информацию, выделять ее из различных источников;
- способность поддержать разговор на иностранном языке в рамках изученных тем.

В результате изучения дисциплины «Медицинский английский язык» у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 – владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	И владеет иностранный язык для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
	Умеет	Устно и письменно общаться на иностранном языке в достаточной степени
	Владеет	Навыками письма и общения на иностранном языке
ОК-12 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	Способы работы на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Умеет	работать в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Владеет	Навыками общения и работы к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Медицинский английский язык» применяются следующие методы активного обучения: лекция-беседа, круглый стол, работа в паре, командная форма работы.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1: Nutrition. Composition of Food/ Питание/ Состав еды (12 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о питании и составе еды. “Nutrition/ Composition of Food”, понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о процедуре физического осмотра пациента.
3. Грамматика (Grammar) – Времена английского глагола. Группа временных форм Perfect Continuous.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “The instructions on giving physical examination” об указаниях врача при осмотре пациента.
5. Ролевая игра (Role playing) - Выступление врача в клинике по лечению заболеваний органов пищеварения на тему “Сбалансированное питание”, пациенты задают интересующие их вопросы.

Тема 2: Vitamins/Витамины (12 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о витаминах и их пользе для организма человека “Vitamins”, понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о диагностических тестах для определения точного диагноза.
3. Грамматика (Grammar) – Согласование времен. Прямая и косвенная речь.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “The results of diagnostic tests” об обсуждении результатов диагностических тестов.
5. Дискуссия (Discussion) - обсудите тему нехватки витаминов и их последствия на организм человека.

Тема 3. Viruses/Вирусы (24 часа) круглый стол

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о вирусах, их влиянии на организм человека “Viruses”, понимание основной идеи текста.

2. Говорение (Speaking) – умение говорить о диагностическом оборудовании медицинской клиники.
3. Грамматика (Grammar) – Пассивный залог.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “Discussing a type of medical imaging” об обсуждении результатов КТ пациента.
5. Круглый стол (Round-table discussion) - обсуждение темы “Вирусы и их вред для здоровья человека”.

Тема 4. What are bacteria?/ Что такое бактерии? (24 часа)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о бактериях, их влиянии на организм человека “What are bacteria?”, понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о безопасности лекарств, случаях подделок, плацебо.
3. Грамматика (Grammar) – Модальные глаголы.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “Caring for a treatment” об обращении пациента к врачу с жалобой на боль в груди.
5. Круглый стол (Round-table discussion) - обсуждение темы “Зависимость человека от бактерий”.

Тема 5. Tobacco and its effects/ Табак и последствия табакокурения (12 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о табакокурении, его воздействии на организм человека “Tobacco and its effects”, понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о семейной медицине, о работе врача семейной практики.
3. Грамматика (Grammar) – Условные предложения.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “Communicating with staff” об общении с персоналом больницы.
5. Письмо (Writing) – напишите статью в рубрику больничной стенгазеты о вреде курения.

Тема 6. Air and health. Air pollution/Воздух и здоровье/Загрязнение воздуха. (12 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о загрязнении воздуха, его пагубном влиянии на организм человека "Air and health", понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о работе врача-педиатра и педиатрии в целом.
3. Грамматика (Grammar) – Инфинитив.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала "Communicating with patients" об общении с пациентами больницы.
5. Парная работа (Pair work) – обсудите с партнером тему "Влияние загрязнения воздуха на организм человека".

Тема 7. Water pollution/Загрязнение воды. (12 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о загрязнении воды и его последствия для здоровья человека "Water pollution", понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о работе гериатра, о гериатрии в целом.
3. Грамматика (Grammar) – Сложное дополнение. Субъектный инфинитивный оборот.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала "Challenges in hospital".
5. Парная работа (Pair work) – обсудите с партнером тему вреда и последствия загрязнения воды на здоровье человека.

Тема 8. Medical education in the USA/Медицинское образование в США (18 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о медицинском образовании в США "Medical education in the USA", понимание основной идеи текста.

2. Говорение (Speaking) – умение говорить о симптоматике заболеваний.
3. Грамматика (Grammar) – Причастие.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “Describing pain” о жалобах пациента, умении описывать боль.
5. Письмо (Writing) – напишите письмо студенту из США с целью обмена информацией о получении медицинского образования.

Тема 9. Medical education in Great Britain/Медицинское образование в Великобритании (18 часов)

1. Чтение (Reading) – чтение и обсуждение текста о медицинском образовании в Великобритании “Medical education in Great Britain”, понимание основной идеи текста.
2. Говорение (Speaking) – умение говорить о сборе анамнеза пациента.
3. Грамматика (Grammar) – Герундий.
4. Аудирование (Listening) - понимание содержания аудиоматериала “Chronic vs. acute illnesses” об остром и хроническом течении заболеваний.
5. Круглый стол (Round-table discussion) - обсуждение темы “Медицинское образование в России и за рубежом”.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Медицинский английский язык» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

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

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Темы: 1-9	ОК- 7 ОК-12	Знает научные термины по специальности в объеме достаточном для работы с профессиональными текстами;	<u>УО-3,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-11,</u> <u>УО-1,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-9,</u>	Задание №1 (вопросы 1-5 зачета) Задания № 2-5
			универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке.		
			Умеет лексически правильно и грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях межкультурного профессионального общения.		
	Темы: 1-9	ОК- 7 ОК-12	Владеет навыками подготовленной и неподготовленной устной и письменной речи в ситуациях межкультурного профессионального общения в пределах изученного языкового материала.		
	Темы: 1-9	ОК- 7 ОК-12	Знает основные способы анализа медицинской проблемы путем подбора адекватных методов, сбора, обработки медицинских источников.	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-12,</u> <u>УО-1</u>	

			<p>Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по медицинской тематике и их публично представлять с учетом требований информационной безопасности.</p> <p>Владеет навыками обработки, анализа англоязычных медицинских источников с целью их публичного представления (сообщения, доклады, презентации) с учетом требований информационной безопасности.</p>		
	Темы: 1-9	ОК- 7 ОК-12	<p>Знает основные методы саморазвития, способы повышения квалификации; способы получения информации с использованием современных информационных технологий из отечественных и зарубежных источников по профессиональной тематике.</p> <p>Умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной, для выполнения профессиональной деятельности; читать и переводить оригинальную и периодическую литературу на</p>	<u>УО-3,</u> <u>ПР-12,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-2,</u> <u>ПР-1,</u>	Задание №1 (вопросы 6-9 зачета/ экзамена)

			английском языке по медицинской тематике.		
			Владеет отдельными методами и приемами отбора необходимой информации; различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.		

Типовые контрольные задания, методические материалы, процедуры оценивания знаний, умений и навыков, 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. “Английский язык” (для медицинских и фармацевтических специальностей) И.Ю. Марковина, 2013, издательская группа “ГЭОТАР-Медиа”
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970423790.html>
2. Английский язык. Грамматический практикум для медиков. И.Ю. Марковина, 2013 Ч. 1. Употребление личных форм глагола в научном тексте. Рабочая тетрадь
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970423738.html>
3. Деловой иностранный язык/Гришаева Е.Б., Машукова И.А. - Краснояр.: СФУ, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=550490>
4. Курс эффективной грамматики английского языка: Учебное пособие / А.В. Афанасьев. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=498984>

5. Грамматика английского языка: Учебное пособие для студентов вузов / Шевелева С.А. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015
<http://znanium.com/bookread2.php?book=872587>

6. Skills for Study by Craig Fletcher (Student's book), Oxford University Press, 2012
Дополнительная литература

1. Career Paths Medical by Virginia Evans, Jenny Dooley, Express Publishing, 2012
<https://www.twirpx.com/file/1790145/>

2. Miscellaneous items: Общеразговорный английский язык / Е.Б. Попов - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=515335>

3. Деловой иностранный язык/Гришаева Е.Б., Машукова И.А. - Краснояр.: СФУ, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=550490>

4. Medicine by Sam McCarter, 2013, Oxford University Press <http://www.oup.com/elt>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Longman Dictionary of Contemporary English <http://www.ldoceonline.com/>

2. Oxford Dictionaries <http://www.oxforddictionaries.com/>

3. Eat for Health by Joel Fuhrman <http://www.drfuhrman.com>

4. Strategies for Eating Well, Staying fit, and Living in Balance by Andrew Weil
<http://www.soundstrue.com>

VI . МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Структура изучения курса «Медицинский английский язык» является практико-ориентированной. Основной формой работы при изучении иностранного языка являются практические занятия.

При организации учебной деятельности на практических занятиях широко используются как традиционные, так и современные электронные носители информации, а также возможности информационных и коммуникационных образовательных технологий.

Использование современных образовательных технологий позволяет учитывать уровень учебной готовности каждого обучающегося, предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении аудиторной и

внеаудиторной учебной деятельности, обеспечить возможность эффективного контроля и самоконтроля.

В системе подготовки студентов практические занятия позволяют приобретать и совершенствовать общекультурные компетенции. Цели практических занятий:

- создать условия для углубления и систематизации знаний по иностранному языку;
- научить студентов использовать иностранный язык для решения задач социально-бытового и профессионального характера;
- формировать учебные компетенции и познавательную мотивацию, лежащие в основе самообразования, саморазвития и самоконтроля.

Практические занятия проводятся в учебной группе. Для выполнения разнообразных учебных задач создаются условия аутентичного речевого общения.

Работа с оригинальными текстами направлена на подготовку и проведение круглого стола, практического семинара. Для выполнения заданий ситуативного характера используются групповая и парная виды работ. По изученным темам подготавливаются доклады, сообщения с презентациями.

Со стороны преподавателя студентам оказывается помощь в формировании навыков чтения иноязычных текстов, их анализа, правильной подготовки презентации; в овладении умениями писать сообщения личного и официально-делового характера.

Следует учитывать, что основной объем информации студент должен усвоить в ходе систематической самостоятельной работы с информацией на иностранном языке, размещенной как на электронных, так и на традиционных носителях.

Целью работы с грамматикой является структурирование, систематизация и углубление знаний по иностранному языку и, на этой основе, развитие умений результативной работы с иноязычными текстами и формирование коммуникативной компетентности студентов.

Формами текущего контроля результатов работы студентов по дисциплине «Медицинский английский язык» являются письменные тесты, написание эссе, докладов, дискуссии по материалам изучаемых тем.

Итоговый контроль по дисциплине осуществляется в форме зачета в конце 4 семестра.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Медицинский английский язык» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: Мультимедийной аудитории, оснащенной широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерного класса. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети ДВФУ и находятся в едином домене.

Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.

Мультимедийная аудитория: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера AVervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220- Codeonly- Non-AES; Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, ауд. М 42, 422
--	--

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Аудитория для практических занятий г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М608,</p>	<p>Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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.</p> <p>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</p>

<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p> <p>г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Английский для профессиональных целей»

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

**Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Форма подготовки очная

Владивосток 2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Третий семестр. 1-6 неделя	Тема практических занятий: Nutrition. Composition of Food Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, подготовка к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-11,</u> <u>УО-1</u>
2		Тема практических занятий: Vitamins. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дебатам, дискуссиям.	12 часов	<u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-9,</u> <u>ПР-11</u>
3		Тема практических занятий: Viruses. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля. к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>УО-1</u>

4	Третий семестр. 7-18 неделя	Тема практических занятий: What are bacteria? Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-12,</u> <u>УО-1</u>
5		Тема практических занятий: Тобacco and its effects. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-12</u>
6		Тема практических занятий: Air and health. Air pollution. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>УО-1</u>
7	Четвертый семестр. 1-18 неделя	Тема практических занятий: Water pollution. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-12,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-2</u> <u>ПР-1,</u>

8		Тема практических занятий: Medical education in the USA. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, видеофильмами. Выполнение грамматических, лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-12</u>
9		Тема практических занятий: Medical education in Great Britain. Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-источниками, выполнение грамматических лексических заданий, аудирование, написание эссе по теме модуля, подготовка к дебатам, дискуссиям, презентации.	12 часов	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-12</u>
	Итого 3 и 4 семестр		108 часов	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов является неотъемлемой частью образовательного процесса и рассматривается как организационная форма обучения. Целями СРС являются овладение фундаментальными знаниями, общекультурными, общепрофессиональными компетенциями, формирование у студентов способности и навыков непрерывного самообразования и профессионального совершенствования.

Самостоятельная работа по дисциплине «Медицинский английский язык» осуществляется в виде аудиторных и внеаудиторных форм познавательной деятельности. Самостоятельная работа студентов включает в себя:

- Подготовку к аудиторным практическим занятиям;
- Чтение дополнительной литературы;
- Составление плана и тезисов ответа;
- Выполнение переводов;
- Выполнение тестов;
- Компьютерное и Интернет тестирование;
- Подготовка устного сообщения;
- Подготовка докладов;
- Подготовка презентаций;
- Написание эссе;
- Подготовка к участию в деловой игре, конкурсе, творческом соревновании.

Текущая подготовка к практическим занятиям подразумевает работу над текстами уроков. Это самостоятельная отработка чтения, перевод текста, ответы на вопросы после текстов или продумывание предполагаемых ответов на возможные вопросы преподавателя. Заучивание новых лексических единиц, тренировка грамматических конструкций.

Методические указания к тестовым заданиям

ПР-1 Тест. Предлагаемые тестовые задания разработаны в соответствии с Программой по дисциплине «Медицинский английский язык». Данные тесты могут использоваться:

- студентами при подготовке к зачету в форме самопроверки знаний;
- преподавателями для проверки знаний в качестве формы промежуточного контроля;
- для проверки остаточных знаний студентов, изучивших данный курс.

Тестовые задания рассчитаны на самостоятельную работу без использования вспомогательных материалов.

Для выполнения тестового задания, прежде всего, следует внимательно прочитать поставленный вопрос. После ознакомления с вопросом следует приступить к прочтению предлагаемых вариантов ответа. Необходимо прочитать все варианты и в качестве ответа следует выбрать лишь один индекс (цифровое обозначение), соответствующий правильному ответу. Тесты составлены таким образом, что в каждом из них правильным является лишь один из вариантов. Выбор должен быть сделан в пользу наиболее правильного ответа.

На выполнение теста отводится ограниченное время. Оно может варьироваться в зависимости от уровня тестируемых, сложности и объема теста. Как правило, время выполнения тестового задания определяется из расчета 30-45 секунд на один вопрос.

Критерии оценки выполненных студентами тестов определяются (закладываются) преподавателем самостоятельно. Приняты следующие критерии оценки:

- 90% – 100% правильных ответов – «отлично»;
- 89% – 75% правильных ответов – «хорошо»;
- 74% – 61% правильных ответов – «удовлетворительно»;
- менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».

Методические указания к подготовке сообщения, доклада или презентации

УО-3. Подготовка сообщения, доклада или презентации. Подготовка сообщения, доклада или презентации (далее – Сообщение) на английском языке является важной формой работы, которая расширяет общий кругозор студента за счет использования дополнительных англоязычных источников; учит планировать длительное высказывание на английском языке с логическими переходами от одной мысли к другой, расширяет словарный запас. При подготовке сообщения, доклада или презентации необходимо учитывать следующее:

1. Выбор темы. Следует предпочесть тему, которая является наиболее интересной и актуальной в текущий промежуток времени. Тема должна быть достаточно широко представлена в англоязычной прессе и Интернете качественными и доступными материалами;

2. Регламент выступления и объем сообщения. Как правило, длительность звучания устной презентации составляет около 5 минут при следующих параметрах напечатанного текста: текст в объеме 1800 знаков, т.е. одной печатной страницы А4 с использованием шрифта Times New Roman, кегль 14 пт и интервала 1,5.

Баллы	Содержание	Представление
100-86 «отлично» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта полностью; все идеи ясно изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Отсутствуют/практически отсутствуют языковые ошибки; демонстрирует свободное владение материалом; четко следует регламенту выступления
85-76 «хорошо» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта практически полностью; основные идеи изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Допущено незначительное количество языковых ошибок, которые не препятствуют пониманию сообщения; демонстрирует практически свободное владение материалом
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта частично; допускает нарушение логической последовательности аргументов	Допускает языковые ошибки, которые не препятствуют общему пониманию сообщения; сообщение представлено с опорой на текст
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачет»	Заявленная тема не раскрыта, информация не полная	Допущено большое количество языковых ошибок

Методические указания к заданиям рабочей тетради

ПР-12. Рабочая тетрадь. Рабочая тетрадь представляет собой дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Домашняя работа выполняется в рабочей тетради в письменном виде. Задания рабочей тетради содержат упражнения на проработку пройденного на занятии лексического и грамматического материала.

Критерии оценки работы зависят от процента правильного выполнения заданий:

90% – 100% правильных ответов – «отлично»;

89% – 75% правильных ответов – «хорошо»;

74% – 61% правильных ответов – «удовлетворительно»;

менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Английский для профессиональных целей»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания
Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ОК-7 – владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает
Умеет		Устно и письменно общаться на иностранном языке в достаточной степени
Владеет		Навыками письма и общения на иностранном языке
ОК-12 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	Способы работы на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Умеет	работать в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Владеет	Навыками общения и работы к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Темы: 1-9	ОК-7	Знает научные термины по специальности в объеме достаточном для работы с профессиональными текстами; универсальные грамматические категории и явления, отсутствующие в родном языке.	<u>УО-3,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-11,</u> <u>УО-1,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-9,</u>	Задание №1 (вопросы 1-5 зачета) Задания № 2-5

			<p>Умеет лексически правильно и грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях межкультурного профессионального общения.</p> <p>Владеет навыками подготовленной и неподготовленной устной и письменной речи в ситуациях межкультурного профессионального общения в пределах изученного языкового материала.</p>		
	Темы: 1-9	ОК-12; ОК-7;	<p>Знает основные способы анализа медицинской проблемы путем подбора адекватных методов, сбора, обработки медицинских источников.</p> <p>Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по медицинской тематике и их публично представлять с учетом требований информационной безопасности.</p> <p>Владеет навыками обработки, анализа англоязычных медицинских источников с целью их публичного представления (сообщения, доклады, презентации) с учетом требований информационной безопасности.</p>	<u>УО-3,</u> <u>ПР-1,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-12,</u> <u>УО-1</u>	

	Темы: 1-9	ОК-12; ОК-7;	<p>Знает основные методы саморазвития, способы повышения квалификации; способы получения информации с использованием современных информационных технологий из отечественных и зарубежных источников по профессиональной тематике.</p>	<u>УО-3,</u> <u>ПР-12,</u> <u>ПР-3,</u> <u>ПР-2,</u> <u>ПР-1,</u>	Задание №1 (вопросы 6-9 зачета/ экзамена)
			<p>Умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной, для выполнения профессиональной деятельности; читать и переводить оригинальную и периодическую литературу на английском языке по медицинской тематике.</p>		
			<p>Владеет отдельными методами и приемами отбора необходимой информации; различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.</p>		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ОК-7 – владение иностранным	Знает (порогов	И владеет иностранны	Знание иностранного	Способность осуществлять

языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ый уровень)	м языком для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	языка для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	межкультурную и иноязычную коммуникацию
	Умеет (продвинутый)	Устно и письменно общаться на иностранном языке в достаточной степени	Умение устно и письменно общаться на иностранном языке в достаточной степени	Способность устно и письменно общаться на иностранном языке в достаточной степени
	Владеет (высокий)	Навыками письма и общения на иностранном языке	Владение навыками письма и общения на иностранном языке	Способность писать и общаться на иностранном языке
ОК-12 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает (пороговый уровень)	Способы работы на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знание способов работы с научно-технической информацией, использования русского и международного опыта в своей профессиональной деятельности	Способность работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в своей профессиональной деятельности
	Умеет (продвинутый)	работать в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Умение работать с научно-технической информацией, использовать русский и международный опыт в профессиональной деятельности	Способность применять научно-техническую информацию международного уровня на иностранном языке в своей области деятельности
	Владеет (высокий)	Навыками общения и работы к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного	Владение навыками работы научно-технической информацией, в том числе международной	Способность работать с научно-технической информацией, в том числе международной

		взаимодействия		
--	--	----------------	--	--

Текущая аттестация студентов. Проводится в форме контрольных мероприятий (устных опросов, дискуссий в разных форматах, тестирования, выполнения заданий в рабочей тетради). Осуществляется ведущим преподавателем в течение семестра.

Объектами оценивания выступают:

- активность на занятиях, коммуникативность;
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Медицинский английский язык» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Промежуточный контроль проводится в виде зачета. Объектом контроля является языковой материал, ограниченный тематикой и проблематикой изучаемых разделов курса.

Зачет состоит из двух частей:

1. Текст профессионально-ориентированной тематики с системой заданий на проверку полноты понимания информации.
2. Задания теста, в рамках которого проверяется знание языкового материала.

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Медицинский английский язык» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Медицинский английский язык» проводится в форме контрольных мероприятий (устных опросов, выполнения контрольных работ, тестирования, выполнение заданий в рабочей тетради) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Оценочные средства для промежуточной аттестации
Принцип составления экзаменационного билета.

Задание 1. Говорение.

В данном задании проверяется то, насколько студенты усвоили активную лексику и основные идеи темы. Студенты должны продемонстрировать умение высказать свое мнение на заданную тему, поддержать беседу с преподавателем. На освещение темы дается 3 минуты. Речь студента должна иметь структуру, быть логичной, понятной, грамотной. По завершению монологического высказывания студенту может быть предложено ответить на ряд дополнительных вопросов по той же теме.

Список тем и вопросов к заданию 1.

1. Medicine in ancient civilization.

- 1) Why was an early man subject to illness and death very often?
- 2) What did an early man do if he had a wound?
- 3) What did a medicine-man practice to help ill people of the tribe?
- 4) What actions became ceremonial rituals in the life of the primitive man?
- 5) Why were the ancient Egyptians the earliest civilized people in the world?
- 6) Who began to use narcotics in the treatment of diseases?
- 7) What operations were very common in India and Peru?
- 8) In what sphere of medicine were the Chinese famous for?

2. Scientific progress in health in Greece.

- 1) Where did the medical knowledge spread during the period of 5000 BC?
- 2) What could the Greeks do?
- 3) Who is considered to be “the father of scientific medicine”?
- 4) What is the symbol of medicine?
- 5) Who first spoke about the natural causes of diseases?
- 6) What principles did Hippocrates establish that are used to this day?

3. Hippocrates – the father of medicine.

- 1) When and where was Hippocrates born? What was his father?
- 2) What disease did he drive out from Athens?
- 3) How did Hippocrates teach his pupils to examine the patient?
- 4) In what ways did he treat diseases?
- 5) What diseases did he observe?
- 6) What words did he add to the medical language?
- 7) What was one of his theories?
- 8) What is the Hippocratic Oath?

4. Medicine in the Middle Ages.

- 1) What diseases were widely spread during the Middle Ages?
- 2) Where did lepers live?
- 3) How did people call plague?
- 4) How many lives did plague kill?
- 5) When did the Black Death strike Britain?
- 6) Did doctors know how to fight with plague?
- 7) What did doctor advise people to do?
- 8) What did people think about this disease?

5. Developments of the Middle Ages

- 1) What is dissection?
- 2) What delayed the study of anatomy for over a thousand years?
- 3) Who made the first effort to study the human body?
- 4) What did Leonardo da Vinci do in order to draw the body with more realism?
- 5) How many corpses did he dissect?

6. Studying the human body.

- 1) What do you know about Andreas Vesalius?
- 2) What book did he publish in 1543?
- 3) When were the foundations of science and medicine established?
- 4) Who became the father of the 20th century chemotherapy?
- 5) What did William Harvey discover?
- 6) Who invented a microscope? What did he do with its help?
- 7) What did discoveries of the 17th century help to understand?

7. The rebirth of science.

- 1) What century became a period of steady progress in health-related sciences?
- 2) In what sciences were new discoveries made?
- 3) Name the discoveries in the field of medicine of that time.
- 4) When was the vaccination for smallpox discovered?
- 5) What medical substance helped to relieve pain when breathed into the lungs?

- 6) What effect does ether have?
- 7) What other anesthetic was used to relieve pain during childbirth and operations?

8. Rapid scientific advances.

- 1) Why was cocaine one of the great discoveries in the 19th century?
- 2) How did surgeons deaden the pain?
- 3) Who is the originator of “germ theory” of disease?
- 4) What theory did he produce?
- 5) What other discoveries were made in the 19th century?
- 6) How did Roentgen discover X-rays?
- 7) Why did he call them X-rays?

9. Developments of the 20th century.

- 1) What discovery was made in 1901 by Karl Landsteiner?
- 2) When were vitamins discovered? Why was it very important?
- 3) What substance is very effective against diabetes mellitus?
- 4) Who became the father of the modern science of antibiotics?
- 5) When was penicillin discovered?
- 6) What for was penicillin used in hospitals during the Second World War?
- 7) What drug became the first of the “miracle” drugs in 1935?
- 8) What other great advances were made in the prevention and treatment of diseases in the 20th century?
- 9) Name the renovation methods of diagnosing.

Задание № 2. Восприятие речи на слух (аудирование).

Студенту необходимо прослушать аудиозапись и ответить на вопросы по тексту.

Тематика аудиозаписи соответствует пройденной теме.

Пример задания: Listen to a conversation and answer the following questions:

1. What are the speakers mainly talking about?
2. What should the patient do if he has trouble breathing?
3. How often can the patient take ibuprofen?

Задание № 3. Студенту необходимо прочитать текст, в котором пропущены некоторые части. После прочтения необходимо заполнить пропуски подходящими по смыслу отрывками. Они предложены на выбор. В тексте и в отрывках присутствует активная лексика по теме.

Пример задания: Read the memo and fill in the gaps with appropriate parts:

From: Bernard Tobin – Hospital Director

To: All Staff

Sent: Sat, Nov 15

Subject: Hygiene Standards

Attention pharmacy staff: The flu season is approaching. I want to remind everyone of the importance of maintaining strict hygiene standards. 1) ... and drug-resistant bacteria cause problems every year. I do not want that happening here.

2) ... with antimicrobial soap is imperative. All surfaces must be cleaned with disinfectant according to the maintenance schedule. We must always store 3)... . Biohazards should be mindfully disposed of.

Should 4) ... appear, we must quarantine all infected persons. To avoid transmitting further infections, no one will be allowed in quarantine areas without a facemask.

Thank you for your help,

Bernard Tobin MD

Hospital Director

- a)Regular hand washing
- b)antibiotic drugs in the proper cabinets
- c)Contagious new virus strains
- d)drug resistant flu

Задание 4. Лексика.

В этой части студент должен выполнить задания на множественный выбор лексических единиц и задания, проверяющие знание изученных фразеологических единиц.

Пример задания: Choose the right word in italics.

1.You look pale. What's the matter? – I'm *as right as rain*/I'm *under the weather*.
I think I've got a temperature.

2.How long have you been ill? - For about a week or so. My doctor says I am *on my way to recovery*/*on my way to the clinic*.

Задание 5. Грамматика.

Данное задание проверяет уровень усвоения грамматических конструкций. Студенту необходимо исправить ошибки в приведенных предложениях, применяя на практике полученные знания.

Пример задания: Find and correct mistakes.

1. There is accumulating evidence that air pollution are producing harmful effects in man. Many studies reveals that air pollution may cause reduced visibility, eye irritation, and respiratory irritation. Some medical studies were linking air pollution with lung cancer, emphysema and other diseases.

2. The severity of symptoms of illness increase proportionately with concentration of pollutants in the air. The first effects of air pollutants is likely to lead to discomfort.

Задание 6. Эссе.

В ходе выполнения данного задания студенту необходимо выбрать тему (из предложенных) и написать краткое эссе, соблюдая правила его написания. В эссе обучающему требуется выразить свою точку зрения на заданную тему, а также привести точки зрения других людей (противоположные) и объяснить, почему он с ними не согласен. Обучающийся должен подкрепить свое мнение примерами.

Пример задания: Choose one of the following statements and write an essay, using 120-180 words.

- a. Overweight and obesity.
- b. Wealth is nothing without health.
- c. Fatal fakes: counterfeit medicines.
- d. The future of telemedicine.

Критерии оценки всех заданий зачета / экзамена:

Устный ответ (Задание №1)

критерий	A1	A2		B2
	«удовлетворительно» / «зачтено»	«хорошо» / «зачтено»	«отлично» / «зачтено»	«отлично» / «зачтено»
содержание	<p>Ответ демонстрирует наличие знаний процессов изучаемой предметной области, при этом наблюдается недостаточная глубина и полнота раскрытия темы; Студент имеет слабо сформированные навыки анализа явлений, процессов, недостаточно умение давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободно владеет монологической речью.</p>	<p>ответ, обнаруживает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, Тема раскрыта. Продемонстрировано владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; Ответ логичен, высказывания последовательны, однако допускается одна-две неточности в ответе.</p>	<p>ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, тема раскрыта полностью, студент владеет терминологическим аппаратом; умеет объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, дает аргументированные ответы, приводит примеры; Ответ логичен и последователен. В достаточной степени развиты монологическая и диалогическая речь.</p>	<p>ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; студент демонстрирует владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; показывает свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.</p>

Критерии оценки тестовой части (Задания № 2-6)

Правильные ответы и оценки выполненных студентами тестов определяются (закладываются) преподавателем самостоятельно. Наиболее распространены следующие критерии оценки:

- 90% – 100% правильных ответов – «отлично»;
- 75% – 89% правильных ответов – «хорошо»;
- 61% – 74% правильных ответов – «удовлетворительно»;
- менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно».

Критерии оценки письменного задания (Задание №7)

критерий	A1	A2	B1	B2
	«удовлетворительно» / «зачтено»	«хорошо» / «зачтено»	«отлично» / «зачтено»	«отлично» / «зачтено»
содержание	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы некоторые навыки письменной речи: есть попытка сформулировать тезис, однако тема недостаточно сужена, либо пояснение не содержит позицию автора, аргументы подобраны неубедительные либо частично отсутствует анализ.	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы некоторые навыки письменной речи: есть попытка сформулировать тезис, однако тема недостаточно сужена, либо пояснение не содержит позицию автора, аргументы подобраны неубедительные, либо частично отсутствует анализ.	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы хорошие навыки письменной речи: сформулирован тезис, состоящий из темы и пояснения, подобраны и проанализированы аргументы, хотя они могут трактоваться несколько шире заявленной темы, заключение в целом соответствует содержанию абзаца/эссе.	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы уверенные навыки письменной речи: верно сформулирован тезис, состоящий из темы и пояснения, подобраны и проанализированы аргументы, заключение соответствует содержанию абзаца / эссе.

Грамматическая правильность речи	Студент использует простые грамматические структуры в рамках поставленной задачи	Студент допускает некоторые грамматические ошибки, однако структуры сложные и развернутые. Ошибки не мешают пониманию содержания работы.	Студент демонстрирует хорошее владение грамматикой, в более сложных структурах допускает небольшое количество ошибок.	Студент демонстрирует отличное владение грамматикой английского языка и использует разнообразные грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей
Лексический запас	Словарный запас студента можно условно назвать достаточным для изложения мыслей в простой форме	При изложении темы эссе студент показывает достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче.	При изложении темы эссе студент показывает владение необходимой лексикой, что позволяет правильно сформулировать мысль.	При изложении темы студент демонстрирует богатый лексический запас, что позволяет придать работе самобытность и особенный стиль.

Оценочные средства для текущей аттестации

ПР-1 – тест. Каждая лабораторная работа завершается мини тестом, который состоит из различных заданий на проверку изученной лексики, грамматики.

Критерии оценки выполненных студентами тестов могут определяться автоматически, если осуществляются на электронных платформах, либо определяются (закладываются) преподавателем самостоятельно.

Наиболее распространены следующие критерии оценки: 90% – 100% правильных ответов – «отлично»;
75% – 89% правильных ответов – «хорошо»;
61% – 74% правильных ответов – «удовлетворительно»;
менее 60% правильных ответов – «неудовлетворительно»

Пример типового теста, выполняемого студентом в конце прохождения каждой темы, схож по форме, содержанию и требованиям с тестовой частью промежуточной аттестации, задания №2-6.

ПР-3 - Эссе. В рамках изучения дисциплины «Иностранный язык» студенты приобретают навык написания эссе по темам уроков. Данный вид работы позволяет обучающемуся научиться письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, делать выводы, обобщать авторскую позицию по поставленной проблеме.

Эссе пишется в формальном (деловом) стиле, состоит из четырех абзацев: Вступление, основная часть (абзац 1 и абзац 2) и заключение.

Критерии оценивания эссе:

критерий	A1	A2	B1	B2
	«удовлетворительно» / «зачтено»	«хорошо» / «зачтено»	«отлично» / «зачтено»	«отлично» / «зачтено»
содержание	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы некоторые навыки письменной речи: есть попытка сформулировать тезис, однако тема недостаточно сужена, либо пояснение не содержит позицию автора, аргументы подобраны неубедительные, либо частично отсутствует анализ.	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы некоторые навыки письменной речи: есть попытка сформулировать тезис, однако тема недостаточно сужена, либо пояснение не содержит позицию автора, аргументы подобраны неубедительные, либо частично отсутствует анализ	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы хорошие навыки письменной речи: сформулирован тезис, состоящий из темы и пояснения, подобраны и проанализированы аргументы, хотя они могут трактоваться несколько шире заявленной темы, заключение в целом соответствует содержанию абзаца / эссе	письменная работа оформлена в соответствии с требованиями, продемонстрированы уверенные навыки письменной речи: верно сформулирован тезис, состоящий из темы и пояснения, подобраны и проанализированы аргументы, заключение соответствует содержанию абзаца / эссе.
Грамматическая правильность речи	Студент использует простые грамматические структуры, в целом, соответствующие поставленной задаче.	Студент допускает некоторые грамматические ошибки, что не мешает пониманию содержания работы.	Студент демонстрирует хорошее владение грамматикой, в более сложных структурах допускает небольшое количество ошибок.	Студент демонстрирует отличное владение грамматикой английского языка и использует разнообразные грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей.

Лексический запас	Словарный запас студента можно назвать достаточным для изложения мыслей в простой форме. Изложение упрощенное.	При изложении темы эссе студент показывает достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче.	При изложении темы эссе студент показывает владение необходимой лексикой, что позволяет правильно сформулировать мысль.	При изложении темы студент демонстрирует богатый лексический запас, что позволяет придать работе самобытность и особенный стиль.

Примеры типовых заданий эссе:

Write a short essay (300-400 words) on one of the following subjects:

- People should be responsible for their own health care and have private health insurance.
- Young people today are not as healthy as they were fifty years ago.
- Fast food is harmful to our health.
- The best way to lose weight is following a diet.
- Dieting is not really healthy and effective.
- The first wealth is health.

УО-3. Сообщение, доклад на английском языке. Расширяет общий кругозор за счет использования дополнительных англоязычных источников; позволяет планировать длительное высказывание на английском языке с логическими переходами от одной мысли к другой, расширяет словарный запас.

Критерии оценки сообщения, доклада, презентации, проекта:


Баллы	Содержание	Представление
100-86 «отлично» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта полностью; все идеи ясно изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Отсутствуют/практически отсутствуют языковые ошибки; демонстрирует свободное владение материалом; четко следует регламенту выступления
85-76 «хорошо» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта практически полностью; основные идеи изложены и структурированы, аргументы представлены в логической последовательности	Допущено незначительное количество языковых ошибок, которые не препятствуют пониманию сообщения; демонстрирует практически свободное владение материалом
75-61 «удовлетворительно» «зачтено»	Заявленная тема раскрыта частично; допускает нарушение логической последовательности аргументов	Допускает языковые ошибки, которые не препятствуют общему пониманию сообщения; сообщение представлено с опорой на текст
Менее 60 «неудовлетворительно» / «незачтено»	Заявленная тема не раскрыта, информация не полная	Допущено большое количество языковых ошибок




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
«Философия»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2 , семестр 3
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – - час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Курсовые работы -
Зачет – 3 семестр
Экзамен – - 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
Н.Ю. Приходько

АННОТАЦИЯ
учебно-методического комплекса дисциплины
«Философия»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Философия» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __108__ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__36__ часов), лабораторные занятия (__-__ часов), практические занятия (__18__ часов), самостоятельная работа студента (__54__ часов). Дисциплина реализуется на __2__ курсе во __3__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– изучение вопросов, связанных с процессом смены в истории человечества типов познания, обусловленных спецификой культуры отдельных стран и исторических эпох, его закономерностями и перспективами.

– основные проблемы бытия, познания, человека, культуры и общества, рассматриваемые как в рефлексивном, так и в ценностном планах;

– современные методы анализа научных фактов и явлений общественной жизни.

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

Дисциплина направлена на формирование общекультурных 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.ф.н., доцент

_____ Н.Ю. Приходько

Директор Департамента

пищевых наук и технологий


_____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Философия

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3

лекции – 36 час.

практические занятия – 18 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 час. / пр. 10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО – 17 час.

самостоятельная работа 54 час.

зачет – 3 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
Н.Ю. Приходько, к.ф.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько
_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько
_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Philosophy.

Basic part of Block 1, 3 credits.

Instructor: Prikhodko N.Y.

At the beginning of the course a student should be able to:

–express thought orally and in writing in accordance with grammatical, semantic and cultural norms of the Russian language;

– possess the basic thesaurus of social science disciplines.

Learning outcomes: as a result of studying this discipline the students form the following General cultural (elements of competency):

OK-1: ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to increase the general cultural level;

OK-8: the ability to use the basics of philosophical knowledge to form the ideological position;

OK-14 - ability to self-organization and self-education

Course description: Philosophy seeks to develop students in a holistic systemic view of the world and the place of man in it; to stimulate the need for philosophical assessments of historical events and facts of reality; to expand the knowledge of future professionals and to enrich their knowledge of future professionals and to enrich their spiritual world; to assist the formation of personal responsibility and autonomy; to develop interest in fundamental knowledge.

Philosophy course consists of two parts: historical and theoretical. With the development of the historical and philosophical part, students are introduced to the process of change in human history, types of knowledge, because of the specific culture of individual countries and historical periods, its patterns and prospects. The theoretical section includes the basic problems of existence, knowledge, man, culture and society, considered both in a reflexive and value plans.

The discipline «Philosophy» logically and content associated with such courses as «History».

Main course literature:

1. Alekseev, P.V. History of philosophy: the textbook / PV Alekseev. – M .: Prospect, 2014. – 237 p. – 10 copies. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:738638&theme=FEFU>

2. Gryadovoi, D.I. Philosophy [electronic resource]: The general course textbook for high schools / D.I.Gryadovoi. – M .: Unity-Dana, 2014. – 463 p. – 3 copies. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:726620&theme=FEFU>

3. Gubin V.D. Philosophy: the textbook / V.D. Gubin. Moscow: Prospect, 2015. – 332 p. – 1 copy. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:796449&theme=FEFU>

4. Kanke, V.A.: Philosophy. Historical and systematic course: textbook for high schools /V.A. Kanke. – M .: Logos, 2014. – 375 p. – 5 copies. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:741283&theme=FEFU>

5. Kochanowski, V.P. Philosophy. Textbook for high schools. – M.: KnoRus, 2013. – 368 p. – 7 copies. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736473&theme=FEFU>

6. Leshkevich T.G. Philosophy and theory of knowledge: Textbook / T.G. Leshkevich. – M .: INFRA-M, 2011. – 408 p. Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=216064>

7. Ostrovsky E.V .Philosophy: Textbook / E.V. Ostrovsky. – M .: University textbook, 2011. – 313 p. Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=260755>

8. Sverguzov A.T. Philosophy: Textbook / A.T. Sverguzov. – M .: Alpha-M: SIC INFRA-M, 2012. – 192 p. Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=309109>

9. Philosophy / V.V. Mironov. otv.red. – M .: Ure. Norma, SIC INFRA-M, 2016. – 928 p. Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=535013>

10. Philosophy: Textbook / P.V. Alekseev, A.V. Panin; Moscow State University. – M .: Prospect, 2015. – 588 p. – 1 copy. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794525&theme=FEFU>.

11. Philosophy: Textbook / A.V. Apollonov, V.V. Vasilyev, F.I. Girenok etc; ed. A.F. Zotov, V.V. Mironov, A. V. Razin. – M .: Moscow State University, 2013. – 670 p. – 2 copies. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:692636&theme=FEFU>.

12. Philosophy: Tutorial and Workshop for Academic Bachelor / Ed. prof. V.N. Lavrinenko, prof. V.P. Ratnikova. – M .: Yurayt, 2015. – 711 p. – 1 copy. Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794514&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exam.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Философия» входит в блок базовой части обязательных дисциплин (Б1.Б.03) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 10 ч.), практические занятия (18 часов, в том числе с использованием МАО 7 ч.), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе во 3 семестре.

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

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

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

Цель – формировать научно-философское мировоззрение студентов на основе усвоения ими знаний в области истории философии и изучения основных проблем философии; развивать философское мышление –

способность мыслить самостоятельно, владеть современными методами анализа научных фактов и явлений общественной жизни, уметь делать выводы и обобщения.

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

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

– владение основным тезаурусом обществоведческих дисциплин.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение в информационных сетях) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-8 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	Инструментами и методами проведения научных философских исследований
ОК-15- способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки

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

Лекционные занятия

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

Практические занятия

1. Метод научной дискуссии.

2. Конференция, или круглый стол.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 ч., в т. ч. с МАО 10 ч.)

Раздел I. Природа философского познания (2 ч.)

Тема 1. Философия, её предмет и роль в жизни человека и общества (2 ч.) с использованием метода активного обучения – лекция-дискуссия.

Философия как стремление к мудрости. Рефлексия – необходимая черта философии. Специфика философских проблем: как и почему возникает к ним интерес у человека. Возникновение философии. Философия и мифология – две противоположные структуры мышления. Философия и наука. Философия и мировоззрение. Философии и религии. Философия и искусство. Место философии в культуре. Основные периоды философии: хронологические рамки и основной философский вопрос. Основные направления и школы философии.

Раздел II. История философии (24 ч.)

Тема 1. Античная философия: космоцентризм (4 ч.)

Становление греческой философии: от мифа к логосу. Космоцентризм древнегреческой философии. Первые греческие философы: поиск первоосновы всего сущего. Милетская школа. Гераклит Эфесский. Элеаты: учение о едином как истинно сущем. Онтология Демокрита и его атомистическая теория. Поворот к человеку – философские учения софистов и Сократа. Платон и Аристотель – систематизаторы древнегреческой философии. Диалектика материи и идеи как абстрактно-всеобщих категорий в философии Платона. Космология Платона. Социальная утопия Платона и его проекты «идеального законодательства». Критика Аристотеля теории идей Платона. Учение Аристотеля об уме-перводвигателе как о пределе всех чувственно-элементных оформлений. Моральная проблема как основной вопрос эллинистической философии. Философские школы эллинизма:

скептицизм, кинизм, эпикуреизм, стоицизм. Римский период философии – зарождение черт христианского мировоззрения. Плотин и неоплатонизм.

Тема 2. Философия Средневековья: теоцентризм (2 ч.)

Исторические условия становления средневековой философии как христианской религиозной философии. Сходство и отличие античной и средневековой философии. Соотношение разума и веры. Теоцентризм и догматизм. Периоды средневековой философии. Период патристики. Значение идей Августина в становлении христианской антропологии. Учение о свободе воли. Период схоластики. П. Абеляр и средневековая диалектика. Фома Аквинский – рациональное доказательство Бога, примирение веры и знания. Спор о природе общих понятий (универсалий).

Тема 3. Философия Возрождения: антропоцентризм (2 ч.) с использованием метода активного обучения – лекция-дискуссия

Характерные черты эпохи Возрождения и их отражение в философской мысли. Антропоцентрический характер философии. Гуманизм и проблема человеческой индивидуальности. Возвращение к первоначальному смыслу диалектики (Н. Кузанский, Дж. Бруно). Гелиоцентризм и учение о бесконечности вселенной Н. Коперника (Г. Галилей, Дж. Бруно). Пантеизм П. делла Мирандолы. Человек и история в представлениях М. Монтеня.

Тема 4. Европейская философия XVII-XVIII вв. (Нового времени и эпохи Просвещения): наукоцентризм (2 ч.) с использованием метода активного обучения – лекция-дискуссия

Идеи картезианского рационализма: Р. Декарт, Г. Лейбниц, Б. Спиноза. Эмпиризм и сенсуализм: Ф. Бэкон, Д. Локк, Д. Юм. Проблема метода познания в философии. Социально-политические концепции Нового времени (Т. Гоббс, Дж. Локк). Проблема человека в философии Просвещения. Видные представители: Ж.-Ж. Руссо, Ф. Вольтер, Д. Дидро. Феномен «Энциклопедии» и его культурно-историческое значение.

Тема 5. Немецкая классическая философия (4 ч.)

«Коперниканский поворот» в истории философской культуры И. Канта. Основные идеи гносеологии И. Канта. Проблема соотношения науки и этики в философии И. Канта. Философия трансцендентального идеализма: «учение о науке» И.Г. Фихте, идея всеединства Ф. Шеллинга. Философия абсолютного духа Г. Гегеля. Антропологический принцип Л. Фейербаха.

Тема 6. Марксизм и его исторические судьбы (2 ч.).

Общее понятие марксистской философии. Предпосылки возникновения марксизма и марксистской философии. Философские взгляды К. Маркса. Диалектический и исторический материализм – основные направления марксистской философии. Судьбы марксизма в России. Развитие марксизма В. Лениным. Марксизм и большевизм. Судьбы советской философии.

Тема 7. Современная западная философия к. XIX-XX вв. (4 ч.)

Возникновение «философии жизни» как оппозиции философии Г.Гегеля. Понятие «жизни» как первичной реальности (А.Шопенгауэр, Ф. Ницше, А.Бергсон, Г. Зиммель). Понятие бессознательного в психоанализе (З. Фрейд, К.Г. Юнг, Э. Фромм, А. Адлер и др.). Психоанализ и культура. Психоанализ и власть. С. Кьеркегор как предтеча современного экзистенциализма. Экзистенциализм XX века и его основная проблематика: человеческое существование, смысл жизни, свобода и ответственность за свою судьбу (М. Хайдеггер, Ж.П. Сартр, К. Ясперс, А. Камю). Позитивизм: первый позитивизм (О. Конт, Дж. Г. Спенсер); второй позитивизм (Р. Авенариус, Э. Мах); третий позитивизм или неопозитивизм (Дж. Э. Мур, Б. Рассел, Л. Витгенштейн). Неокантианство (В. Дильтей, Г. Риккерт и др.).

Тема 8. Русская философия XIX XX вв. (4 ч.)

Духовно-интеллектуальное своеобразие русской философии. Философская мысль в России до XVIII в. Философия русского Просвещения. Философские идеи М.В. Ломоносова и А.Н. Радищева. Философия П.Я. Чаадаева. Основные направления философии XIX века: западники и

славянофилы. Философия всеединства В. Соловьева – первая русская философская система. Философы – писатели: Ф.Достоевский и Л. Толстой.

Философия в России начала XX в. Русский религиозный ренессанс, марксизм, позитивизм, неокантианство, персонализм, космизм и др. течения начала века. Русский экзистенциализм: Н. Бердяев и Л. Шестов. Онтология С. Франка. Интуитивизм Н. Лосского. Философия в СССР. Феноменология А. Лосева. Философские идеи М. Бахтина и М. Мамардашвили.

Раздел III. Основные проблемы философии (10 ч.)

Тема 1. Философия бытия (онтология) (2 ч.)

Концепция бытия – фундамент философской картины мира. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Бытие и небытие. Основные формы бытия. Пространство и время. Движение и развитие, диалектика. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статические закономерности. Проблема конечности и бесконечности Вселенной. Антропный принцип.

Тема 2. Философия познания (гносеология) (2 ч.)

Сложность проблемы сознания для философии. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Материальное и идеальное. Субъект и объект познания. Познание и практика. Познание и самопознание. Вера и знание. Понимание и объяснение. Познание и творчество. Критерий истины. Истина и заблуждения. Язык и мышление. Знак и символ.

Тема 3. Человек как центральная тема современной философии (2 ч.)

Феномен человека и его различные трактовки в истории философии. Сущность «антропологического поворота» в философии XX века. Современная наука о сущности антропогенеза. Многозначность человеческого «бытия» и его измерения. Биологическое и социальное в развитии человека. Происхождение человека. Человек, индивид, личность, индивидуальность. Бессознательное и сознательное в человеке. Проблема сущности и существования. Проблема жизни и смерти в духовном опыте

человека. Проблема смерти и бессмертия в современных философских и религиозных концепциях. Проблема личности в философии. Свобода и ответственность. Насилие и ненасилие. Формирование личности, ее структура. Личность и история. Проблемы свободы и ответственности личности. Права и обязанности личности. Нравственные цели. Человек и культура. Смысл человеческого бытия. Понятие ценности в философии. Ценности жизни и ценности культуры. Познавательные, религиозные, этические и эстетические ценности. Свобода совести.

Тема 4. Философия науки (2 ч.)

Философские основания науки. Научное и вненаучное познание. Критерий научности. Структура научного познания, его методы и формы. Рост научного знания. Специфика социального познания. Научные революции и смены типов рациональности. Роль научной рациональности в развитии современной цивилизации. Наука и техника. Наука и нравственность.

Человечество перед лицом глобальных проблем. Глобальные проблемы и возможность их разрешения. Взаимодействие цивилизаций. Глобализм и антиглобализм. Гуманистический потенциал мирового развития.

Тема 5. Философия культуры и общества (2 ч.).

Общество и его структура. Гражданское общество и его структура. Гражданское общество и государство. Формационные и цивилизационные концепции общественного развития. Общество и культура. Культура как форма самореализации человека. Развитие представлений о культуре в истории философской мысли. Уникальное и общепринятое в культуре. Особенности западной и восточной культур. Россия в диалоге культур. Религиозные ценности и свобода совести. Мораль, справедливость, право.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 ч. л., в т. ч. с МАО 7 ч.)

Занятие 1. Философия, ее предмет и роль в жизни человека и общества (2 ч.) с использованием метода активного обучения – научная дискуссия

1. Своеобразие философии, её предмет и роль в жизни человека и общества. Структура философского знания.
2. Философия и мировоззрение. Функции философии.
3. Мифология как исторический тип мировоззрения. Современные социальные мифы.
4. Философия как вид знания. Философия и наука.
5. Философия и религия. Философия и искусство.
6. Размышления философов о предназначении философии, её предмете и роли в жизни человека и общества.

Занятие 2. Основные направления и особенности развития классической западноевропейской философии (от античности до А. Шопенгауэра) (2 ч.) с использованием метода активного обучения – научная дискуссия

1. Античная философия: теория идей Платона (онтология); социальная утопия Платона; учение Аристотеля о бытии (онтология): четыре причины начал бытия; форма и материя; ум-перводвигатель; этика и концепция государства Аристотеля, этические учения скептицизма, эпикуреизма, стоицизма.

2. Средневековая философия: возникновение христианской философии и христианской морали, библия о морали; особенности развития средневековой философии; сходство и различие античной и средневековой философии; социально-философская концепция Августина Блаженного; Фома Аквинский – систематизатор схоластики.

3. Философия эпохи Возрождения: основные черты культуры Ренессанса и гуманизма; социально-философская и политическая доктрина Н. Макиавелли; проблема равенства и свободы в утопических проектах Т. Мора и Т. Кампанеллы; пантеистическая трансформация средневекового философствования в творчестве Н. Кузанского.

4. Европейская философия XVII-XVIII вв.: индуктивный метод эмпиризма Ф. Бэкона и его последователи; рационалистическое направление в философии Нового Времени (Р. Декарт, Б. Спиноза, Г.В Лейбниц); социально-политические концепции философии Нового времени (Т. Гоббс, Дж. Локк); методология науки и религиозно-мистическая философия человека у Б. Паскаля; просветительский характер философии XVIII века.

5. Немецкая классическая философия: основные идеи «Критики чистого разума» И. Канта; мир нравственности и категорический императив И. Канта; философская концепция Гегеля; антропологический принцип Л. Фейербаха.

6. Марксистская философия: понимание человека как «ансамбля» общественных отношений в философии К. Маркса; классический марксизм и русский марксизм.

Занятие 3. Основные направления и особенности развития неклассической западноевропейской философии (от А. Шопенгауэра до XX века) (2 ч.) с использованием метода активного обучения – научная дискуссия

1. Волюнтаризм А. Шопенгауэра – провозвестника новой философской парадигмы и его развитие в иррационализме Фр.

2. От философии жизни (Фр. Ницше, А. Бергсон, В. Дильтей, О. Шпенглер, Г. Зиммель и др.) к биофилософии (Э. Уилсон, Б. Ренш, М. Рьюз, Д. Халл и др.).

3. Позитивизм:

– Философская парадигма индустриального общества («первый» позитивизм).

– Теория познания в роли научной философии (эмпириокритицизм или «второй позитивизм»).

– Критерий научности в неопозитивизме (аналитической философии, логическом позитивизме) – принцип верификации.

– Философия науки (постпозитивизм) – принцип фальсификации к. Поппера, концепция парадигм и научных революций т. Куна.

– 4. Психоаналитическая традиция понимания и исследования человека (з.фрейд, к.г. юнг, э. Фромм, а. Адлер и др.).

– 5. От феноменологии к экзистенциализму и герменевтике:

– Феноменология э. Гуссерля.

– Экзистенциальная концепция человеческого бытия (м. Хайдеггер, ж.п. сартр, а. Камю, г. Марсель, м. Мерло-понти, к. Ясперс и др.).

– Герменевтика как искусство понимания (в. Дильтей, э. Бетти, м. Хайдеггер, х.г. гадамер и др.).

– Творческая личность как высшая ценность культуры в персонализме (э. мунье, п. Рикёр, к. Войтыла и др.).

– Структурализм: западная философия на пути к постмодернизму:

– Первые шаги структурализма. Структурная лингвистика.

– К. Леви-стросс и структурная антропология.

– М. Фуко и его «онтология дискурса».

– Ж. Делез и философский облик постмодерна.

Занятие 4. Философский опыт русской культуры (4 ч.).

1. Основные этапы и особенности развития русской философии. Характерные черты русской философии.

2. Философия П.Я. Чаадаева как начало самостоятельного философского творчества в России.

3. Антропологический материализм Н.Г. Чернышевского.

4. Проблема «Восток-Запад-Россия» в работах славянофилов, западников и евразийцев.

5. Философские идеи в русской литературе: Ф.М. Достоевский и Л.Н. Толстой (на примере работ русских философов: В. Розанов «Легенда о великом инквизиторе Ф.М. Достоевского»; Н. Бердяев «Миросозерцание Достоевского»; Л. Шестов «Достоевский и Ницше (философия трагедии)», С. Булгаков «Иван Карамазов как философский тип» и др.).

6. Основные философские идеи «русского духовного Ренессанса»:

– Идея «всеединства» (от В.С. Соловьёва к П.А. Флоренскому).

– Русская идея и её творцы (Вл. Соловьёв, Н. Бердяев, С. Булгаков, С. Франк, И. Ильин, Б. Вышеславцев, Л. Карсавин и др.).

– Идея свободы и творчества (Н. Бердяев, И. Ильин, Н. Лосский и др.).

1. Зарождение философии русского космизма: от «Философии общего дела» Н. Фёдорова к концепции ноосферы В. Вернадского.

8. Философско-религиозная антропология духовно-академической философии (В. Несмелов, М. Тареев, Ф. Голубинский, П. Юркевич, А. Бухарев и др.).

9. Философия любви в России (анализ работ):

– Философско-платоническое направление (Вл. Соловьёв «Смысл любви», Н. Бердяев «Метафизика пола и любви», «Самопознание», гл. «Размышление об Эросе», «Смысл творчества»; Л. Карсавин «Noctes Petropolitance» (Петербургские ночи); Б. Вышеславцев «Этика преображенного Эроса» и др.).

– Ортодоксально-богословское направление: (П. Флоренский «Столп и утверждение истины», п.1 и п.11; С. Булгаков «Свет невечерний»; Н. Лосский «Условия абсолютного добра»; И. Ильин «Путь духовного обновления» и др.).

– В. Розанов и его понимание любви («Уединенное», «Опавшие листья», «Семейный вопрос в России»).

10. Русский национальный характер – миф или реальность?

Занятие 5. Философия бытия (онтология) (2 ч.) с использованием метода активного обучения – научная дискуссия

1. Категория бытия в истории философии. Бытие и небытие. Основные формы бытия. Многообразие и единство бытия.

2. Философское понятие материи, её структурность и неисчерпаемость.

3. Движение, пространство и время как атрибуты материи. Две концепции об отношении пространства и времени к материи:

– Субстанциальная.

– Реляционная.

4. Самоорганизация и системность. Типы систем.

5. Детерминизм. Причина и следствие. Объективный закон. Типы законов. Необходимость и случайность. Свобода и необходимость. Свобода и ответственность.

6. Развитие. Диалектика – учение о развитии. Законы развития:

– Закон отрицания отрицания (закон диалектического синтеза).

– Закон перехода количества в качество.

– Закон единства и борьбы противоположностей (закон диалектической противоречивости).

7. Сознание как философская проблема:

– Основные подходы к проблеме сознания в истории философии.

– Предпосылки и условия возникновения сознания.

– Сознание и мозг, идеальное и материальное.

– Сущность сознания (сознание как отражение объективной реальности, сознание и самопознание, сознательное и бессознательное).

– структура и признаки сознания.

Занятие 6. Философия познания (гносеология) (2 ч.)

1. Структура процесса познания, его возможности и границы:

– Чувственная степень познания и её формы.

– Рациональная степень познания и её формы.

– Практика и её роль в познании.

- Научное и обыденное познание.
- Научные революции и смена типов рациональности.
- 2. Творчество. Интуиция. Память. Воображение.
- 3. Приёмы, методы и формы научного познания:
 - Метод, его сущность и аспекты.
 - Общенаучные средства познания.
 - Всеобщий (философский) метод познания.
- 4. Истина как философская категория:
 - Понятие истины, аспекты и формы истины.
 - Теории истины.
 - Ложь, дезинформация, заблуждение.
- 5. Вера и знание.
- 6. Общество, наука, техника.
- 7. Научные, философские и религиозные картины мира.

Занятие 7. Основы социальной философии и философии истории (2 ч.)

1. Общество как объект познания. Основные концепции общественного развития:
 - Позитивистская социальная философия (О. Конт, Г. Спенсер).
 - Теория общественно-экономических формаций.
 - Теории локальных цивилизаций.
 - Социальная философия П. Лаврова и Н. Михайловского.
 - Психологическая концепция (Л. Уорд, Г. Тард, В. Парето).
 - Неокантианство и его «исторический метод».
 - Социальная философия М. Вебера.
 - Теоретическая социология П. Сорокина.
 - Развитие социальных концепций во фрейдизме и неофрейдизме.
 - Современная социобиология.
2. Общество как социальный организм. Структура общества.
3. Политическая жизнь общества:

- Роль государства в политической жизни общества.
- Проблема политического сознания.
- Политика и нравственность.

4. Духовная жизнь общества:

- a) Сущность и уровни общественного сознания.
 - Формы общественного сознания.
 - Правосознание и его культура.
 - Наука как система знаний и вид духовного производства.
 - Искусство.
 - Мораль как регулятор социального поведения.
 - Религия.

5. Проблема смысла и направленность в истории в философской мысли: Современные концепции о смысле и направленности человеческой истории. Понятие постиндустриального общества. Исторический прогресс.

6. О роли народных масс и личности в истории.

7. Философские концепции кризиса (анализ первоисточников по индивидуальному выбору): Х. Ортега-и-Гассет «Восстание масс»; О. Шпенглер «Закат Европы», Р. Гвардини «Конец Нового времени», А. Швейцер «Упадок и возрождение культуры», «Культура и этика», А. Вебер «Германия и кризис европейской культуры», Й. Хейзинга «В тени завтрашнего дня. Диагноз духовного недуга нашей эпохи», К. Ясперс «Духовная ситуация времени», Ф. Фукуяма «Конец истории» и др.

Занятие 8. Человек как предмет философии (2 ч.).

1. Проблема человека в истории философии:

- Древний Восток и Древняя Греция.
- Средние века.
- Новое время.
- Современная философия.
- Русская философия.

2. Индивид, индивидуальность, личность. Социализация личности.
Нравственно-духовная сущность личности.

3. Проблема антропосоциогенеза;

- Эволюционизм Ж.Б. Ламарка и Ч. Дарвина.
- Трудовая теория Фр. Энгельса.
- Теория антропогенеза Т. Де Шардена.

4. Единство биологического и социального:

биологическое и социальное в историческом развитии человека;

биологическое и социальное в онтогенезе человека.

5. Смысл и цель человеческого бытия. Ценности и личность.

6. Проблема жизни и смерти в духовном опыте человека.

- Человечество перед лицом глобальных проблем:
- Глобальные проблемы и социальный прогресс.
- Происхождение глобальных проблем.
- Взаимосвязь и иерархия глобальных проблем.

II. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Философия» 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 студентов и методические рекомендации по их выполнению.
- Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.
- Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

III. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
Раздел I. Природа философского познания					
1	Тема 1. Философия, её предмет и роль в жизни человека и общества	ОК-1 Ок-8	<p>Знает что такое философия и мировоззрение, понимает смысл философско-мировоззренческих проблем, учений</p> <p>Умеет дифференцировать мировоззренческие, социальные, личностные и философские проблемы</p> <p>Владеет навыками культуры философского научно-категориального мышления</p>	<p>собеседование (УО-1)</p>	<p>Вопросы: 1, 2, 3</p>
Раздел II. История философии					
2	Тема 1. Античная философия: космоцентризм	ОК-1 Ок-8 ОК-15	Знает основные этапы развития и базовые концепты, принципы философии	собеседование (УО-1), тест (ПР-1), конспект (ПР-7)	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
	Тема 2. Философия Средневековья: теоцентризм			собеседование (УО-1), конспект (ПР-7)	11, 12
	Тема 3. Философия Возрождения:			собеседование (УО-1),	13, 14, 15

	антропоцентризм			конспект (ПР-7)	
	Тема 4. Европейская философия XVII-XVIII вв. (Нового времени и эпохи Просвещения): наукоцентризм		Умеет ориентироваться в датах, использовать полученные философские знания для формирования своего мировоззрения	собеседование (УО-1)	16, 17, 18, 19
	Тема 5. Немецкая классическая философия			собеседование (УО-1), тест (ПР-1), конспект (ПР-7)	20, 21, 22, 23, 24, 25, 26
	Тема 6. Марксизм и его исторические судьбы			собеседование (УО-1)	27, 28
	Тема 7. Современная западная философия к. XIX-XX вв.		Владеет способностью определять и анализировать социально и личностно значимые философские проблемы	собеседование (УО-1), конспект (ПР-7)	38, 39, 40, 41, 42
	Тема 8. Русская философия XIX XX вв.			собеседование (УО-1), конспект (ПР-7)	29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37

Раздел III. Основные проблемы философии

3	Тема 1. Философия бытия (онтология)	ОК-1 Ок-8 ОК-15	Знает основные разделы философии, знает проблемы каждого раздела, источники проблем	собеседование (УО-1), реферат (ПР-4),	43, 44, 45
	Тема 2. Философия познания (гносеология)			собеседование (УО-1), реферат (ПР-4)	49
	Тема 3. Человек как центральная тема современной философии		Умеет ориентироваться в основных понятиях	собеседование (УО-1), реферат (ПР-4)	46, 47, 48
	Тема 4. Философия науки			собеседование (УО-1), реферат (ПР-4)	39, 49
	Тема 5. Философия культуры и общества		Владеет знаниями о онтологии, гносеологии, аксиологии, антропологии	собеседование (УО-1), тест (ПР-1), реферат (ПР-4)	50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59
	Тема 6. Глобальные проблемы современности			собеседование (УО-1)	60

Контрольные и методические материалы, 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.

**IV. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И
ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Основная литература

(печатные и электронные издания)

1. Алексеев, П.В. История философии: учебник / П. В. Алексеев. – М.: Проспект, 2014. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:738638&theme=FEFU>
2. Алексеев, П.В. и др. Философия: учебник / А. В. Панин; Московский государственный университет. – М.: Проспект, 2015. – 592 с. – 1 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794525&theme=FEFU> .
3. Аполлонов, А.В. и др. Философия: учебник / А.В. Аполлонов, В.В. Васильев, Ф.И. Гиренок и др.; под ред. А. Ф. Зотова, В. В. Миронова, А. В. Разина. – М.: МГУ, 2013. – 670 с. – 2 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:692636&theme=FEFU>.
4. Грядовой, Д.И. Философия [Электронный ресурс]: Общий курс учебник для вузов / Д.И. Грядовой. – М.: Юнити-Дана, 2014. – 670 с. – 2 экз. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:726620&theme=FEFU>
5. Губин, В.Д. Философия: учебник / В. Д. Губин. Москва: Проспект, 2015. – 332 с. – 1 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:796449&theme=FEFU>
6. Канке, В.А. Философия. Исторический и систематический курс: учебник для вузов /В.А. Канке. – М.: Логос, 2014. – 375 с. – 5 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:741283&theme=FEFU>
7. Кохановский, В.П. Философия. Учебник для вузов. – М: КноРус, 2013. – 368 с. – 7 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736473&theme=FEFU>

8. Лешкевич, Т.Г. Философия и теория познания: Учебное пособие / Т.Г. Лешкевич. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 408 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=216064>

9. Островский, Э.В. Философия: Учебник / Э.В. Островский. - М.: Вузовский учебник, 2011. - 313 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=260755>

10. Свергузов, А.Т. Философия: Учебное пособие / А.Т. Свергузов. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 192 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=309109>

11. Философия / В.В. Миронов. отв.ред. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 928 с.: <http://znanium.com/bookread2.php?book=535013>

12. Философия: Учебник для вузов / Под ред. проф. В.Н. Лавриненко, проф. В.П. Ратникова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 711 с. –1 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794514&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Горелов, А.А. Основы философии: учебник / А.А. Горелов. - М.: Академия, 2012. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:417610&theme=FEFU>

2. Гриненко, Г.В. История философии учебник для вузов / Г. В. Гриненко. - М.: Юрайт, 2011. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664402&theme=FEFU>

3. Грядовой, Д.И. История философии. Древний мир. Античность: учебник для вузов / Д. И. Грядовой. – М.: Юнити Дата, 2014. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:725065&theme=FEFU>

4. Грядовой, Д.И. История философии. Европейское Просвещение. Иммануил Кант: учебник для вузов / Д. И. Грядовой. – М.: Юнити Дата, 2014. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:725066&theme=FEFU>

5. Грядовой, Д.И. История философии. Средние века. Возрождение. Новое время: учебник для вузов / Д. И. Грядовой. – М.: Юнити Дата, 2014.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:725078&theme=FEFU>

6. Данильян, О.Г. Философия: Учебник / О.Г. Данильян, В.М. Тараненко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 432 с.:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=419064>

7. Колесников, А.С. Современная мировая философия учебник для вузов / А.С. Колесников, С.Л. Бурмистров, С.В. Никоненко и др.; под ред. А.С. Колесникова. – М.: Альма Матер, 2013.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:732403&theme=FEFU>

8. Кузнецов, В.Г. Философия: Учебник /В.Г. Кузнецов, И.Д. Кузнецова, К.Х. Момджян, В.В. Миронов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 519 с.:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=397769>

9. Философия: Учебник / Под ред. А.Н. Чумакова. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 432 с.:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=418733>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Высокотехнологичный электронный ресурс «Философия» [Электронный ресурс] BlackBoard DVFU. Режим доступа: https://bb.dvfu.ru/bbcswebdav/pid-49605-dt-content-rid-74223_1/library/ (для доступа требуется запись на курс).

2. Новая философская энциклопедия. Ин-т философии РАН [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://iph.ras.ru/enc.htm>

3. Stanford Encyclopedia of Philosophy [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://plato.stanford.edu/index.html>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используется следующее программное обеспечение: Microsoft Office (Access, Excel, PowerPoint, Word и т. д), Open Office, Skype, Вебинар (Мирополис), программное обеспечение электронного ресурса сайта ДВФУ, включая ЭБС ДВФУ.

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующие информационно-справочные системы: ЭБС ДВФУ, Консультант плюс, библиотеки, ресурсы и порталы по тематике дисциплины, профессиональная поисковая система JSTOR, электронная библиотека диссертаций РГБ, Научная электронная библиотека eLIBRARY, электронно-библиотечная система издательства «Лань», электронная библиотека «Консультант студента», электронно-библиотечная система IPRbooks, информационная система «ЕДИНОЕ ОКНО доступа к образовательным ресурсам», базы данных ИНИОН (Института научной информации по общественным наукам), доступ к Антиплагиату в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ, доступ к электронному заказу книг в библиотеке ДВФУ, доступ к нормативным документам ДВФУ, расписанию, рассылке писем.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Курс структурирован по хронологическому, тематическому и сравнительно-типологическому принципам, что позволяет, с одной стороны, систематизировать учебный материал, с другой – подчёркивает связь с другими дисциплинами гуманитарного и специального цикла.

В процессе изучения материалов учебного курса предлагаются следующие формы работ: чтение лекций, практические занятия, контрольные работы.

Лекционные занятия ориентированы на освещение вводных тем в каждый раздел курса и призваны ориентировать студентов в предлагаемом материале, заложить научные и методологические основы для дальнейшей самостоятельной работы студентов.

Практические занятия акцентированы на наиболее принципиальных и проблемных вопросах философии и призваны стимулировать выработку собственной мировоззренческой позиции по данным темам.

В работе со студентами используются разнообразные средства, формы и методы обучения (информационно-развивающие, проблемно-поисковые).

Особо значимой для профессиональной подготовки студентов является самостоятельная работа по курсу. В ходе этой работы студенты отбирают необходимый материал по изучаемому вопросу и анализируют его. Самостоятельная работа с литературой включает в себя такие приемы как составление плана, тезисов, конспектов, аннотирование источников, написание рефератов. В рамках учебного курса подразумевается составление тематических докладов, которые проверяется преподавателем, обсуждается со студентами и учитывается при итоговом контроле знаний по курсу.

Студентов необходимо познакомить с основными источниками, без которых невозможно полноценное понимание проблематики курса. Поэтому эти источники рекомендованы студентам для домашнего изучения и включены в программу.

Освоение курса должно способствовать развитию навыков обоснованных и самостоятельных оценок фактов и концепций. Поэтому во всех формах контроля знаний, особенно при сдаче зачета, внимание должно быть обращено на понимание философской проблематики, на умение критически использовать ее результаты и выводы.

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекционных и практических занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием, и соответствующие санитарным и противопожарным нормам:

1. Учебные лаборатории кафедры «Биотехнологии и функционального питания»;
2. Научно – исследовательский комплекс кафедры «Биотехнологии и функционального питания»;
3. Банк презентаций, слайдов
4. Мультимедиосистема

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М707	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4;

	беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Компьютерный класс г.Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
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.

Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.



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 «Философия»**

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

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине:

Примерная дата проведения	Наименование контрольного мероприятия	Форма контроля	Нормы времени на выполнение
1-3 недели	Работа с конспектом	Работа на практическом занятии	6 часов
4-5 недели	Работа с конспектом работа с монографиями	Работа на практическом занятии, участие в дискуссии, в семинаре-пресс-конференции, защита докладов.	6 часов
6-7 недели	Работа с конспектом, работа с монографиями	Работа на практическом занятии	3 часа
8-11 недели	Подбор и систематизация источников материала, составление библиографических списков, интернет-источников по теме	Работа на практическом занятии	4 часа
12-13 недели	Работа с конспектом, работа с источниками	Работа на практическом занятии, выполнение тестовых заданий	4 часа
14-17 недели	Подбор и систематизация источников материала, составление библиографических списков, интернет-источников по теме Составление глоссария	Работа на практическом занятии, выполнение тестовых заданий. Работа на консультации Предоставление глоссария	2 часа
18 неделя	Работа с конспектом, Работа с источниками и монографиями	Работа на практическом занятии, подведение итогов изучения курса	2 часа

Материалы для организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение первоисточников философов и знакомство с современными проблемами философии. Студенту необходимо учитывать тот факт, что философия призвана вооружить будущего профессионала инструментарием для его более или менее сознательного отношения к миру множественности, частных и разветвлений. С точки зрения собирания воедино наших представлений о мире и о месте человека в нём для философии нет альтернативы.

Ввиду дефицита лекционного времени студенту придется самостоятельно освоить многие темы, попытаться запомнить имена великих философов, их основные идеи. Понять, что в отличие от науки, где имя ученого упоминается тогда, когда оно присвоено закону (например, Ньютона, Менделя и др.), безымянной философии не бывает или она скучна и лишена ориентиров. Имена философов, их идеи должны быть на слуху. Это позволяет даже спустя годы иметь представление о структуре и сущности философии.

Студенту следует обратить внимание на язык философии. Он достаточно специфичен, содержит много слов греческого и латинского происхождения и поэтому может показаться трудным. Необходимо разъяснить для себя каждый термин. Язык – это инструментарий для чтения философских книг и статей. Отнеситесь к изучению философии максимально серьезно. Поставьте перед собой цель – понять ее, а не только запомнить.

Студент помимо запоминания учебного материала должен продемонстрировать умение мыслить и аргументированно отстаивать заявляемые тезисы и положения своего ответа. Для этого необходимо сочетание запоминания и понимания, простого воспроизводства учебной информации и работы мысли. Результаты самостоятельной работы используются при подготовке к семинарским занятиям.

Тематика презентаций

1. Влияние мировоззрения на исторические судьбы человечества и общества.
2. Что такое философия?
3. Основные проблемы философии техники.
4. Проблема человека в китайской и индийской философии.
5. «Идеальное государство» у Платона.
6. Античная и средневековая философия: сходство и различия.
7. Креационизм и его особенности в иудаизме, христианстве и исламе.
8. Проблема теодицеи в истории философии.
9. «Град земной» в эсхатологической перспективе: историософия Августина Блаженного.
10. Гуманистический антропоцентризм и его философская суть.
11. Социально-философская и политическая доктрина Н. Макиавелли.
12. Мир нравственности и категорический императив в философии И. Канта.
13. Философия истории Г. Гегеля.
14. Научная картина мира в представлениях Галилея, Ньютона и Канта.
15. Философские идеалы эпохи французского Просвещения.
16. Проблема отчуждения в философии К. Маркса.
17. Классический марксизм и русский марксизм.
18. Философия космизма и экологическая проблема в современном мире.
19. Апполоновское и дионисийское начала в философии Фр. Ницше.
20. Значение учения А. Шопенгауэра для современной философии.
21. П.Я. Чаадаев и его историософская концепция.
22. Индивидуальность и соборность (К.Д. Кавелин, Вл. Соловьев)

23. Смысл любви в философии Вл. Соловьева.
24. Проблема «Восток-Запад-Россия» в работах русских философов.
25. Учение о смысле жизни в русской философии.
26. Основные идеи русского духовного Ренессанса.
27. Место и роль русской философии в мировой культуре.
28. Проблема преемственности в позитивизме.
29. Психоанализ и его философские контексты.
30. Проблема свободы и ответственности в экзистенциализме.
31. Герменевтический метод в философии.
32. Духовная жизнь общества.
33. Человечество перед лицом глобальных проблем

Рекомендации к семинарским занятиям

1. Студент должен изучить все вопросы семинара, предлагаемые по данной теме, но ответить развернуто может по одному из вопросов, наиболее интересному на его взгляд. Работа над докладом прививает навыки исследовательской деятельности, способствует опыту работы с аудиторией на более высоком методическом и научном уровне.

2. Студент может приготовить информационный или проблемный доклад. Первый связан с анализом статьи, книги, знакомством с конкретным философским течением и т.п. Докладчик должен доходчиво и внятно передать информацию, которой он овладел, раскрывая значение неизвестных студентам понятий и категорий, встреченных при изучении определённого вопроса. Такой доклад является аналитическим, в нём должна прослеживаться позиция выступающего, его видение темы. Второй тип доклада – проблемный, носит поисковый характер, в нём анализируются разнообразные подходы к проблеме, докладчик должен сделать свой выбор и обосновать его.

3. Студент должен свободно ориентироваться в проблеме, которая лежит в основе его доклада, для этого необходимо тщательно ознакомиться с литературой, предлагаемой к данному семинару, отобрать нужную для раскрытия исследуемого вопроса, внимательно изучить и проанализировать её. Необходимо вести тщательный конспект изучаемого материала, в котором должны быть зафиксированы материалы источников, кроме того, следует обращать внимание на сноски, на страницы или иные части произведения (глава, пункт, строка и др.). Рекомендуется, перед тем как излагать доклад в аудитории пересказать текст и определить время его изложения, не более 10-15 минут.

4. Нужно помнить, что непрерывное чтение ослабляет внимание слушателей, ведет к потере контакта с ними, поэтому к написанному тексту лучше обращаться только для отдельных справок, воспроизведения цитат, выводов и т.п. Выступление значительно выигрывает, если оно сопровождается наглядными материалами: репродукциями, схемами и т.д. В конце доклада нужно быть готовым не только к ответам на вопросы слушателей, но и уметь задавать вопросы аудитории с целью проверки её понимания поставленной проблемы.

5. На семинарских занятиях студент должен иметь конспект лекций и сделанные конспекты первоисточников к изучаемой теме, по выбору из списка «персоналии для конспектирования».

6. Для самоконтроля студентов после каждого семинара предлагаются тесты. Вопросы тестов предполагают однозначные ответы: нужно указать пункт с правильным ответом. При этом следует учитывать, что правильных ответов может быть не один, а несколько.

Критерии оценивания самостоятельной работы приведены в разделе «Фонд оценочных средств».

Методические рекомендации по составлению глоссария

Глоссарий – толковый словарь понятий и терминов, употребляемых в изучаемой дисциплине или разделе. Для составления глоссария по заданной теме нужно найти информацию с разных источников (сеть Internet, энциклопедии, практические пособия, учебная литература), изучить ее и составить в рукописном варианте или пользуясь текстовым процессором.

Работа должна быть представлена на бумаге формата А4 в печатном (компьютерном) или рукописном варианте.

Общие требования:

1. Глоссарий состоит из слов, соответствующих тематике задания.
2. Используемые слова должны быть именами существительными в именительном падеже единственного числа.
3. Допускается использование иностранных слов, если они подходят теме.
4. Не допускаются аббревиатуры, сокращения.
5. Все тексты должны быть написаны разборчиво, желательно отпечатаны.

Структура глоссария:

1. 1 лист – титульный;
2. 2 – 5 лист – толковый словарь терминов;
3. 6 лист – список используемой литературы.

Планирование деятельности по составлению глоссария:

1. Определить, с какой целью составляется глоссарий.
2. Просмотреть и изучить лексико-грамматический материал по теме.
3. Продумать составные части глоссария.
4. Изучить дополнительный материал по теме.
5. Составить список слов.
6. Подобрать толкование слов.
7. Проверить орфографию текста, соответствие нумерации.
8. Проанализировать составленный глоссарий согласно критериям оценивания.

9. Оформить готовый глоссарий.

Критерии оценивания глоссария

<i>Зачтено</i>	содержание глоссария соответствует заданной теме, правильно определена цель составления глоссария, просмотрен и изучен лексико-грамматический и дополнительный материал по теме, выдержаны все требования к его оформлению
<i>не зачтено</i>	слова и их толкование не соответствуют заданной теме, обнаруживается существенное непонимание проблемы, не правильно определена цель составления глоссария, не просмотрен и не изучен лексико-грамматический и дополнительный материал по теме, выдержаны не все требования к его оформлению



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

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Философия»**

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

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС
по дисциплине «Философия»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение в информационных сетях) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-8 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	Инструментами и методами проведения научных философских исследований
ПК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Принципы самоорганизации и самообразования
	Умеет	самоорганизовываться
	Владеет	Принципами самоорганизации и самообразования

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Философия»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений человеческой мысли.	Знание истории развития основных направлений человеческой мысли.	Способность охарактеризовать историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение информационных сетей) представления материалов собственного исследования.	Умение владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение информационных сетей) представления материалов собственного исследования.	Способность владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение информационных сетей) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.	Владение культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.	Способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-8: способностью использовать основы философских знаний для	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений	Знание основных этапов развития и базовых концептов, принципов философии,	Способность свободно идентифицировать и определяет основные направления и

формирования мировоззренческой позиции		человеческой мысли.	включая понятие мировоззрение, понимание смысла философско-мировоззренческих проблем, учений.	проблемы философской мысли
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности	Умение проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности	Способность проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социально-гуманитарных проблем и конкретных философских позиций.	Владение навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социально-гуманитарных проблем и конкретных философских позиций.	Способность выражать и обосновывать собственную позицию относительно современных социально-гуманитарных проблем и конкретных философских позиций.
ОК-15- способность к самоорганизации и самообразованию	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> • источники маркетинговой информации для получения необходимых данных; • методы маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • маркетинговые коммуникации для достижения 	<ul style="list-style-type: none"> • Знание источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • Знание методов маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • Знание маркетинговых коммуникаций для 	<ul style="list-style-type: none"> • Способность осуществлять поиск источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • Способность проводить методы маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров;

		<p>поставленных целей</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<p>достижения поставленных целей</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание способов организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<ul style="list-style-type: none"> • Способность осуществлять маркетинговые коммуникации для поставленных целей • Способность к организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга
	умеет (продвину тый)	<ul style="list-style-type: none"> • использовать источники маркетинговой информации для получения необходимых данных; • использовать маркетинговые исследования для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • использовать маркетинговые исследования для изучения конъюнктуры рынков товаров и услуг; • использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей <p>навыками организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Умение источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • Умение использовать методы маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • Умение использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей <p>Умение организовывать работу конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга</p>	<ul style="list-style-type: none"> • способность проводить количественные и качественные исследования, сегментирование рынка и позиционирование товара; • способность проводить мероприятия по выделению целевых сегментов рынка и дальнейшей разработки стратегий позиционирования;
	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> • навыками поиска и использования источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • навыками использовать маркетинговые 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками поиска и использования источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • владение навыками 	<ul style="list-style-type: none"> • способность применять технологии организации процесса самообразования; приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и

		<p>исследования для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей <p>навыками организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга</p>	<p>использовать маркетинговые исследования для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> • владение навыками использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей <p>владение навыками организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга</p>	<p>самооценки деятельности</p> <p>способность определять концепции маркетинга конкретного предприятия</p>
--	--	---	--	---

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Философия» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Философия» проводится в форме контрольных мероприятий (устного опроса, выступления с докладом, тестирования, конспекта первоисточника) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

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

- результаты самостоятельной работы.

Каждому объекту оценивания присваивается конкретный балл. Составляется календарный план контрольных мероприятий по дисциплине и внесения данных в АРС. По окончании семестра студент набирает определенное количество баллов, которые переводятся в пятибалльную систему оценки.

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

Согласно учебному плану видом промежуточной аттестации по дисциплине «Философия» предусмотрен экзамен, который проводится в устной форме.

В билете представлен один вопрос из истории философии, который оценивается в 60 баллов. Второй вопрос является раскрытием одной из основных проблем философии и оценивается в 40 баллов.

Промежуточная аттестация студентов

Вопросы к экзамену

1. Философия и мировоззрение. Проблема научности философского мировоззрения.
2. Специфика философского знания. Его структура и функции.
3. Досократический период древнегреческой философии.
4. Теория идей Платона.
5. Социальная утопия Платона и его проекты «идеального законодательства».
6. Основные положения метафизики Аристотеля.
7. Этика и концепция государства Аристотеля.
8. Эллинистически-римская философия: стоицизм, скептицизм, эпикуреизм (направление по выбору).
9. Проблема человека в античной философии.

10. Средневековое понимание человека как составной части миропорядка, сотворенного Богом.

11. Основные формы развития философской мысли Средневековья. Суть спора между реалистами и номиналистами.

12. Проблема человеческой индивидуальности в философии эпохи Возрождения.

13. Социально-философская и политическая доктрина Н. Макиавелли.

14. Проблема свободы и равенства в утопических проектах Т. Мора и Т. Кампанеллы.

15. Фр. Бэкон и его последователи в философии Нового времени.

16. Рационалистическое направление в философии Нового времени (персоналия по выбору).

17. Социально-политические концепции в философии Нового времени (Т. Гоббс, Дж. Локк).

18. Основные идеи философии французского Просвещения.

19. Основные положения «Критики чистого разума» И. Канта.

20. Мир нравственности и категорический императив И. Канта.

21. Философская концепция Г. Гегеля.

22. Концепция гражданского общества у Г. Гегеля.

23. Парадоксы свободы в учении И.Г. Фихте.

24. Фр. Шеллинг: философия тождества.

25. Антропологический материализм Л. Фейербаха.

26. Понимание человека как «ансамбля» общественных отношений в философии К. Маркса.

27. Классический марксизм и русский марксизм.

28. Характерные черты русской философии.

29. Проблема России: славянофилы, западники, евразийцы.

30. Революционизм: революционные демократы, народники, анархисты, марксисты.

31. Метафизика всеединства (от Вл. Соловьёва к П. Флоренскому).

32. Категорический императив И. Канта и этика Вл. Соловьёва.
33. Основные философские идеи «русского духовного ренессанса».
34. Персонализм Н.А. Бердяева.
35. Интуитивизм Н.О. Лосского.
36. Иррационализм Л.И. Шестова.
37. Теоретические предпосылки и сущность «философии жизни» (А. Шопенгауэр, Фр. Ницше и др.).
38. Основные философские идеи аналитической философии (Б. Рассел, Л. Витгенштейн, Р. Карнап, Т. Кун и др.).
39. Проблема сущности и существования человека в философии экзистенциализма.
40. Психоаналитическая традиция понимания и исследования человека.
41. Основные положения герменевтики.
42. Проблема бытия в истории философии.
43. Философское понимание материи.
44. Многозначность человеческого бытия и его измерения.
45. Феномен человека. Различные трактовки проблемы человека в истории философии.
46. Понятия индивид, индивидуальность, личность. Проблема формирования и развития личности.
47. Природное и общественное в человеке. Проблема антропосоциогенеза.
48. Возможности и границы познания. Основные методы познания. Основные свойства и критерии истины. Теории истины.
49. Общественная жизнь. Индивид и общество. Философские интерпретации своеобразия общества от античности до наших дней.
50. Проблема смысла истории. Специфика исторического познания.
51. Формационный подход к истории (К. Маркс) и цивилизационный подход к истории (Н. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби).

52. Культура как предмет философского рассмотрения. Многоаспектность и целостность культуры.

53. Понятие «культуры» и «цивилизации». Культура как форма самореализации человека.

54. Ценность. Ценность и оценка. Философия как аксиология.

55. Понятие власти. Власть как социокультурный феномен.

56. Современные исследования власти.

57. Религия как социальное явление. Сущность, основные элементы и социальные функции религии.

58. Характеристика современных мировых религий. Национальные религии. Место и роль религии в современном мире.

59. Стратегия будущего. Человек перед лицом глобальных проблем.

60. Герменевтический метод в философии.

61. Своеобразие философии, её роль в жизни человека и общества.

62. Фундаментальная онтология М. Хайдеггера.

63. М. Фуко и его «онтология дискурса».

64. Социальное пространство и социальное время.

65. Духовная жизнь общества.

66. Смысл и направленность истории.

67. На пути к диалогу двух культур: естественно-научной и гуманитарной.

68. Антропологическая проблема в истории философии,

69. Бессознательное и сознательное в человеке.

70. Индивид, индивидуальность, личность. Личность и право.

71. Знание и вера: общее и специфическое.

72. Познание и интуиция.

73. Предположение и гипотеза.

74. Соотношение философской, религиозной и научной картин мира.

75. Человечество перед лицом глобальных проблем

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
85-100	<i>отлично</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
75-84	<i>хорошо</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, хорошо справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
61-74	<i>удовлетворительно</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он прочно, но недостаточно глубоко усвоил программный материал, с затруднениями справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, использует в ответе материал только учебной литературы, с затруднениями обосновывает принятое решение
Менее 61	<i>неудовлетворительно</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Для текущей аттестации используются следующие оценочные средства:

1. Устный опрос (УО).
2. Письменные работы:
Тест (ПР-1).
Реферат (ПР-4).
Конспект (ПР-7).

Устный опрос

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки.

Опрос – важнейшее средство развития мышления и речи. Он обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену.

Письменная работа

Письменный ответ приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы включают: тесты, контрольные работы, рефераты.

В последнее время в преподавании философии всё чаще используются разнообразные тесты. Тест как метод ориентирован на самостоятельный философский выбор студента. Студенты могут принимать участие не только в решении теста, но и в его составлении. Тест должен включать в себя основные моменты определенной темы по истории философии. Он также может быть составлен по произведениям философов или по одной из интересующих студента философских проблем (например, «основные философские вопросы», «проблема эвтаназии», «философия и религия»,

«проблема Восток-Запад-Россия», «истина как философская категория» и т. д.).

Ниже предоставлены тесты к семинарским занятиям («закрытые» тесты) и так называемые «открытые» тесты, особенность которых заключается в том, что в их формулировку не включаются варианты ответа. Они считаются более сложными, чем «закрытые» тесты, в которых содержится предполагаемый ответ (или ответы) на вопрос. «Открытые» тесты для своего решения или составления требуют от студента более фундаментальной подготовки по философии.

Составленные студентами «закрытые» и «открытые» тесты можно использовать в учебном процессе, решая на семинарских занятиях в виде разминки или предложить их отдельным студентам для внеаудиторной работы.

Тесты к практическим занятиям

Вопросы к тестам содержат ссылку (с указанием страниц) на следующие учебные пособия (для всех семинаров):

1. Алексеев П.В., Панин А.В. Философия. Учебник. – 3-е изд. – М., 2010.

2. Введение в философию: Учеб. Пособие для вузов / Авт. колл.: Фролов И.Т. и др. – 3-е изд. – М., 2010.

3. Философия под редакцией проф. В.П. Кохановского. Учебное пособие для высших учебных заведений. – Изд. 9-е. – Ростов-на-Дону, 2010.

4. Философия: Учебник для вузов / Под ред. проф. В.Н. Лавриненко, проф. В.П. Ратникова. – 3-е изд. – М., 2012.

Необходимо помнить, что вопросы тестов предполагают однозначные ответы: нужно указать пункт с правильным ответом. При этом следует учитывать, что правильных ответов может быть не один, а несколько.

Занятие 1. Философия, ее предмет и роль в жизни человека и общества

1. Философия как самостоятельная духовная область человеческого бытия возникает в:
 - а) I-II вв. н.э.;
 - б) VII-VI вв. до н.э.;
 - в) III-IV вв. до н.э.;
 - г) V-IV вв. до н.э. [1. С.52]
2. Эвристическая функция философии связана с _____ знанием философии
 - а) мировоззренческим;
 - б) практическим;
 - в) методологическим;
 - г) социально-аксиологическим [1. С.14-20]
3. Наука как социальный институт сформировалась в период с:
 - а) X-XII вв.;
 - б) XV-XVII вв.;
 - в) XVIII-XIX вв.;
 - г) вт. пол. XX в. [1. С.45]
4. Философия как теоретическая форма мировоззрения зародилась в:
 - а) Древней Греции;
 - б) Египте;
 - в) Индии;
 - г) Китае. [4. С.57]
5. Философию сближает с искусством:
 - а) опора на опытные данные;
 - б) вера в Абсолют;
 - в) личностный характер познания;
 - г) формирование научной картины мира. [1. С.60-64]
6. Этимология слова философия означает:
 - а) любовь к жизни;

- б) любовь к мудрости;
- в) любовь к Богу;
- г) любовь к трансцендированию. [1. С.71; 5. С.14]

7. Философское учение о бытии называется:

- а) методология;
- б) мировоззрение;
- в) онтология;
- г) майевтика. [4. С.16]

8. Гносеология – это:

- а) учение о природе;
- б) учение о бытии;
- в) учение о познании;
- г) учение о ноосфере. [4. С.16]

9. Мироощущение мировосприятие и миропонимание в своей совокупности образуют:

- а) герменевтику;
- б) мировоззрение;
- в) схоластику;
- г) допредметное, символическое сознание. [4. С.17-18; 2. С.9-11]

10. Теоретически оформленное, системно-рациональное мировоззрение называется:

- а) психологией;
- б) философией;
- в) антропологией;
- г) диалектикой. [4. С.17]

11. Одним из основных вопросов философии является вопрос:

- а) познаваем ли Бог?
- б) что первично: дух или материя?
- в) что такое философия?
- г) как достичь светлого будущего? [4. С. 18]

12. К представителям материализма относят:

- а) Левкиппа;
- б) Н.О Лосского;
- в) Г. Гегеля
- г) М.В. Ломоносова. [4. С.19-21]

13. Соотнесите понятия «философия» и «мировоззрение»:

- а) мировоззрение совпадает с философией;
- б) философия шире мировоззрения;
- в) мировоззрение включает в себя философию;
- г) философия – теоретическая основа мировоззрения. [4. С.17]

14. Формами идеализма являются:

- а) объективный идеализм и субъективный идеализм;
- б) последовательный идеализм и непоследовательный идеализм;
- в) метафизический идеализм и диалектический идеализм;
- г) монистический идеализм и плюралистический идеализм. [4. С. 20]

15. Основным философским методом является:

- а) номинализм;
- б) верификация;
- в) диалектика;
- г) солипсизм. [4. С.22-25; 3. С.2]

16. Функция философии, которая учит человека сразу не принимать и не отвергать без анализа что-либо называется:

- а) критической;
- б) ценностной;
- в) социальной;
- г) герменевтической. [4. С.26]

17. Формирование целостной картины мира и бытия человека в нём выполняет _____ функция философии.

- а) формальная;
- б) научная;

- в) мировоззренческая;
- г) коммуникативная. [1. С.4]

18. Проблемы, решаемые философией, имеют:

- а) закономерный, поступательный характер;
- б) разумный и справедливый характер;
- в) описательный характер;
- г) всеобщий, предельный характер. [3. С.11]

19. Гносеологическая функция философии заключается в том, что философия:

- а) решает вопрос о реальности общих понятий;
- б) накапливает, обобщает и транслирует новое знание;
- в) отрицает существование Бога и замещает Его неким безличным законом;
- г) утверждает, что человек не может объективно познавать мир. [1. С.14-29]

20. Философское направление, считающее духовное начало основой бытия называется:

- а) панморализмом;
- б) идеализмом;
- в) аксиологией;
- г) эгалитаризмом. [4. С.18-21]

21. Представители философии, отождествляющие сознание с материей называются:

- а) вульгарными материалистами;
- б) позитивистами;
- в) реалистами;
- г) агностиками. [4. С.19-21]

22. Отметьте правильное суждение: агностицизм

- а) отрицает возможность познаваемости мира;
- б) утверждает, что в основе мира лежит материальное начало;

- в) утверждает, что нет предела развитию знаний;
 - г) признаёт, что мир есть комплекс ощущений субъекта. [4. С.22]
23. Кого из ниже перечисленных философов можно отнести к объективным идеалистам?
- а) Платона, Гегеля;
 - б) Демокрита, Фалеса;
 - в) Фохта, Молешотта;
 - г) Беркли, Маха. [4. С.19-21]
24. Философская концепция, согласно которой мир имеет одно начало есть:
- а) сенсуализм;
 - б) мистицизм;
 - в) рационализм;
 - г) монизм. [4. С.21-22]
25. Главной функцией мифа является:
- а) акцент на практической деятельности людей;
 - б) закрепление сложившихся в обществе традиций и норм;
 - в) сохранение тайного знания для посвящённых;
 - г) нравственное воспитание человека. [2, 13-14]

Занятие 2. Основные направления и особенности развития классической западноевропейской философии (от античности до А. Шопенгауэра)

1. Основным вопросом античной философии, указывающим на переход от мифологического мышления к философскому мышлению, был вопрос:
- а) о смысле жизни;
 - б) о первоначале бытия;
 - в) о существовании Бога;
 - г) о соотношении души и тела. [4. С.60]
2. Первым западноевропейским философом единодушно признан:
- а) Пифагор;
 - б) Цицерон;

- в) Фалес;
- г) Гельвеций. [4. С.60]

3. К представителям античного атомизма относят:

- а) Зенона;
- б) Демокрита;
- в) Плотина;
- г) Левкиппа
- д) Эпикура. [4. С.63,72; 1. С.93]

4. Согласно воззрениям софистов:

- а) истина абсолютна;
- б) истина относительна;
- в) истина интуитивна;
- г) истина иррациональна. [4. С.64-65]

5. Истинное бытие по Платону есть мир:

- а) эйдосов;
- б) чувственных вещей;
- в) материи;
- г) демиурга. [1. С.98-99]

6. Основоположником античной диалектики считают:

- а) Вольтера;
- б) Сократа;
- в) Платона;
- г) Кузанского. [4. С.65]

7. Соотнесите высказывание «Человек есть мера всех вещей...» с автором:

- а) Марк Аврелий;
- б) Порфирий;
- в) Протагор;
- г) Абельяр. [4. С.64]

8. Высказывание «Бытие есть, а небытия нет» принадлежит:

- а) Плотину;

- б) Юму;
 - в) Пармениду;
 - г) Гегелю. [4. С.62]
9. Установите соответствие между понятиями и философскими школами:
- а) атараксия стоицизм;
 - б) апатия неоплатонизм;
 - в) эманация эпикуреизм. [4. С.73,75]
10. Цель человеческой жизни – счастье, понимаемое как удовольствие, считают:
- а) элейцы;
 - б) атомисты;
 - в) эпикурейцы;
 - г) марксисты. [2. С.56]
11. Соотнесите автора и суждение:
- а) Эпикур – «Я знаю, что ничего не знаю»;
 - б) Гераклит – «Назад, в милую общину»;
 - в) Сократ – «Нельзя дважды войти в одну и ту же реку»;
 - г) Плотин – «...когда мы есть, то смерти ещё нет, а когда смерть наступает, то нас уже нет». [4. С.62,73,75]
12. I-VII вв. средневековой европейской философии называются этапом:
- а) софистики;
 - б) апологетики;
 - в) патристики;
 - г) схоластики. [4. С.84]
13. Согласно провиденциализму историей управляет:
- а) Божественный промысел;
 - б) рок;
 - в) народ;
 - г) выдающиеся личности. [2. С.68]
14. Сотворение мира Богом из Ничего, актом своей воли называется:

- а) эсхатологизмом;
- б) прагматизмом;
- в) эволюционизмом;
- г) креационизмом. [2. С.59]

15. Августин Блаженный был автором книг:

- а) «Критика чистого разума»;
- б) «Исповедь»;
- в) «Новый Органон»;
- г) «О граде Божием». [2. С.67; 4. С.84]

16. Спор об «универсалиях», т.е. общих понятиях, разделил средневековых философов на:

- а) материалистов и идеалистов;
- б) эмпириков и рационалистов;
- в) реалистов и номиналистов;
- г) рационалистов и иррационалистов. [4. С.88]

17. Возрождение как движение в европейской культуре возникает в:

- а) Италии;
- б) России;
- в) Франции;
- г) Германии. [1. С.123]

18. Родоначальником гуманизма считается:

- а) У. Оккам;
- б) Фр. Вольтер;
- в) Фр. Петрарка;
- г) Я. Бёме. [4. С.97]

19. Специфической чертой натурфилософии Возрождения является:

- а) пантеизм;
- б) монизм;
- в) атеизм;
- г) плюрализм. [2. С.74]

20. Выделите философов Возрождения:

- а) Ориген;
- б) Авиценна;
- в) П. делла Мирандола,
- г) Ф. Аквинат;
- д) Н. Кузанский;
- е) К. Маркс. [4. С.97-110]

21. Основная заслуга Н. Макиавелли в философии политики в том, что он отделил политику от:

- а) эстетики;
- б) науки;
- в) морали;
- г) философии. [4. С.104]

22. Сторонниками эмпиризма являются:

- а) Ф. Бэкон, Дж. Локк, Т. Гоббс;
- б) Г. Гегель, И. Кант, Фр. Шеллинг;
- в) К. Поппер, И. Лакатос, Т. Кун;
- г) А. Шопенгауэр, Фр. Ницше, А. Бергсон. [4. С.112-126]

23. Соотнесите автора и суждение:

- а) Декарт – «Не смеяться, не плакать, не проклинать, а понимать»;
- б) Бэкон – «Мыслю, следовательно, существую»;
- в) Локк – «Знание – сила»;
- г) Спиноза – «Нет ничего в разуме, чего прежде не было бы в чувствах».
[2. С.79,82,87,89]

24. Центральным понятием рационалистической метафизики является:

- а) субстанция;
- б) интенция;
- в) верификация;
- г) рефлексия. [2. С.84]

25. Самостоятельно существующие субстанции Г. Лейбниц назвал:

- а) атомами;
- б) формами;
- в) идеями;
- г) монадами. [2. С.87]

26. Соотнесите автора и произведение:

- а) Декарт – «Великое восстановление наук»;
- б) Спиноза – «Рассуждение о методе»;
- в) Гоббс – «Этика»;
- г) Бэкон – «Левиафан». [4. С.112,116,117,127]

27. Фр. Бэкон – родоначальник эмпиризма, разработал метод познания:

- а) дедуктивный;
- б) экспериментальный;
- в) гипотетический;
- г) индуктивный. [4. С.112-114]

28. Соотнесите автора и понятие:

- а) Спиноза – плюрализм;
- б) Декарт – монизм;
- в) Лейбниц – дуализм. [4. С.116-121]

29. Родоначальником либерализма был:

- а) Б. Паскаль;
- б) Дж. Беркли;
- в) Дж. Локк;
- г) П. Лафарг. [4. С.121]

30. По мнению Т. Гоббса, нормальным состоянием первобытного человека является:

- а) война против всех;
- б) всеобщее благоденствие;
- в) мир со всеми;
- г) мир с сильными. [4. С.127]

31. Высказывание: душа, разум – это «чистый лист бумаги» принадлежит:

- а) Марку Аврелию;
- б) П. Абеляру;
- в) Дж. Локку;
- г) Д. Юму. [4. С.122]

32. Мысль о том, что человек по своей природе добр, принадлежит:

- а) Ж.Ж. Руссо;
- б) Л. Фейербаху;
- в) О. Конту;
- г) Г. Лейбницу. [4. С.140]

33. Согласно Канту, высшей ступенью интеллектуальной деятельности человека является:

- а) интуитивная способность суждения;
- б) рассудок;
- в) интуиция;
- г) разум. [4. С.150]

34. Объективным принципом нравственности по Канту является:

- а) долг;
- б) закон;
- в) право;
- г) категорический императив. [4. С.154]

35. Философия Фейербаха есть:

- а) субъективный идеализм;
- б) антропологический материализм;
- в) вульгарный материализм;
- г) объективный идеализм. [4. С.171]

36. Соотнесите автора и произведение:

- а) Гегель – «Сущность христианства»;
- б) Фейербах – «Феноменология духа»;
- в) Маркс – «Диалектика природы»;
- г) Энгельс – «Тезисы о Фейербахе». [2. С.105-107,114]

37. Высшей ступенью развития абсолютного духа по Гегелю является:

- а) искусство;
- б) философия;
- в) религия;
- г) право. [4. С.169]

38. Источником содержания сознания для материалистов выступает:

- а) Бог;
- б) ощущения;
- в) объективный мир;
- г) разум. [4. С.189]

39. Критерием истины в марксизме выступает:

- а) практика;
- б) польза;
- в) непротиворечивость мышления;
- г) условное соглашение. [4. С.178,191]

40. Высказывание «Философы лишь различным образом объясняли мир, но дело заключается в том, чтобы изменить его» принадлежит:

- а) Н. Макиавелли;
- б) Вл. Ленину;
- в) К. Марксу;
- г) Фр. Энгельсу. [4. С.182].

Занятие 3. Основные направления и особенности развития неклассической западноевропейской философии (от А. Шопенгауэра до XX века).

1. Сциентизм утверждает, что наивысшей культурной ценностью, с которой должны соизмерять своё содержание все другие формы духовного освоения бытия является:
 - а) наука;
 - б) паранаука;
 - в) псевдонаука;
 - г) альтернативная наука. [1. С.167]
2. Переход от классической западной философии к неклассической связывают с нижеследующими философами:
 - а) Боэций, Эриугена, Абеляр;
 - б) Декарт, Гоббс, Паскаль;
 - в) Кьеркегор, Шопенгауэр, Ницше;
 - г) Фрейд, Юнг, Фромм. [4. С.195]
3. Критерием научности знания в неопозитивизме является принцип:
 - а) дедукции;с
 - б) системности;
 - в) инвариантности;
 - г) верификации. [4. С.198]
4. Всех неопозитивистов объединяют следующие положения:
 - а) отрицательное отношение к метафизике;
 - б) культ науки;
 - в) утверждение рационального метода обоснования знания;
 - г) поиск смысла жизни. [4. С.197-198]
5. Укажите представителей постпозитивизма:
 - а) Сократ, Платон, Аристотель;
 - б) Руссо, Вольтер, Гольбах;
 - в) Пирс, Джемс, Дьюи;

- г) Поппер, Лакатос, Кун. [4. С.199]
6. Критерием научности знания в постпозитивизме является принцип:
- а) фальсификации;
 - б) трансдисциплинарности;
 - в) дополнительности;
 - г) верификации. [4. С.200]
7. Социально-философскую концепцию открытых и закрытых обществ разработал:
- а) У. Оккам;
 - б) Фр. Шеллинг;
 - в) К. Поппер;
 - г) Х. Ортега-и-Гассет. [4. С.201]
8. В научный оборот понятие «парадигма» ввёл:
- а) Г. Коген;
 - б) Т. Кун;
 - в) К. Ясперс;
 - г) А. Адлер. [4. С.202]
9. Соотнесите автора и произведение:
- а) Э. Мунье – «Воля к власти»;
 - б) Фр. Ницше – «Метаморфозы и символы либидо»;
 - в) К. Юнг – «Мир как воля и представление»;
 - г) А. Шопенгауэр – «Персонализм». [2,125,127,207,212]
10. К антисциентизму относят:
- а) феноменологию;
 - б) постпозитивизм;
 - в) экзистенциализм;
 - г) персонализм. [1. С.190]
11. Направление современной западной философии, которое ставит одной из своих задач истолкование текста, называется:
- а) прагматизм;

- б) постструктурализм;
- в) герменевтика;
- г) схоластика. [1. С.190]

12. Высказывание «Истина – это кредитный билет, который имеет силу только в определённых условиях» принадлежит:

- а) М. Экхарту;
- б) Дж. Локку;
- в) У. Джеймсу;
- г) А. Камю. [2. С.199]

13. За радикальный пересмотр всех ценностей общества и человека выступал:

- а) Ж.-Ж. Руссо;
- б) С. Кьеркегор;
- в) Ж.-П. Сартр;
- г) Фр. Ницше. [4. С.208]

14. Основатель психоанализа, в результате своих исследований пришедший к выводу, что психика человека включает в себя сознание, предсознание и бессознательно:

- а) З. Фрейд;
- б) И. Фихте;
- в) У. Куайн;
- г) Х.-Г. Гадамер. [4. С.211]

15. Направление в современной западной философии, усматривающее смысл жизни в извлечении пользы из любой ситуации, когда результат важнее процесса, а цель оправдывает средства, называется:

- а) неокантианством;
- б) прагматизмом;
- в) патристикой;
- г) неопротестантизмом. [2. С.199]

16. Вся человеческая культура, есть процесс сублимации, считал:

- а) З. Фрейд;

- б) М. Бубер;
- в) Э. Кассирер;
- г) О. Конт. [4. С.211]

17. Соотнесите автора и произведение:

- а) М. Хайдеггер – «Иметь или быть»;
- б) Ж.-П. Сартр – «Бытие и время»;
- в) К. Ясперс – «Философия»;
- г) Э. Фромм – «Бытие и ничто». [4. С.213]

18. «Понимание» – центральная категория:

- а) психоанализа;
- б) позитивизма;
- в) герменевтики;
- г) экзистенциализма. [4. С.218]

19. Субъективно-идеалистическое направление современной западной философии, центральным понятием которого является понятие «интенциональность» сознания есть:

- а) неокантианство;
- б) неотомизм;
- в) феноменология;
- г) апологетика. [2. С.214]

20. Автором книги «Идеи чистой феноменологии и феноменологической философии» является:

- а) Л. Фейербах;
- б) Г. Спенсер;
- в) Ч. Пирс;
- г) Э. Гуссерль. [2. С.214]

21. Философское учение, которое понятие личности делает основанием систематического учения о бытии, называется:

- а) персонализмом;
- б) антропологией;

- в) патристикой;
 - г) экзистенциализмом. [2. С.211]
22. Высказывание «История любой жизни, какой бы она ни была, есть история поражения» принадлежит:
- а) М. Хайдеггеру;
 - б) Р. Авенариусу;
 - в) К. Барту;
 - г) А. Швейцеру. [4. С.215]
23. Философское направление, согласно которому, человек обретен на одиночество и бессмысленность существования есть:
- а) экзистенциализм;
 - б) герменевтика;
 - в) марксизм;
 - г) фрейдизм. [4. С.213-214]
24. Конфликт лежит в основании отношений людей считает:
- а) К. Маркс;
 - б) Р. Гвардини;
 - в) П. Тиллих;
 - г) Ж.-П. Сартр. [4. С.217-218]
25. Способ прочтения и осмысления текстов назвал деконструкцией:
- а) М. Монтень;
 - б) П. Фейерабенд;
 - в) А. Вебер;
 - г) Ж. Деррида. [4. С.222-223]

Занятие 4. Философский опыт русской культуры

1. Отправным пунктом для славянофилов и западников стало учение:
- а) Платона;
 - б) Г. Гегеля;
 - в) М.В. Ломоносова;
 - г) П.Я. Чаадаева. [1. С.143]

2. Соотнесите автора и произведение:

- а) В.С. Соловьёв – «Философия неравенства»;
- б) П.Я. Чаадаев – «Антропологический принцип в философии»;
- в) Н.А. Бердяев – «Оправдание добра»;
- г) Н.Г. Чернышевский – «Философические письма». [1. С.143,146,148,150]

3. К западникам относят:

- а) Н.А. Умова;
- б) А.И. Герцена;
- в) Д.П. Юркевича;
- г) М.А. Бакунина. [1. С.145]

4. К наиболее видным представителям антропологического материализма XIX века относят:

- а) А.С. Хомякова;
- б) К.Э. Циолковского;
- в) Л.П. Карсавина;
- г) Н.Г. Чернышевского. [1. С.146]

5. «Алгеброй революции» называл диалектику:

- а) И.В. Киреевский;
- б) К.Н. Леонтьев;
- в) П.А. Флоренский;
- г) А.И. Герцен. [1. С.145]

6. «Примат свободы над бытием» и принцип объективации – главные идеи философии:

- а) Н.А. Бердяева;
- б) Н.Ф. Федорова;
- в) В.В. Розанова;
- г) К.С. Аксакова. [1. С.151]

7. Представителями русского космизма являются:

- а) Ап. Григорьев, Н.Я. Данилевский, И.И. Страхов;

- б) Н.Ф. Федоров, К.Э. Циолковский, В.И. Вернадский;
 - в) В.И. Несмелов, М.М. Тареев, М.И. Каринский;
 - г) П.Н. Савицкий, С.Н. Трубецкой, Л.Н. Гумилёв. [1. С.152]
8. Соборность – понятие, введённое в философский обиход:
- а) П.И. Савицким;
 - б) П.А. Лавровым;
 - в) А.С. Хомяковым;
 - г) М.Н. Катковым. [2. С.168]
9. Соотнесите имя мыслителя и понятие характерное для его концепции:
- а) В.И. Вернадский – «всеединство»;
 - б) В.С. Соловьёв – «симфоническая личность»;
 - в) Л.П. Карсавин – «ноосфера»;
 - г) И.Ф. Федоров – «общее дело». [1. С.148,153,155]
10. Идею регуляции природы силами науки и техники отстаивал:
- а) Н.Ф. Федоров;
 - б) Б.И. Чечерин;
 - в) Н.А. Умов;
 - г) С.Л. Франк. [1. С.154]
11. Теорию «Москва – третий Рим» изложил:
- а) монах Филофей;
 - б) митрополит Илларион;
 - в) Я.П. Козельский;
 - г) Б.П. Вышеславцев. [4. С.237]
12. Высказывание «Один опыт я ставлю выше, чем тысячу мыслей, рождённых только воображением» принадлежит:
- а) Э.В. Ильенкову;
 - б) Г.С. Сковороде;
 - в) Н.В. Ломоносову;
 - г) И.А. Ильину. [2. С.164]

13. В религиозной антропологии И. Киреевского основное место занимает идея:

- а) цельности духовной жизни;
- б) саморазвития мирового духа;
- в) крестьянского социализма;
- г) соотношение души и тела. [2. С.169]

14. К основным особенностям русской философии относят:

- а) религиозный характер;
- б) панморализм;
- в) рационализм;
- г) историсофичность. [4. С.235-237]

15. Учение о Богочеловечестве было создано:

- а) И.С. Аксаковым;
- б) Г.В. Плехановым;
- в) П.И. Новгородцевым;
- г) В.С. Соловьёвым. [4. С. 285-286]

16. Соотнесите автора и произведение:

- а) П.И. Новгородцев – «О сопротивлении злу силой»;
- б) Е.Н. Трубецкой – «Об общественном идеале»;
- в) П.А. Флоренский – «Миросозерцание Вл. Соловьёва»;
- г) И.А. Ильин – «Столп и утверждение истины». [2. С.271,272,277]

17. Представителями естественнонаучного направления в «русском космизме» были:

- а) Н.А. Умов, В.И. Вернадский;
- б) Н.О. Лосский, В.Н. Лосский;
- в) М.Н. Катков, С.Г. Уваров;
- г) Н.Ф. Федоров, В.С. Соловьёв. [2. С.190]

18. Первым теоретиком диалектического материализма в России был:

- а) В.Г. Белинский;
- б) Г.В. Плеханов;

- в) С.Н. Трубецкой;
- г) С.И. Гессен. [2. С.291]

19. Центральной идеей в философии С. Франка была идея:

- а) всеединства;
- б) евразийства;
- в) номинализма;
- г) соборности. [2. С.278]

20. Духовное движение, возникшее на рубеже XIX-XX вв. в России, называется:

- а) религиозно-философским ренессансом;
- б) эстетическим ренессансом;
- в) антропологическим ренессансом;
- г) научным ренессансом. [2. С.262]

21. «Философом свободы» называл себя:

- а) М.А. Бакунин;
- б) С.Н. Булгаков;
- в) В.И. Ленин;
- г) Н.А. Бердяев. [2. С.274]

22. Софиология занимает центральное место в философских и богословских трудах:

- а) К.Д. Кавелина;
- б) Ф.А. Голубинского;
- в) С.Н. Булгакова;
- г) Ф.А. Степуна. 2. С.276[]

23. Свою теоретико-познавательную концепцию Н.О. Лосский называет:

- а) интуитивизмом;
- б) рационализмом;
- в) символизмом;
- г) концептуализмом. [2. С.279]

24. Принцип триединства (первоединство-разъединение-восстановление) центральный в онтологии и историософии:

- а) В. Зеньковского;
- б) Г.В. Флоровского;
- в) Л.П. Карсавина;
- г) К.П. Победоносцева. [2. С.284]

25. Соотнесите автора и высказывание:

- а) А.Н. Радищев – «Познаваемый мир со всех сторон окружён для нас тёмной бездной непостижимого»;
- б) Г.С. Сковорода – «Новейшая философия так же партийна, как и две тысячи лет тому назад»;
- в) В.И. Ленин – «Мир ловил меня, но не поймал»;
- г) С.Л. Франк – «Человек есть существо сочувствующее». [2. С.158,163,279,294]

Занятие 5. Философия бытия (онтология)

1. Философская концепция, согласно которой мир имеет единую основу всего сущего, называется:

- а) дуализмом;
- б) агностицизмом;
- в) монизмом;
- г) антиклерикализмом. [4. С.310-311]

2. Объективная реальность, данная нам в ощущениях, согласно В.И. Ленина есть:

- а) материя;
- б) субстанция;
- в) субстрат;
- г) первооснова. [4. С.317]

3. К атрибутивным свойствам материи относят:

- а) активность (движение, изменение, развитие);
- б) количество;

- в) качество;
 - г) пространство и время. [4. С.318]
4. Между движением и развитием существует следующая связь:
- а) движение и развитие не связаны друг с другом;
 - б) движение тождественно развитию;
 - в) не всякое движение является развитием;
 - г) не всегда развитие есть движение. [4. С.324-325]
5. Единство количества и качества предметов с точки зрения диалектики называется:
- а) мерой;
 - б) законом;
 - в) принципом;
 - г) антиномией. [4. С.327]
6. Качество предмета с точки зрения диалектики есть:
- а) то, что никогда не изменяется в предмете;
 - б) то, что можно измерить в предмете;
 - в) упорядоченность, определённость;
 - г) совокупность необходимых свойств предмета. [4. С,327]
7. Закон диалектического синтеза лежит в основе представления процесса развития как хаотического процесса в виде:
- а) волнового процесса;
 - б) круговорота;
 - в) спирали;
 - г) синтеза. [1. С.538-548]
8. Трёхмерность, однородность, изотропность и непрерывность считаются свойствами:
- а) времени;
 - б) пространства;
 - в) субстанции;
 - г) материи. [4. С.336]

9. Учение о самоорганизации материальных систем по-новому рассматривающее процессы развития называется:

- а) герменевтикой;
- б) материализмом;
- в) коэволюцией;
- г) синергетикой. [4. С.333-335]

10. Внутренне упорядоченное множество взаимосвязанных элементов называется:

- а) системой;
- б) элементом;
- в) структурой;
- г) уровнем. [4. С.320]

11. Общие, устойчивые и необходимые связи между явлениями и процессами называются:

- а) правилом;
- б) законом;
- в) принципом;
- г) системой. [1. С.499-500]

12. Движение присуще:

- а) бытию в целом;
- б) бытию природы;
- в) бытию социального;
- г) бытию идеального. [4. С.323]

3. Согласно субстанциальной концепции, время и пространство:

- а) не существуют самостоятельно;
- б) зависят от скорости движения тел;
- в) являются самостоятельными, ни от чего не зависящими сущностями;
- г) зависят от свойств материи. [1. С.445]

14. Из многочисленных свойств сознания наиболее важными считаются:

- а) идеальность;

- б) интенциональность;
- в) прогностичность;
- г) креативность. [4. С.355]

15. Истолкование сознания как свойства высокоорганизованной материи, высшей формы отражения действительности, характерно для:

- а) стихийного материализма;
- б) диалектического материализма;
- в) вульгарного материализма;
- г) объективного материализма. [2. С.433]

Занятие 6. Философия познания (гносеология)

1. Оперирование конкретно-чувственными и понятийными образами есть:

- а) память;
- б) воля;
- в) ум;
- г) мышление. [1. С.307]

2. Как наивысшую культурную ценность, рассматривает научное знание:

- а) физикализм;
- б) сциентизм;
- в) пантеизм;
- г) атеизм. [1. С.167]

3. Систему приёмов, процедур, правил, применяемых для получения достоверного знания, называют:

- а) гипотезой;
- б) теорией;
- в) методом;
- г) законом. [1. С.372; 4. С.362]

4. Формой рационального познания является:

- а) суждение;
- б) интуиция;
- в) переживание;

- г) представление. [1. С.307; 4. С.359]
5. Преднамеренное искажение действительности трактуется как:
- а) дезинформация;
 - б) заблуждение;
 - в) несправедливость;
 - г) ложь. [1. С.235]
6. Чувственной формой познания является:
- а) умозаключение;
 - б) гипотеза;
 - в) представление;
 - г) теория. [1. С.290; 4. С.359]
7. Истина есть соответствие мыслей действительности утверждает _____
- а) классическая;
 - б) прагматистская;
 - в) когерентная;
 - г) конвенциалистская концепция истины. [1. С.218]
8. Форма организации научного знания, дающая целостное представление о закономерностях и сущности изучаемого объекта есть:
- а) гипотеза;
 - б) теория;
 - в) умозаключение;
 - г) факт. [1. С.369-372; 4. С.360]
9. Способность человека постигать истину путём прямого её усмотрения без обоснования с помощью доказательства есть:
- а) интенция;
 - б) эволюция;
 - в) интуиция;
 - г) экзистенция. [1. С.321]
10. К эмпирическому уровню познания относится:
- а) наблюдение;

- б) моделирование;
- в) эксперимент;
- г) суждение. [4. С.364]

11. Единица мысли, фиксирующая общие и существенные свойства предметов некоторого класса, называется:

- а) понятием;
- б) словом;
- в) символом;
- г) знаком. [1. С.300; 4. С.359]

12. Целенаправленная предметно-чувственная деятельность человека по преобразованию материальных систем называется:

- а) деятельностью;
- б) практикой;
- в) наукой;
- г) культурой. [1. С.357; 4. С.368-369]

13. Способ логического рассуждения от знания общего к знанию частному называется:

- а) индукцией;
- б) дедукцией,
- в) аналогией;
- г) абстракцией. [1. С.375; 4. С.364]

14. Соотнесите автора и теорию истины:

- а) Платон – корреспондентская (классическая);
- б) Ибн-Рушд – прагматистская;
- в) А. Пуанкаре – «двойственная»;
- г) У.Джеймс – конвенциалистская. [4. С.366]

15. К основным принципам диалектического материализма относится принцип:

- а) объективности;
- б) системности;

- в) инвариантности;
- г) верификации. [1. С.388-390; 4. С.365]

Занятие 7. Основы социальной философии и философии истории

1. Концепция «локальных цивилизаций» создана усилиями:
 - а) П.Я. Чаадаева, К. Ясперса, А. Вебера;
 - б) П.А. Лаврова, Р. Гвардини, Э. Жильсона;
 - в) Н.А. Данилевского, О. Шпенглера, А.Дж. Тойнби;
 - г) В.Н. Вернадского, К. Юнга, М. Фуко. [3. С.323]
2. Идею об «осевой» культуре сер. I тыс. до н.э. обосновал:
 - а) К. Ясперс;
 - б) И.А. Ильин;
 - в) Х. Ортега-и-Гассет;
 - г) А. Адлер. [3. С.323]
3. Объектом познания социальной философии является:
 - а) общество;
 - б) природа;
 - в) Бог;
 - г) техника. [4. С.380]
4. Целесообразная деятельность людей, преобразующая природные и социальные силы для удовлетворения исторически сложившихся потребностей общества, называется:
 - а) производством;
 - б) практикой;
 - в) трудом;
 - г) деятельностью. [3. С.305]
5. Термин «социология» ввёл в науку:
 - а) Н.К. Михайловский;
 - б) А. Вебер;
 - в) З. Фрейд;
 - г) О. Конт. [4. С.390]

6. Намерения и цели людей, система их внутренней мотивации, обусловлена объективными материальными факторами их общественной жизни считают:

- а) прагматисты;
- б) либералы;
- в) марксисты;
- г) славянофилы. [4. С.397]

7. К сторонникам формационного подхода изучения общества не относят:

- а) Фр. Энгельса;
- б) П.Б Струве;
- в) Н.Я. Данилевского;
- г) К. Маркса. [3. С.320]

8. Совокупность общественных явлений и процессов, в основе которых лежит исторически определённый способ производства материальных благ, называется:

- а) формацией;
- б) организацией;
- в) строем;
- г) типом. [3. С.320]

9. Элементами духовной жизни общества являются:

- а) производственные отношения;
- б) религиозные организации;
- в) моральные отношения. [4. С.503]

10. Основными элементами политической системы общества являются:

- а) инфраструктура;
- б) армия;
- в) интеллигенция;
- г) государство. [4. С.480]

11. Политическая власть стабильна только тогда, когда она легитимна, т.е. признаётся справедливой:

- а) церковь;

- б) большинством народа;
 - в) пролетариатом;
 - г) творческой элитой. [4. С.477]
12. Система норм, правил, оценок, регулирующих общение и поведение людей в целях достижения единства общественных и личных интересов, называется:
- а) экономикой;
 - б) религией;
 - в) моралью;
 - г) наукой. [4. С.526]
13. К мировым религиям не относится:
- а) христианство;
 - б) буддизм;
 - в) конфуцианство;
 - г) ислам. [4. С.542-546]
14. Понятие «постиндустриальное» общество ввел в научное употребление:
- а) К.Д. Кавелин;
 - б) Ж. Бодрийар;
 - в) Э. Фромм;
 - г) Д. Белл. [2. С.505]
15. Термин «культура» первоначально означал:
- а) возделывание природы;
 - б) воспитанность;
 - в) возделывание почвы;
 - г) образованность. [2. С.514]

Занятие 8. Человек как предмет философии

1. Позицию антропологического дуализма души и тела в античной философии занимал:
- а) Фалес;
 - б) Платон;

- в) Плотин;
 - г) Б. Паскаль. [4. С. 569]
2. Работу «Происхождение видов путём естественного отбора» опубликовал в 1859 г.:
- а) Ч. Дарвин;
 - б) К Маркс;
 - в) Ж. Маритэн;
 - г) В.Ф. Эрн. [4. С.579]
3. «Человек человеку – волк», а «война всех против всех» – естественное состояние общества утверждал:
- а) Ж.Ж. Руссо;
 - б) К. Барт;
 - в) Т. Гоббс;
 - г) В.Д. Кудрявцев-Платонов. [4. С.573]
4. Принцип приоритета социального целого над индивидом обосновывает учение:
- а) Г. Гегеля;
 - б) Фр. Ницше;
 - в) С. Кьеркегора;
 - г) М.А. Бакунина. [4. С. 575]
5. Проблема Богочеловека, или сверхчеловека одна из центральных проблем философии:
- а) античной;
 - б) немецкой классической;
 - в) позитивизма;
 - г) русского религиозного ренессанса. [4. С. 576-577]
6. Человек в своей сущности есть существо:
- а) социально-деятельное;
 - б) природно-телесное;
 - в) сексуальное;

- г) харизматическое. [4. С. 590]
7. Положительная значимость чего-либо для человека называется:
- а) архетипом;
 - б) дискурсом;
 - в) идеалом;
 - г) ценностью. [4. С.603-604]
8. Проблемой человеческого существования в современной западной философии занимается:
- а) экзистенциализм;
 - б) патристика;
 - в) неокантианство;
 - г) марксизм. [4. С.590-592]
9. Человек – существо, управляемое и движимое сексуальной энергией утверждал:
- а) Пико делла Мирандола;
 - б) К. Поппер;
 - в) З. Фрейд;
 - г) В.П. Вышеславцев. [4. С.593]
10. К важнейшим факторам антропосоциогенеза не относится:
- а) орудийная деятельность;
 - б) развитие языка;
 - в) получение образования;
 - г) нравственно-социальные запреты. [2. С.408-414]
11. Концепции, в которой абсолютизируется роль естественных, биологических начал в человеке называются:
- а) социологизаторскими;
 - б) натуралистическими;
 - в) панбиологическими;
 - г) пансоциологическими. [2. С. 418-419]

12. Область проблем, связанных с правом неизлечимо больного человека на преждевременную смерть, вызванную искусственно врачом, называется:

- а) экспериментом;
- б) сублимацией;
- в) эвтаназией;
- г) теодицеей. [2. С. 424-426]

13. «...поступай так, чтобы ты всегда относился к человечеству...как к цели и никогда не относился бы к нему только как к средству» – писал:

- а) И. Кант;
- б) Б. Спиноза;
- в) Вл. Соловьёв;
- г) К. Барт. [2. С. 429]

14. Придавать смысл всему существующему может:

- а) природа, взятая отдельно от человека;
- б) человек;
- в) все существующие живые существа;
- г) «великие личности». [2. С.579]

15. Свобода личности достигается за счёт:

- а) нравственного самоограничения;
- б) нигилистической независимости от общества;
- в) беспринципности и аморальности;
- г) незаконности и безнормности («аномии»). [2. С. 577]

6.2. «Открытые» тесты

Философия, ее предмет и роль в жизни человека и общества

1. Термин «философия» происходит от греческих слов *philio* и *sophia* и означает
2. Философское учение о бытии называется
3. Философское учение о называется гносеология.

4. Раздел философии, изучающий наиболее общие вопросы функционирования развития общества называется
5. Раздел философии, исследующий наиболее общие и существенные вопросы человека называется
6. называется теоретически оформленное, системно-рациональное мировоззрение, призванное вскрывать рациональный смысл и всеобщие закономерности существования и развития мира и человека.
7. Направление в философии, которое все объясняет из материи, принимает материю как нечто изначальное, как источник всех вещей называется
8. Философское воззрение, которое все выводит из одного духа, объясняет возникновение материи из духа или подчиняет ему материю называется
9. – философская концепция, согласно которой мир имеет одно начало.
10. – философское учение, утверждающее равноправие двух первоначал: материи и сознания, физического и психического.
11. Философское учение, представители которого полагают, что вопрос об истинности познания окончательно решен быть не может и, более того, мир принципиально непознаваем называется
12. есть система наиболее общих приемов теоретического и практического освоения действительности, а также способ построения и обоснования системы самого философского знания.
13. Обобщенная система взглядов человека (и общества) на мир в целом, на свое собственное место в нем, понимание и оценка человеком смысла своей жизни и деятельности, судеб человечества, совокупность общественных, научных, философских, социально-политических, правовых, нравственных, религиозных,
14. эстетических, ценностных ориентаций, верований, убеждений и идеалов людей называется

15. Функция философии, которая в отличие от всех других видов и уровней мировоззрения связана с абстрактно-теоретическим, понятийным объяснением мира называется

16. называется функция философии, заключающаяся в том, что философия выступает как общее учение о методе и как совокупность наиболее общих методов познания и освоения действительности человеком.

17. Функция философии, помогающая оценить исследуемый объект с точки зрения самых различных ценностей: социальных, нравственных, эстетических, идеологических и т.п., называется

18. Функция философии, объясняющая социальное бытие и способствующая его материальному и духовному изменению называется

19. Всякая философия является, но не всякое является философией.

20. Философское направление провозглашающее независимость любого идеального начала, не только от материи, но и от сознания человека, называется

21. Философское направление утверждающее зависимость внешнего мира, его свойств и отношений от сознания человека называется

Античная философия: космоцентризм

1. Перечислите наиболее известные ранние философские школы Древней Греции:, пифагорейская,,

2. Главным вопросом всей древнегреческой философии был вопрос (архэ).

3. Гераклит Эфесский понимал под первоначалом всего сущего, Фалес – воду, Платон –

4. Анаксимандр понимал под первоначалом всего сущего, Демокрит –, Анаксимен – воздух.

5. Одушевление неживой природы, когда всем формам материи приписывается чувствительность и жизнедеятельность, способность ощущать и мыслить называется
6. Основные этапы в развитии античной философии:,,
7. Поиск архэ,,, гилозоизм – характерные черты, присущие ранним философским школам Древней Греции.
8. Диалектический метод Сократа по форме состоит из иронии и, по содержанию делится на и
9. Мысль о том, что все сущее нужно мыслить как подвижное единство и борьбу противоположностей принадлежит
10. Афоризм: «Бытие есть, а небытия нет» принадлежит
11. Характеристика бытия по Пармениду:,,, цельно, однородно,,, не имеет ни начала, ни конца во времени.
12. Характеристика бытия у Платона отличается от характеристики бытия у Парменида тем, что у первого оно, а у второго – едино.
13. Высказывание: «Человек есть, существующих, что они существуют, и не существующих, что они не существуют» принадлежит Протагору.
14. Афоризм «Познай самого себя» принадлежит
15. Элеаты четко разграничивали, основанную на рациональном познании и, основанное на чувственных восприятиях, которое является ложным, а чувственно-воспринимаемый мир иллюзорным и нереальным.
16. – трудноразрешимая проблема, связанная обычно с противоречием между данными наблюдения и опыта и их мысленным анализом.
17. В апориях Зенона «Дихотомия (деление на два)», «Ахилл», «Летящая стрела» и «Стадий» исследуется вопрос о

18. Философия, как ее понимает Сократ, – не умозрительное рассмотрение природы, а учение о том, как
19. Согласно утверждению Сократа, добродетель тождественна
20. По отношению к чувственным вещам виды (идеи) Платона одновременно и образцы, по которым эти вещи были созданы,, к которым стремятся существа чувственного мира, и, наконец об общей основе вещей каждого класса, или разряда.
21. Учение Платона есть, потому что в нем истинной сущностью чувственных вещей объявляются идеи, лишённые чувственных свойств и эти идеи прежде всего, а не понятия нашего ума.
22. В идеальном государстве Платона роль правителей отводится
23. Наивысшая идея, по Платону, есть идея, которая сообщает философии Платона характер.
24. Идеальное государство Платона обладает четырьмя главными доблестями: мудростью,, сдерживающей мерой,
25. Высказывание: «... ничто иное не делает вещь прекрасною; кроме присутствия прекрасного самого по себе или общности с ним. ... все прекрасные вещи становятся прекрасными через прекрасное [само по себе]» принадлежит
26. Высказывание «... и теперь, и прежде удивление побуждает людей философствовать...» принадлежит
27. Решая проблему бытия Аристотель разработал учение о четырех первопричинах всего сущего:,, движущей,
28. Аристотель разделил все добродетели на два класса: или добродетели характера и или интеллектуальные.

29. Наихудшая из форм государственного строя и всего дальше отстоящая от его сущности, согласно Аристотелю,, а первоначальная и самая божественная из всех форм государственного строя –
30. Завершает аристотелевскую метафизику понятие бога или
31. Аристотель выделял как науку о сущем, или о первых началах и причинах, и, предметом которой является природа.
32. – направление в философии, для которого характерно не прямое догматическое отрицание возможности познания, а только воздержание от решительных и окончательных высказываний, от решительного предпочтения одного из двух противоречащих друг другу, но равносильных суждений.
33. «Повороты», или аргументы, направленные против всех суждений о реальности, основывающихся на непосредственных впечатлениях называются
34. Этика Эпикура утверждает, что для человека первое и прирожденное благо, начало и конец счастливой жизни, есть
35. Следующее высказывание: «Смерть – самое страшное из зол не имеет к нам никакого отношения, так как, когда мы существуем, смерть еще не присутствует, а когда смерть присутствует, тогда мы не существуем», - принадлежит
36. Главным достоинством мудреца стоики считали
37. «Человек – гражданин мира», утверждали
38. Высшей целью любого человеческого действия и стремления стоики считают
39. Источником бытия, всего сущего в мире Плотин считал сверхприродное начало, которое он назвал

40. Неоплатонизм есть учение: о 1)Едином, о 2)....., о 3), о 4) Космосе.

Средневековая философия: теоцентризм

1. Средневековой этап развития европейской философии охватывает период
2. В соответствии с принципом источником бытия, блага и красоты является Бог.
3. – учение о сотворении мира Богом из ничего.
4. Понимание истории как осуществления заранее предусмотренного Богом плана спасения человека называется
5. В тысячелетней истории средневековой философии выделяются два этапа и
6. Вычеркните из нижеперечисленных философов тех, которые не относятся к представителям средневековой философской мысли: Гераклит, Плотин, Августин, Блаженный, Эпикур, А. Кентерберийский, П. Гольбах, И. Кант, У. Оккам, Ф. Аквинский, Фр. Ницше, Бозций, И.Д. Скот, К. Маркс, Н. Бердяев.
7. Высказывание: «Что же такое время?...Пока никто меня о том не спрашивает, я понимаю, нисколько не затрудняясь; но как скоро хочу дать ответ об этом, я становлюсь совершенно в тупик...», принадлежит
8. по мнению Августина, основные функции души человека составляют мысль, и, сущность же души заключается не столько в ее разумно-мыслительной деятельности, сколько в деятельности
9. Согласно известному афоризму Августина – «.....», - вера должна предшествовать пониманию.
10. Центральное положение августиновского осмысления истории занимает идея
11. Спор номиналистов и реалистов возник в связи с проблемой отрицали онтологическое значение, же утверждали, что существуют реально и независимо от сознания.

12. Высказывание: «...истинная философия есть истинная философия» принадлежит И.С. Эриугене.

13. В своем «Монологе» развивает платоновско-августинское доказательство бытия Бога, которое в дальнейшем было названо Кантом доказательством.

14. Согласно Фоме Аквинату философия и теология полностью отличаются друг от друга по достижения истин, различие же истин философии и теологии является лишь частичным, некоторые из догматов религии могут быть рационально обоснованы.

15. Доказательства бытия Бога, развиваемые Фомой, являются доказательствами так называемого типа (от мира к Богу).

16. Фома Аквинат учил о тройком существовании общего (универсалий): в единичных вещах, составляя их сущность,,

17. В средневековой философии проводится принципиальная разница между (экзистенцией) и (эссенцией).

18. Знаменитая «.....» гласит: «Без необходимости не следует утверждать многое» или «Сущностей не следует умножать без необходимости».

Философия эпохи Возрождения: антропоцентризм

1. Философия Ренессанса не космологична, не теологична, а

2. Возрожденческий антропоцентризм отличался характером, так как человек мыслил себя в первую очередь и наподобие Абсолютной личности, творением которой он себя сознавал.

3. Родоначальником гуманизма единодушно считается поэт и философ

4. есть типичное для Ренессанса свободомыслящее сознание и вполне светский индивидуализм, причем светское свободомыслие носит по преимуществу общественно-политический, гражданский, исторически прогрессивный характер.

5. Важнейшие признаки – безличность единого божественного начала, его максимальная приближенность к природе и человеку.
6. Высказывание: «Бог пользовался при сотворении мира арифметикой, геометрией, музыкой и астрономией, всеми искусствами, которые мы также применяем, когда исследуем соотношение вещей, элементов и движений» принадлежит
7. Знаменитое учение о Н.Кузанского связано с деятельностью разума, интеллекта, с интуитивно присущей ему способностью мыслить, которая является высшей теоретической способностью и уподобляет человека Богу.
8. Макиавелли выражал глубокое убеждение в том, что самым могущественным стимулом человеческих действий является
9. Начиная с, Гоббса и Спинозы изображалась как основа права, тем самым теоретическое рассмотрение политики освобождалось от, выдвигался постулат самостоятельной трактовки политики.
10. Отвержение созерцательности и противопоставление ей активности нашло у Макиавелли обобщенное выражение в развитой им концепции
11. Создателем гелиоцентрической системы мира является
12. Рассуждения об идеальном государстве, начатые Платоном, были продолжены в эпоху Возрождения в «.....» и «.....»
13. Центральная идея космологической доктрины Дж.Бруно – тезис о
14. В основе учения Дж.П. делла Мирандолы о достоинстве человека лежит принцип

Европейская философия XVII – XVIII веков: наукоцентризм

1. Направление в теории познания, признающее опыт единственным источником знания, называется.....
2. Направление в философии, которое основным источником знания считает данные органов чувств (чувственный опыт) называется.... Его принцип: «Нет ничего в, чего раньше не было бы в чувствах».
3. Направление в теории познания, согласно которому основой познания является разум, называется
4. Родоначальником эмпиризма был английский философ и политический деятель
5. Согласно Ф. Бэкону существует четыре типа «идолов» (или «призраков») разума, искажающих познание: идолы рода,,,
6. Дж. Локк выделяет три вида знания по степени его точности и бесспорности:,,
7. Идеи ощущения Дж.Локк делит на два класса: - неотъемлемые ни при каких обстоятельствах свойства всех без исключения тел, и, – всегда изменчивые, возникающие и исчезающие свойства.
8. впервые в истории политической мысли выдвинул идею разделения правительственной власти на законодательную и федеральную.
9. Суть метода Бэкона состоит в постепенном индуктивном восхождении а общим дедуктивным понятиям.
10. По Декарту существует два типа субстанций: и
11. Декарт называл интеллектуальную "естественным светом" разума.
12. Согласно Декарту, - это вещь, которая не нуждается для своего существования ни в чем, кроме себя.
13. Выражение: "Я мыслю," принадлежит Декарту.

14. Лейбниц дополняет Дж. Локка: "В разуме нет ничего, чего бы не было в чувствах, кроме самого...".

15. Декарт считал, что основные разумные идеи души, главная из которых идея Бога, не приобретенные, а

16. Под Декарт понимал рассуждения, опирающиеся на вполне достоверные исходные положения (аксиомы) и состоящее из цепи таких же достоверных логических выводов. Достоверность аксиом обнаруживается разумом, без всякого доказательства, на основе..... и

17. Простые и неделимые субстанции, обладающие внутренней активностью, Лейбниц называет..... .

18. Творческая субстанция, обладающая свойством актуального абсолютного мышления, называется у Лейбница..... .

19. Высказывание: «..... есть не что иное, как простая субстанция, которая входит в состав сложных: простая, значит, не имеющая частей» принадлежит Лейбницу.

20. Принцип, исходящий от Бога, считает Лейбниц, обеспечивает оптимальную полноту, совершенство мироустройства, согласованность его элементов.

21. Основными категориями метафизики Лейбница следует считать две: и категория Бога, которые тесно связаны между собой.

22. Закон, без которого нет опытно-экспериментального естествознания, стал у Лейбница логической основой принципа причинности.

23. Философия Б.Спинозы носит характер, в отличие от дуалистического характера философии Р.Декарта.

24. Бог, или субстанция, или, природа, согласно Спинозе, обладает бесконечным множеством атрибутов, однако число атрибутов, проявляющихся в мире человека и природы только два: и

25. Помимо атрибутов субстанция Спинозы обладает определенными состояниями, или, т.е. единичными ее проявлениями в предметном мире человека.
26. В работе "Трактат об очищении интеллекта" Спиноза различает четыре способа приобретения знания: понаслышке,,, через сущность вещи.
27. Высказывание: "Природа создала людей в отношении физических и умственных способностей", - принадлежит Т.Гоббсу.
28. Главный признак гражданского состояния – сильная централизованная власть – учреждается по Гоббсу путем
29. Знаменитый афоризм "У сердца есть свои основания, которых разум не знает" принадлежит
30. Афоризм "существовать, значит быть воспринимаемым" принадлежит ...
- .
31. Философскую позицию Д.Юма можно охарактеризовать как
32. Д.Юм обнаружил противоречия эмпиризма: невозможно доказать эмпирическим путем, что следствие действительно выражается.....
33. Официальной церкви французские просветители противопоставили концепцию "..... религии".
34. Ж.-Ж. Руссо считал, что человек по природе.....
35. принадлежит высказывание: "Человек рожден свободным, - а между тем везде он в оковах".
36. Философы эпохи Просвещения понимали человека как носителя и справедливости.

Немецкая классическая философия: наукоцентризм

1. Главный вопрос "Критики чистого разума" И. Канта: как возникает новое знание вне опыта, т.е. как возможны, не зависящие от опыта суждения.
2. Согласно Канту существуют две априорные формы чувственности – и
3. Научное знание представляет собой синтез чувственности и, осуществляемый с помощью категорий рассудка, опытных данных и
4. И. Кант называет три сферы интеллектуальной деятельности: рассудок, и
5. – это исключаящие друг друга равно доказуемые суждения, к которым с неизбежностью приходит разум, пытающийся охватить мир в целом.
6. Исследование познавательной способности разума проводится Кантом в «.....».
7. Согласно Канту то, чем вещь является для нас (.....), принципиально отличается от того, что она представляет сама по себе (.....).
8. Этика Канта носит характер.
9. Канта в окончательной формулировке звучит сл. обр.: "Поступай так, чтобы максима твоей воли могла всегда стать и принципом всеобщего законодательства".
10. Три диалектических принципа натурфилософии Шеллинга следующие: принцип единства природы, принцип развития природы и, принцип
11. В основе шеллингианской философии лежит признание – тождества субъекта и объекта, природы и духа, реального и идеального.
12. Высказывание: "Я – жрец истины, я поступил к ней на службу и обязался сделать все для нее – дерзать и страдать", – принадлежит
13. Фихте различает три вида свободы: трансцендентальную,,

14. Три основоположения "учения о науке" Фихте: Я есмь Я;; синтез Я и не-Я, тождество субъекта и объекта дает некое целое,..... .
15. Для Фейербаха человек только существо, высшая, абсолютная сущность человека как такового, и цель его существования заключается в, мышлении и
16. Этика Фейербаха –, т.е. учение, обосновывающее нравственность стремлением к счастью.
17. Гегеля можно отнести к, так как основой и субъектом развития, творцом мира в целом он считает..... .
18. Мировой дух в своем развитии проходит три ступени: ступень логики, ступень, ступень..... .
19. Под субъективным духом Гегель понимает сознание человека, под объективным духом –,,, под абсолютным духом – эстетику, религию,
20. По словам К.Маркса "....." – "истинный исток и тайна гегелевской философии".
21. Дополните выражение Гегеля: "..... есть критерий истины, отсутствие – критерий заблуждения".
22. Развитие, согласно Гегелю осуществляется по определенному правилу:.... (.....) – его отрицание (антитезис) – (.....).
23. "Становление", третья категория у Гегеля, выражающая синтез "... " и "ничто".
24. Мировой разум или дух, движущийся в мировой истории, имеет явно выраженную цель –
25. Гегель различает четыре основных периода всемирной истории: восточный мир, ..., ...,
26. По Гегелю сущность в своем существовании есть.... Единство сущности и составляет действительность.
27. Социальный строй, покоящийся на личном экономическом интересе, Гегель называет обществом.

28. Афоризм Гегеля "Что разумно, то действительно, и что, то".
29. Согласно Гегелю: "Требование есть черта пустого рассудка".
30. Хитрость мирового разума состоит по Гегелю в "опосредствующей деятельности, которая, дав объектам действовать друг на друга соответственно их природе и истощать себя в этом воздействии, не вмешиваясь вместе с тем непосредственно в этот процесс, все же осуществляет лишь свою собственную".

Марксистская философия

1. Дополните высказывание Маркса: «...сущность человека не есть абстракт, присущий отдельному индивиду. В своей действительности она есть совокупность всех"» .
2. По мнению Маркса критерий истины выступает
3. Теоретическими предпосылками марксистской философии являются, английская политическая. экономия, а также
4. Ф.Энгельс в работе «Людвиг Фейербах и конец классической немецкой философии» сформулировал основной вопрос философии: «Великий основной вопрос всей, в особенности новейшей философии, есть вопрос об отношении к"» .
5. Согласно Марксу основной недостаток «старого» материализма состоит в"».
6. Достоинство идеализма, считает Маркс в том, что он увидел (.....) отношение человека к окружающему миру.
7. Диалектический материализм в качестве признает диалектически развивающуюся объективную материальную действительность.
8. Закончите мысль Маркса: «Философы лишь различным образом объясняли мир, но дело заключается в том, чтобы его».

9. Вставьте пропущенное слово в цитату Вл.Ленина: «.....есть философская категория, для обозначения объективной реальности, которая дана человеку в ощущениях его, которая копируется, фотографируется, отображается нашими ощущениями, существуя независимо от них».

10. Ленин считал, что единственное свойство материи, с признанием которого связан философский материализм, есть свойство быть, существовать вне нашего сознания.

11. Атрибуты материи:, пространство и, причем - способ существования материи, а и- формы существования материи.

12. называется совокупность общественных (экономических, идеологических, семейно-бытовых и др.) явлений и процессов, в основе которых лежит исторически определенный способ производства материальных благ.

13. ОВФ в применении к обществу гласит: «..... определяет

14. В марксистской гносеологии подчеркивается диалектическая взаимосвязь двух «ступеней познания» и

14. В.И.Ленин определял как субъективный образ объективного мира.

15. Марксизм состоит из двух больших разделов: материализма и материализма.

16. Общую картину развития мира, его познания и преобразования характеризуют законы материалистической диалектики:,, закон отрицания отрицания.

17. Ленин назвал закон единства и борьбы противоположностей диалектики.

18. «От к и от него к - таков диалектический путь познания истины, познания объективной реальности», - писал Ленин.

19. - это материальная жизнь общества, и прежде всего производственная деятельность людей.

20. – это духовная жизнь людей, те идеи, теории, взгляды, которыми они руководствуются в своей практической деятельности.

21. Маркс исходил из того, что сущность человека носит характер.

22. С точки зрения марксизма происходит в силу совпадения объективных и субъективных причин, детерминирующих исторический процесс.

Современная западная философия XIX – XXI вв.

1. Согласно А. Шопенгауэру субстанция мира –

2. Одним из важнейших этических качеств человека у Шопенгауэра оказывается

3. Главная характеристика человека у С. Кьеркегора – постоянное человеческого существа, всей душой устремленного к Богу.

4. К основным понятиям философии Фр. Ницше можно отнести следующие:, «вечное возвращение»,,

5. По мнению А. Бергсона глубинная реальность постигается, позволяющей непосредственно слиться с этой реальностью.

6. Двигаясь по пути веры, человек, считал Кьеркегор, проходит три стадии самоутверждения:, этическую,

7. В истории философии различают три фазы позитивизма: «первый позитивизм», и

8. Позитивный философ прежде всего критик

9. Согласно закону трехстадийного развития человеческого духа О.Конта и человечество, и любая из наук, и отдельный человек в своем духовном

развитии проходят стадии: «теологическую, или фиктивную», «....., или абстрактную» и «....., или».

10. Основная задача эмпириокритицизма –, «зараженного» метафизикой.

11. Согласно Э. Маху и Р. Авенариусу фундаментальный закон всякого знания – закон запрещает «скачки» в познавательном процессе.

12. Подлинное, изначальное, целостное и «нейтральное» бытие, согласно Маху «..... .. мира», они, будучи элементами опыта, не идеальны и не, они суть нечто изначальное, и поэтому «третье».

13., считает Авенариус, это такой акт познающего сознания в результате которого испытание (переживание) некоей вещи другим человеком, вкладывается в него.

14. Суть неопозитивизма состоит в том, что философия здесь понимается как, вследствие чего на первый план выдвигается проблема и

15. предложениями Б. Рассел называет независимые друг от друга элементарные высказывания, истинность которых не зависит от истинности других, таких же элементарных высказываний.

16. Принципы Венского кружка: принцип дихотомии, принцип, принцип

17. Принцип признает истинными только те эмпирические предложения, которые можно свести к высказыванию о наиболее элементарном чувственном восприятии.

18. Принцип верификации был заменен К. Поппером на принцип, утверждающий, что истинным можно считать такое высказывание, которое не опровергается опытом.

19. В области социальной философии К. Поппер выступил против принципа, главная задача которого заключается в историческом предсказании.
20. Согласно К. Попперу сущ. два противоположных типа обществ: открытое и
21. «Под, – пишет Т.С. Кун, – я подразумеваю признанные всеми научные достижения, которые в течение определенного времени дают научному сообществу модель постановки проблем и их решений».
22. Началом «Логико-философского трактата», подлинного духовного отца неопозитивизма, являются следующие слова: «Мир есть все то, что имеет место».
23. Основатель – австрийский врач, психолог, З. Фрейд (1856-1939).
24. Трехчастная модель сознания З. Фрейда включает в себя:, Я,
25. По мнению К. Юнга, , образуют основу психики человека.
26. С точки зрения феноменологии, – это постоянная направленность сознания на внешние предметы.
27. Феноменологическая, с помощью которой достигается уровень феноменов сознания, заключается в «вынесении за,» всего, что вообще удалось исключить, в определенном смысле проигнорировать, не получая в итоге «пустоты».
28. Согласно М. Хайдеггеру, главным вопросом философии является вопрос о
29. Человеческое бытие утверждает М. Хайдеггер – «бытие для,».
30. С точки зрения М. Хайдеггера «..... есть дом бытия, и хранители этого дома не ученые, а,»
31. Связь Я с его предметным миром раскрывается в многочисленных образах озабоченности, а само человеческое существо,, понятое онтологически есть, считает Хайдеггер.

32. «Смыслом бытия того сущего, которое мы называем Dasein», – говорит Хайдеггер есть
33., или «деконструкция бытия» происходит по мнению Сартра только тогда, когда сам человек определяет отношение к предмету своего внимания, выражая его в форме высказывания «больше не ...».
34. По Сартру исключительное качество человеческого способа бытия есть
35. Существуют три группы конкретных отношений человека с другими считает Сартр: первая –, и, вторая –, желание, ненависть и, третья – «совместное бытие» и «мы».
36. Сартр считает владение, и – «кардинальными категориями человеческой реальности».
37. Вставьте пропущенные слова в высказывание Сартра: человек «будучи осужденным быть, целиком несет всю тяжесть мира на собственных плечах: он за мир и за себя самого как способ быть».
38. Призванным отцом-основателем структурализма был швейцарский ученый (1857-1913).
39. Структуралистская установка означает решение рассматривать любой феномен культуры как носитель смысла, т. е. как «.....».
40. Структуралистический метод К. Леви-Стросса соединяется с тезисом психоанализа о наличии и и с подходом к материалу.
41. Предмет исследования М. Фуко – это «чистый» без субъектов, а главная задача – выявление структуры, свойственной самому
42. Фуко определяет как «совокупность, принадлежащих к одной и той же системе формаций. Именно таким образом, – пишет он, – я могу говорить о климатическом дискурсе, дискурсе экономическом, дискурсе естественной истории и дискурсе психиатрии».

43. Помимо центральной категории – «.....», философская герменевтика использует такие понятия как «традиция», «интерпретация», «смысл», «часть и целое», «.....круг».

44. Впервые ясно и четко герменевтический круг был сформулирован Ф. Шлейермахером: чтобы понять, следует понять его части, но для адекватного понимания частей необходимо понять смысл

Русская философия XIX – XX вв.

1. Основные черты русской философии:, онтологизм,, целостность, панморализм,

2. Начало самостоятельной философской мысли в России XIX в. связано с именами и Алексея Хомякова.

3. Основные идеи славянофилов: цельность русского ума и характера,, учение о Троице и консубстанциальности.

4. Следующие слова лучше всего характеризуют основной духовный строй Чаадаева, как ни «прекрасна любовь к отечеству, но есть нечто еще больше прекрасное – любовь к Не через родину, а через ведет путь на небо».

5. Ленин охарактеризовал идеологию Герцена следующим образом: «Он пошел дальше Гегеля, к материализму, вслед за Фейербахом... Герцен вплотную подошел к материализму и остановился перед материализмом. Эта «остановка» и вызвала духовный крах Герцена после поражения революции 1848 года».

6. Согласно Вл. Соловьеву: «полное определение истины выражается в трех предметах: сущее,,».

7. Истинное знание, по Соловьеву, является результатом эмпирического, рационального и познания в их взаимосвязи.

8. Этическим вопросам посвящена работа Соловьева «.....».

9. Смысл любви, считает Соловьев, заключен в спасении в человеке человеческого, через «.....».
10. Учение о как источнике возрождения мира использовано Соловьевым для истолкования истории человечества и проблем социальной жизни.
11. Метафизика Соловьева есть метафизика «.....», и в ней, поэтому Абсолютное не мыслится отдельно от мира.
12. Н. Бердяев различает три вида свободы: первичную, иррациональную свободу, и
13. Исходным пунктом философии Бердяева является примат над бытием.
14. По словам Н. Бердяева: «У Достоевского был только один всепоглощающий интерес, только одна тема, которой он отдал все свои творческие силы. Тема эта – и
15. С точки зрения Бердяева «...общество является частью, ее социальной стороной», а не – частью общества.
16. По мнению Бердяева главной отличительной чертой «русской идеи» является религиозный, пронизывающий все общество, его культуру и сознание.
17. В этической теории Бердяева существуют три формы морали:, этика искупления,
18. Концепция культурно-исторических типов была изложена в его работе «Россия и Европа».
19. К. Леонтьев выступал против идеала, считая, что он чужд природе.
20. В области философии Н. Чернышевский стоял на позиции, утверждая, что природа существует до сознания и независимо от него.
21. Мир, согласно учению С. Булгакова, представляет собой творение, основой которого является идеальное, божественное начало –

22. В центре концепции евразийства был тезис о том, что – страна особая, органически соединившая в себе элементы и, создавшая своеобразную – евразийскую культуру.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

Процент правильных ответов	Оценка
От 86% до 100%	Отлично
От 85% до 76%	Хорошо
От 75% до 61%	Удовлетворительно
Менее 61 %	Неудовлетворительно

Методические рекомендации для написания конспектов первоисточников

Конспекты первоисточников, написанные от руки, предоставляются преподавателю для оценки (зачёт/незачёт). Учитывая, что в большинстве случаев тексты первоисточников весьма объёмные, для конспектирования можно выбрать только страницы, разделы или главы (30-50 стр. печатного текста). Объём законспектированного текста в тетради определяется самим студентом. В течение семестра студент конспектирует 5 первоисточников, из них – три обязательных по темам: античная философия, современная западная философия и русская философия и два по любым другим темам. Тексты первоисточников можно найти в Интернет-ресурсах, указанных в дополнительной литературе.

Критерии оценки конспектирования первоисточников

зачтено	<p>Студент имеет навыки самостоятельного анализа оригинальных текстов.</p> <p>Студент умеет четко и емко формулировать те проблемы, которые рассматривают изучаемые авторы.</p> <p>Студент умеет вычленять ключевые понятия, представленные в том или ином произведении.</p> <p>Студент умеет сопоставлять взгляды различных исследователей, а также формулировать и аргументировать собственное отношение к рассматриваемым ими вопросам.</p> <p>Студент имеет навыки проявления связи рассматриваемых в рамках дисциплины вопросов с современными проблемами духовной, культурной, социальной жизни.</p>
не зачтено	Студент не умеет ясно и лаконично формулировать те проблемы,


	<p>которые рассматривают изучаемые авторы.</p> <p>Студент не может вычленять ключевые понятия, представленные в том или ином произведении, либо не понимает их значения.</p> <p>Студент не обнаруживает умения сравнивать взгляды различных исследователей.</p> <p>Студент не способен формулировать и аргументировать собственное отношение к рассматриваемым в первоисточниках вопросам.</p> <p>Студент не может проявлять связь рассматриваемых в рамках дисциплины вопросов с современными проблемами духовной, культурной, социальной жизни.</p>
--	---



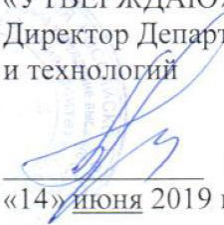
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

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

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 2
лекции 36 час.
практические занятия 18 час.
Лабораторные работы - час.
Самостоятельная работа 54 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 2 семестр
Экзамен – семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

Левочкина Л.В.

Составитель:

Исхакова О.Д.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«История»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

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

Дисциплина «История» входит в базовую часть цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

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

факторы развития мировой истории, а также особенности развития российского государства, роли России в мировой истории.

Дисциплина «История» логически и содержательно связана с науками, относящимися к области обществознания: философией, политическими науками, культурологией, социологией, экономической историей и основами экономики. Дисциплина направлена на формирование общекультурных 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.и.н., доцент _____ О.Д. Исхакова

Директор Департамента


пищевых наук и технологии _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ ДВФУ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

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

**Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Бакалавриат. Форма подготовки: очная**

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 2
лекции: 36 час.
практические занятия – 18 час.
лабораторные работы – не предусмотрены
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. 0 час.
Всего аудиторных часов нагрузки: 54 час.
в том числе с использованием МАО: 17 час.
самостоятельная работа: 54 час.
контрольные работы (количество) – не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект – не предусмотрен
зачет -2 семестр
экзамен – семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель: к.и.н., доцент О. Д. Исхакова

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: History

Base part 1 of Block 1, 3 credits

Instructor: O.D. Iskhakova

At the beginning of the course a student should be able to: know the basic facts of world history and history of Russia from ancient times and till the beginning of the 2000; be able to analyze the historical information presented in different sign systems (texts, maps, tables, charts, audio-visual series); own culture of thinking, the ability to synthesize, analyze, process information, setting goals and choosing the ways of achieving it.

Learning outcomes: the ability to analyze the main stages and the laws of historical development of society for the formation of the worldview; the ability to use historical research in basic knowledge of general and national history; the ability to understand the driving forces and the laws of the historical process, the role of violence and non-violence in history, man's place in the historical process, political organization; the ability to understand, critically analyze and use the basic historical information.

Learning outcomes:

OK-1 ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to improve the general cultural.

OK-9 the ability to analyze the main stages and patterns of the historical development of society for the formation of citizenship

Course description: The discipline of “History” covers the problems to worldwide history with the emphasis history of the Russia. The main trends of the history process are analyzed in specified periods. In the course of studies of the course are considered factors of the development to world history, as well as particularities of the development Russian state, dug the Russia in world history.

Particular attention is paid to controversial issues, the role of personality in history. Instruction is based on the latest achievements of domestic and foreign historical science.

Main course literature:

1. History of Russia [electronic resource]: the textbook / Sh.M. Munchayev, V.M. Ustinov. - 6-e ed., Rev. and add. - M.: Norm: SIC INFRA-M, 2015. - 608 p. - Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=488656>

2. History of Russia in modern times in 1985 - 2009: textbook / [A.B. Bezborodov, N.V. Eliseeva, T.Yu. Krasovitskaia et al.]; Ans. Ed. A.B. Bezborodov; Russian State University for the Humanities, History and Archives Institute. - M.: Prospekt, 2010. - 440 p. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:296472&theme=FEFU>

3. Omelchenko, N.A. History of political government in Russia. Textbook/ N.A. Omelchenko. - M.: Prospekt, 2014. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:738636&theme=FEFU>

4. Stepanishev, A.T. Russian history. Part 1: IX - XIX century [electronic resource] / A.T. Stepanishev - Electron. text data. - M.: VLADOS, 2012. - 351 c. - Access: <http://www.iprbookshop.ru/1848.html>

5. Stepanishev, A.T. Russian history. Part 2: XX - beginning of XXI century [electronic resource] / A.T. Stepanishev - Electron. text data. - M.: VLADOS, 2012. - 351 c. - Access: <http://www.iprbookshop.ru/1848.html>

6. The recent history of Russia [electronic resource]: the textbook / A.N. Sakharov. - Electron. Dan. - M.: Prospekt, 2015. - 480 p. - Access: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54783; <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:784079&theme=FEFU>

7. The recent history of Russia [electronic resource]: the textbook / A.N. Sakharov. - Electron. Dan. - M.: Prospekt, 2014. - 480 p. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:739305&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exam.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «История» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.04) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

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

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

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

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

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

Задачи курса

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

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

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

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

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

Знание:

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

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

Умение:

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

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

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

уровня		строить диалог и работать в коллективе с полиэтничным составом
	Владеет	Навыками толерантного восприятия социальных, конфессиональных и культурных различий окружающего сообщества
ОК-9 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	этапы исторического процесса (мирового и отечественного), их объективность и закономерность, новейшие достижения отечественной и зарубежной исторической науки, дискуссионные проблемы истории
	Умеет	ставить научную проблему, обосновывать ее актуальность; работать с историческими источниками; критически осмысливать исторические факты и события, преодолевать субъективность и тенденциозность в их изложении, делать вывод и аргументировать собственную позицию на основе анализа имеющейся информации
	Владеет	культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации. общенаучными методами в исторической науке, специальными историческими методами, методами, заимствованными из других наук; приёмами ведения дискуссии и полемики.

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Теория и методология исторической науки. (4 час.)

Тема 1. Вводная лекция (2 час.)

Предмет и задачи курса «История».

Мировой исторический процесс: единство и многообразие. Линейно-стадиальный подход в изучении истории. Теории К.Маркса, К.Ясперса, У.Росту. Проблемы цивилизационного осмысления истории. Н.А.Данилевский, А.Тойнби, О.Шпенглер и др. Восток и Запад – мощные цивилизационно-формирующие центры.

Тема 2. Место России в мировом сообществе цивилизаций (2 час.)

Место истории России в системе гуманитарных наук. Принципы и методы исторического исследования. Понятие исторического источника. Функции исторического познания. Методология истории. Историография отечественной истории. Русская историческая школа Н.Карамзина, В.Ключевского, В.Соловьёва, С.Платонова и др. Советская историческая школа и современная историческая наука.

Россия в системе мировых цивилизаций. Отечественная историческая и общественная мысль об историческом месте России. Западники и славянофилы. Евразийская концепция.

Периодизация русской истории. Основные особенности и факторы русского исторического процесса (природно-климатический, геополитический, конфессиональный, социальной организации и др.)

Раздел II. Россия и мир в эпоху средневековья (10 час.)

Тема 3. Средневековье как этап всемирной истории. Восточные славяне в древности. Образование Древнерусского государства (2 часа).

Лекция с использованием метода активного обучения – проблемная лекция

Средневековье как этап всемирной истории. Периодизация и черты средневекового общества. Основные цивилизационные регионы.

Средневековый мир Европы как итог синтеза двух культур: варварской и римской. Процесс складывания общественно-экономических структур, характерных для Средневековья. Аграрное общество, господство натурального хозяйства. Система вассалитета. Становление феодальных отношений. Корпоративная замкнутость сословий и других социальных

групп. Процесс формирования современных народов в Европе. Распространение христианства. Малоподвижная система ценностей и представлений, основанная на учении церкви. Формирование ранних государственных образований: варварские королевства, Империя франков и др.

Возникновение ислама и мусульманского мира – новый фактор мирового развития.

Происхождение славян. Восточнославянские племена и истоки их культуры. Колонизация славянами Восточно-Европейской равнины. Формирование центров восточных славян на севере и юге России: Новгород и Киев. Образ жизни языческой Руси (быт, нравы, искусство) и место язычества в истории восточных славян. Неславянские племена – ближайшие соседи восточных славян. Первые неславянские государства. Волжская Булгария. Хазарский каганат. Государство Бохэ и Ляо на Дальнем Востоке.

Варяги и Русь. Образование Древнерусского государства с центром в Киеве. Экономическое развитие; торговля и торговые пути и их роль в становлении Древнерусского государства. Специфика общественно-политического устройства. Система власти. Князь и княжеское управление. Народное собрание – вече: состав и функции. Зарождение сословного строя. Основные категории населения. Первые великие князья Киевской Руси и их деятельность (Олег, Игорь, Ольга, Святослав, Владимир Святой, Ярослав Мудрый, Владимир Мономах). «Повесть временных лет» - древнейший общерусский летописный свод (XII в.) «Русская правда» - первый письменный свод законов.

Языческая культура и её традиции на Руси: верования, божества, праздники. Принятие христианства и его роль в формировании общенационального сознания русского общества. Роль церкви в общественно-политической жизни Древнерусского государства.

Тема 4. Феодалная раздробленность – закономерный исторический процесс. Политическая раздробленность на Руси XII - XIII вв.(2 часа)
МАО- проблемная лекция

Западная Европа в период раздробленности: причины и закономерности.

Удельная раздробленность на Руси: экономические и политические причины: общее и особенное процесса. Русские земли и княжества в начале XII - первой половине XIII вв. Ростово-Суздальская Русь как центр формирования великорусской народности; территория, население и хозяйство. Удельный порядок.

Особенные черты Новгородской боярской республики.

Галицко-Волынское княжество и Великое Русско-литовское княжество.

Последствия раздробленности. Ослабление оборонной мощи Руси. Борьба с иноземными захватчиками. Монголо-татарское нашествие на Русь. А. Невский и отражение агрессии немецких и шведских феодалов. Влияние Золотой Орды на внутривнутриполитические отношения в русских княжествах. Географическое и политическое отделение Восточной Руси от Европы. Архитектура, литература, философия и право, мораль в Древней Руси IX-XIII вв.

Тема 5. Расцвет средневековья в Европе. Объединение русских земель вокруг Москвы (XIV-XV вв.)(2 часа)

Образование централизованных государств в Западной Европе и объединение русских земель: общие закономерности и особенности процесса. Предпосылки объединения русских земель. Причины и условия возвышения Московского княжества. Основные этапы объединения русских земель вокруг Москвы.

Литовские земли в XIII в. Вхождение юго-западных земель Киевской Руси в Литовское княжество. Образование Великого Русско-Литовского княжества. Политическое, экономическое и духовное положение Руси в составе Литвы. Формирование украинского и белорусского этносов.

Отношения Литвы с Польшей и Московией: между православной Русью и католической Европой. Борьба и взаимное влияние культур

Усиление борьбы за национальную независимость. Куликовская битва, Д. Донской. Феодалная война в Московском княжестве в первой половине XV в. Правление Ивана III. Свержение ордынского ига на Руси. Завершение объединения русских земель. Становление самодержавия как специфической государственной формы. Московский Кремль – резиденция Российских государей. Наследие Византии и возникновение теории «Москва – третий Рим». Символика и геральдика Московского царства. Церковь и государство: иосифляне и нестяжатели. Русские монастыри – центры политической и духовной культуры. Монастырская колонизация и ее роль в развитии экономики Северо-Восточной Руси. Культура России в XIII-XV вв.

Тема 6. Западная и Восточная цивилизации. Эпоха Ивана Грозного (2 часа).

Лекция с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.

Становление в Европе цивилизации Западного типа. Черты европейского города как центра ремесла и торговли, источника становления современных демократических институтов. Великие географические открытия, их значение. Ренессанс и Реформация. Первые буржуазные революции XVI-XVII вв. (Голландия, Англия).

Характерные черты развития стран Востока. Европа и Азия: проблемы взаимовлияния.

Эпоха Ивана IV Грозного (1530-1684 гг.) Формирование личности первого царя средневековой России. Реформы середины XVI в. Сословно-представительная монархия в России. Становление царской деспотии. Споры о природе и границах власти в русском обществе. Кризис в российском обществе в 60-70-е гг. XVI в. Опричнина: ее причины и последствия. Споры об опричнине в отечественной историографии. Антиевропейская автократия, деевропеизация России.

Основные направления внешней политики России в XVI в. Успехи во внешней политике (присоединение Поволжья). Начало покорения Сибири. Формирование России как многонационального государства. Борьба за выход к Балтийскому морю. Ливонская война. Люблинская уния 1569 г. Образование Речи Посполитой. Поражение в Ливонской войне. Итоги царствования Ивана Грозного.

Тема 7. Россия на пороге Нового времени (XVII в.) (2 часа).

Московское царство в XVII вв. Общие и особенные черты в развитии государства в сравнении с передовыми странами Европы.

«Смутное время» в России, его причины, сущность, проявление. Проблема исторического выбора между Западом и Востоком в период «Смуты». Возможность альтернативы развития и поиск нетрадиционных форм политической власти. Борис Годунов, Лжедмитрий I и исторические шансы России. Борьба русского народа против польской и шведской интервенции и ее результаты. Историческая роль К. Минина и Д. Пожарского. Итоги «Смутного времени». Начало династии Романовых.

Усиление централизации государства и возрастание его роли – одна из ведущих тенденций мирового развития. Характерные особенности данного процесса в России. Соборное Уложение 1649 г. Окончательное закрепощение крестьянства. Социальная структура общества. Зарождение буржуазных отношений. «Бунташный век». Экономические и социальные конфликты в XVII столетии. Борьба за выход к морям и ее результаты. Война с Польшей. Территориальная экспансия России на Западе. Включение Левобережной Украины в состав России, колонизация Сибири и Дальнего Востока. Первые землепроходцы.

Европейская Реформация и церковная реформа в России. Раскол русской православной церкви. «Никонианство» как духовная основа прозападных преобразований в России. Влияние раскола на национальный характер и политическую культуру русского человека. Политический строй и

административное устройство Московского царства. Особенности культуры и тенденции ее развития (XV-XVII вв.).

**Раздел III. Эпоха Нового времени. Мир и Россия в XVIII – XIX вв.
(12 час.)**

Тема 8. Российская империя. Эпоха Петра I (2 часа).

Лекция с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.

Европа на пути модернизации общественной и духовной жизни. Характерные черты эпохи Просвещения.

Российская империя при Петре I (1682-1725 гг.) Характеристика эпохи Петра I и его личности в трудах российских историков. Начало модернизации и европеизации России. Историческая необходимость реформ, степень их обусловленности предшествующим развитием страны. Политические, социально-экономические и культурные преобразования. Становление абсолютизма. Российская империя как исторический феномен. Внешнеполитическая доктрина Петра I: от решения национальных задач к формированию имперской политики. Северная война и изменение геополитического положения России. Цивилизационный раскол общества в петровскую эпоху и его влияние на последующее развитие страны.

Тема 9. Российская дворянская империя (1725 – 1801 гг.) (2 часа).

Дворцовые перевороты (1725-1761 гг.). Причины дворцовых переворотов, их влияние на развитие России. Первые российские конституционалисты. Изменения в положении основных сословий русского общества. Рост привилегий дворянства. Роль дворянской гвардии в политической жизни страны. Укрепление самодержавия в период правления Елизаветы Петровны. Расцвет российской культуры и науки. М.В.Ломоносов и формирование естественнонаучной картины мира.

Эпоха Екатерины II (1762 -1796 гг.) «Просвещенный абсолютизм» в России: его особенности, содержание, противоречия. Екатерина II: личность

и политик. Законодательная деятельность Екатерины II. «Наказ» Екатерины II и работа Уложенной комиссии. Эволюция социальной структуры и общественных отношений в российском обществе. «Жалованная грамота дворянству». «Жалованная грамота городам». Усиление крепостной зависимости. Стихийные народные движения. Восстание Е.Пугачева. Укрепление российской государственности.

Успехи внешней политики. Усиление России на мировой арене. Русско-турецкие войны. Колонизация причерноморских степей. Разделы Польши. Освоение Россией Тихоокеанского побережья.

Великая французская революция и Россия.

Русское просветительство и его роль в развитии общественно-политической мысли и пробуждения гражданского самосознания. Возникновение российской интеллигенции. Культура России в XVIII в.

Тема 10. Тенденции развития всемирной истории в XIX в. Становление индустриальной цивилизации. Российская империя в XIX в. (6 час.) *Лекция с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.*

Основные тенденции развития мировой истории. Промышленный переворот и процесс создания индустриального общества в Европе и Северной Америке. Формирование колониальной системы. Традиционные общества Азии и попытки модернизации.

Россия в первой половине XIX в. Формирование буржуазных отношений, разложение крепостнического хозяйства. Либерализм Александра I. Разработка проектов преобразований, трудности и противоречия их реализации. М.Сперанский – судьба реформатора в России. Россия в составе антинаполеоновских коалиций. Отечественная война 1812 г. Заграничные походы русской армии в 1813- 1815 гг. Декабризм в России. Его влияние на национальное самосознание. Политическая реакция и реформы при Николае I. Дальнейшая бюрократизация государственной и общественной жизни. Политический сыск и политическая цензура. Влияние

идей Просвещения и Великой французской революции на развитие общественного движения в России. Россия и Запад – дискуссии о путях развития. Общественные движения 30-50-х гг. XIX в. Западники и славянофилы. Возникновение «охранительного» направления: теория официальной народности. М. П. Погодин, С. П. Шевырёв. Становление либеральной традиции. Западники и славянофилы. А. С. Хомяков, К. С. И И. С. Аксаковы, Ю. Ф. Самарин, Т. Н. Грановский, С. М. Соловьёв, Н. Д. Кавелин. «Русский социализм» А. Герцена. Петрашевцы. Российский радикализм и его особенности.

Внешняя политика. Поражение России в Крымской войне и его последствия.

Эпоха великих реформ. Страна в пореформенный период (вторая половина XIX – начало XX в.). Реформы 60-70-х годов: причины, цели и характер. Личность и историческая роль Александра II. Отмена крепостного права в России в 1861 г. и его последствия. Демократизация общественной и политической жизни страны и противоречивость этого процесса. Развитие предпринимательства в России и его особенности. Изменения в социальной структуре гражданского общества в России. Убийство Александра II. Контрреформы Александра III. Становление индустриального общества, особенности процесса в России. Роль государства в экономике страны. С. Ю. Витте и его план индустриализации.

Общественно-политическая борьба вокруг перспектив дальнейшего развития государства. Консервативная мысль в 80-90-е гг. М. Н. Катков, К. П. Победоносцев. Земское либеральное движение. Власть и общество: борьба между либералами и консерваторами за влияние на правительственную политику. Русский крестьянский социализм. Эволюция народничества: революционное и либерально-реформистское течения. М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачёв, Н. К. Михайловский. Первые рабочие организации. Г. В. Плеханов и группа «Освобождение труда». Марксизм и возникновение

российской социал-демократии. Предпосылки и особенности формирования первых политических партий в России.

Дальнейшее формирование Российской империи. Присоединение Кавказа и Средней Азии. Включение в состав империи Приамурского края.

Основные черты и особенности культуры России в XIX в. Демократические тенденции в русской культуре – «Золотой век».

Тема 11. Мировой экономический кризис. Россия в контексте мировых проблем начала XX в. (2 часа).

Россия в системе международных отношений. Борьба мировых держав за сферы влияния и передел мира. Складывание в Европе военно-политических союзов. Россия и страны Антанты.

Русско-японская война 1904-1905 гг., поражение царизма.

Политические, экономические, социальные противоречия в начале XX века. Буржуазно-демократическая революция 1905-1907 гг. Манифест 17 октября 1905 г. Формирование партийно-политических структур. Государственная Дума – первый российский парламент. Государственная Дума в структуре власти. Реформы П. А. Столыпина.

Первая мировая война как кризис Западной цивилизации. Причины и характер мировой войны. Российская империя и война.

Русская культура на рубеже веков – «Серебряный век». Образ жизни различных социальных слоев города и деревни.

Раздел IV. Мир в XX веке. Новейшее время. Российская империя, СССР (1917-1991 гг.)(8 час).

Тема 12. Россия в 1917 – 1920 гг. (2 часа.)

Россия в поисках выхода из общенационального кризиса (февраль – октябрь 1917 г.) Особенности формирования властных структур. Временное буржуазное правительство. Советы рабочих и солдатских депутатов. Их составы. Различные политические силы о перспективах революции. Их представления о путях дальнейшего развития страны. Углубление

общенационального кризиса летом 1917 г. А. Керенский и Л. Корнилов. Взятие власти большевиками осенью 1917 г.

В.И. Ленин и становление советского государства. Декреты советской власти. Формирование советского правительства. Советы и Учредительное собрание. Распад российской империи, образование независимых государств на ее территории. Партия большевиков у власти: доктрина мировой пролетарской революции и реальность. Становление диктаторской, централизованной системы власти. Трансформация РКП (б) в ядро системы власти. Свертывание многопартийности и других форм демократии. Судьба блока с эсерами. Раскол в лагере сторонников советской власти. Выход из мировой войны. Государственный капитализм.

Гражданская война и иностранная интервенция. Политика военного коммунизма. Образование ДВР. Победа сторонников советской власти в гражданской войне.

Влияние революции в России на ситуацию в мире. Окончание мировой войны. Складывание Версальско-Вашингтонской системы. Создание Лиги Наций.

Тема 13. СССР и мир в 20-е – 30-е гг. (2 часа).

Основные тенденции социально-экономического, политического, идейного и культурного развития мира в межвоенный период. Мировой экономический кризис 1929 г. Поиск альтернатив общественного развития. Внешнеполитическая ситуация.

Переход к НЭПу. Образование СССР: состав, принципы организации. От федерации к унитарному государству. Концепция социалистического строительства в СССР. Сталинский вариант модернизации страны. Индустриализация и коллективизация. Противоречия складывающейся политической системы. Внутривнутрипартийная борьба в 20-30 годы. Политические процессы. Формирование тоталитарного режима. Влияние тоталитарной системы на культурный, нравственный потенциал общества, общественное сознание.

Борьба демократических и реакционно-консервативных тенденций в мировом развитии. Фашизм, становление авторитарных и тоталитарных режимов в Европе. Кризис в международных отношениях накануне войны. Договор Молотова-Риббентропа и его последствия.

Тема 14. Вторая мировая война и судьбы мира. Великая Отечественная война советского народа(2 часа).

Начало второй мировой войны. Договор о дружбе и границе с Германией и протоколы к нему. СССР и страны Прибалтики. Договоры о взаимопомощи. Включение Литвы, Латвии и Эстонии в состав СССР. Советско-финляндская война. Советско-германские и советско-японские отношения накануне войны.

Нападение Германии на Советский Союз. Организация отпора агрессии.

Причины временных военных неудач, основные этапы военных действий. Народы СССР в условиях войны: общественное сознание, повседневная жизнь в тылу, партизанское движение. Складывание антигитлеровской коалиции. Разгром фашистской Германии. Вклад народов СССР в разгром фашизма. Цена победы. Выработка союзниками стратегических решений по послевоенному переустройству мира. Тегеранская, Ялтинская и Потсдамская конференции.

Советско-японские отношения в период Великой Отечественной войны. Причины вступления СССР в войну с Японией. Начало войны с Японией. Ядерная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Разгром Квантунской армии. Освобождение Манчжурии и Кореи. Бои за Сахалин и Курильские острова. Капитуляция Японии. Окончание второй мировой войны. Токийский процесс. Проблема советско-японского мирного договора.

Тема 15. СССР во второй половине XX в. (2 часа). *Лекция с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.*

Внутренняя и внешняя политика СССР (вторая полов. 40-х – первая половина 60-х гг.). Советское общество в условиях послевоенной разрухи и лишений. Восстановление народного хозяйства в послевоенные годы.

Тоталитарно-бюрократические черты в общественно-политической и культурной жизни страны.

СССР в мировом балансе сил. Создание ООН. «Холодная война» как форма глобального межсистемного межгосударственного противостояния. Ядерное оружие – новый фактор мировой политики. НАТО и ОВД. Общественно-политические процессы в странах Восточной и Юго-Восточной Европы, и роль СССР в этих процессах. Приход к власти Н. С. Хрущёва. Хрущевская «оттепель». Попытки реформирования советского общества «сверху». Внешняя политика СССР. Соперничество «сверхдержав». Революция на Кубе. Карибский кризис. Война во Вьетнаме. Арабо-израильский конфликт. «Пражская весна».

НТР и её влияние на ход мирового общественного развития.. «Космическая эра». Изменение теоретических представлений о развитии мира. Непоследовательность, субъективизм в решении задач демократизации. Мировое сообщество во второй половине XX в. Формирование постиндустриальных обществ. Качественные изменения в развитии стран Запада и Азии. Усиление социально-реформистской направленности политики западных государств.

Хозяйственная реформа в СССР 1965-1967 гг., причины её неудачи. Период стабильного развития СССР (середина 60-х – конец 70-х гг.) Противоречивость развития советского общества: складывание единого народнохозяйственного комплекса и экстенсивный характер производства; застойные явления в экономике и относительное повышение уровня жизни народа. Принятие Конституции «развитого социализма» (1977 г.) и политический консерватизм; интенсивное развитие науки и увеличение доли ручного труда. Снижение темпов экономического роста в конце 70-х – первой половине 80-х гг. Возникновение и развитие диссидентского и правозащитного движения.

Внешняя политика СССР во второй половине 60-х – первой половине 80-х гг. СССР и страны «социалистического лагеря». Ввод войск в

Чехословакию (1968 г.) Обострение отношений с КНР. Разрядка международной напряжённости в первой половине 70-х гг. Ввод советских войск в Афганистан (1979г.) Ухудшение международного положения СССР.

СССР в период «перестройки» (1985-1991 гг.). Апрель 1985 года: курс на «обновление общества». Попытка реформирования политической системы с сохранением социалистического выбора. М. С. Горбачёв как политический лидер. Гласность. Возникновение политических партий и общественных движений. Результаты и уроки демократизации общества. Формирование многоукладной экономики.

Внешнеполитические инициативы СССР. «Новое политическое мышление», и конец «холодной войны». Поиск новых форм политического, экономического и культурного сотрудничества с зарубежными странами.

Нарастание центробежных сил в многонациональном государстве. Несостоятельность мер по урегулированию межнациональных отношений в СССР. Объективные и субъективные факторы распада СССР. Образование суверенных государств.

Раздел V. Мировая цивилизация и Россия на рубеже XX – XXI вв.(2 часа)

Тема 16. Россия в 90-е гг. Внутренняя и внешняя политика РФ в начале XXI в. (2 часа).

Социально-экономические и политические преобразования, изменение государственного строя. Б. Н. Ельцин – первый президент России. Экономические реформы: пути и сложности осуществления, их итоги. Формирование и развитие новой политической системы. Проблемы государственно-политического строительства. Принятие новой Конституции 1993 г. Формирование концепции внешней политики России в 90-е гг. Наука, культура, образование в рыночных условиях.

Социально-экономическое положение РФ в период (2001-2008 гг.). Президентство В.В.Путина. Усиление вертикали власти, создание единого правового поля, утверждение государственных символов (герб, гимн, флаг),

реформа Совета Федерации. Политические партии и общественные движения на современном этапе.

Россия и СНГ. Россия в системе мировой экономики и международных связей. Региональные и глобальные интересы России. Роль РФ в современном мировом сообществе.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия не предусмотрены

Практические занятия (18 час.)

Занятие 1. Введение (2 час.)

Рассматривается методика подготовки к практическим занятиям. Дается основная характеристика методов работы на практических занятиях. Осуществляется вводный контроль знаний учащихся по основным историческим периодам, с целью определения уровня подготовки и остаточных знаний абитуриентов.

Занятие 2. Раннее средневековье в Европе. Киевская Русь (IX-XIII вв.) (2 час)

1. Средневековье как этап всемирной истории, его типологические черты. Основные цивилизационные регионы.

2. Восточные славяне в древности: общественный строй, быт, верования. Соседи восточных славян.

3. Образование Древнерусского государства: предпосылки, версии возникновения – норманнская и антинорманнская теории.

4. Особенности социально-экономической и политической структуры Киевской Руси.

5. Принятие православного христианства и его исторические последствия.

Занятие 3. Русь между Востоком и Западом. (XIII-XV вв.)

Формирование централизованного русского государства (2 часа)

1. Политическая раздробленность как фаза в развитии средневековых государств. Общие и особенные черты.

2. Феодальная раздробленность на Руси, её причины и последствия. Северо-восточная Русь, Новгородская земля, Западнорусские княжества. Особенности развития.

3. Монголо-татарское нашествие. Влияние монгольского фактора на русскую историю.

4. Предпосылки образования единого русского государства. Особенности объединительного процесса. Причины возвышения Москвы.

5. Княжение Ивана III – завершающий этап объединения. Формирование великорусского этноса. «Москва – Третий Рим».

Занятие 4. Московское царство. (XVI- XVII вв.) (2 часа)

1. «Новое время» в Европе как особая фаза всемирно-исторического процесса. Эпоха Возрождения и Реформация.

2. Начало правления Ивана IV. Характер реформ Избранной Рады 50-х гг. XVI в.

3. Опричнина. Начало формирования деспотического самодержавия. Выбор пути развития России. Цивилизационные особенности.

4. Внешняя политика Российского государства. Завоевание Казанского, Астраханского ханств. Колонизация Сибири, включение в состав России Левобережной Украины.

5. Россия в XVII веке. «Смута» в Московском государстве (1598-1613 гг.). Романовы на престоле. Внутренняя и внешняя политика страны.

Занятие 5. Эпоха Просвещения. Российская дворянская империя в XVIII в.(2 часа).

1. Европа на пути модернизации общественной и духовной жизни. Характерные черты эпохи Просвещения.

2. Преобразования Петра Великого. Оформление абсолютной монархии.

3. Россия при Екатерине II. Черты «просвещённого абсолютизма».
4. Особенности и противоречия социально-экономического развития России. Социокультурный раскол.
5. Основные направления внешней политики.

Занятие 6. Российская империя во второй пол. XIX в. – начале XX в. (2 часа).

1. Утверждение в странах Западной Европы и США индустриальной цивилизации, её черты.
2. Содержание и характер реформ 60-70-х гг. Особенности пореформенного развития.
3. Формирование общественно-политических движений: консервативное, либеральное, революционно-радикальное направления.
4. Противоречия и особенности буржуазной индустриализации в России на рубеже XIX – XX вв. Реформы С.Ю.Витте.
5. Россия в годы первой буржуазной революции (1905-1907). Становление многопартийности и парламентаризма. Реформы П.А.Столыпина.

Занятие 7. Россия и мир в эпоху социальных потрясений (первая половина XX в.)(2 часа).

1. Кризис европейской цивилизации. Причины и характер мировой войны.
2. Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса.
3. Революционный 1917 г: проблема выбора исторического пути. Приход к власти большевиков.
4. Строительство социализма в СССР (20-е – 30-е гг.). Сталинский вариант модернизации страны.
5. СССР во второй мировой войне. Великая Отечественная война.

Занятие 8. Тенденции и противоречия мирового развития во второй половине XX в. Советское общество в послевоенный период (1953-1991)гг. (2 часа).

1. Советское общество в послевоенное десятилетие: социально-экономическое и политическое развитие.

2. Попытки либерализации общественной жизни в период «оттепели». Н.С.Хрущёв.

3. Структурный экономический кризис 70-х – начала 80-х гг. Становление информационной цивилизации.

4. СССР в годы «застоя». Л.И.Брежнев.

5. М.С.Горбачев. Новое политическое мышление. Перестройка. Проблемы и противоречия. Распад СССР.

Занятие 9. Россия на пути радикальных преобразований (рубеж XX – XXI вв.) (2 часа).

1. Социально-экономическая модернизация страны. Переход к рыночной экономике.

2. Становление новой российской государственности. Конституция 1993 г.

3. Внешняя политика России в условиях новой геополитической ситуации.

4. Россия в первое десятилетие XXI в.: новые тенденции общественно-политической жизни.

III УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «История» 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 студентов и методические рекомендации по их выполнению;

- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

Для текущей аттестации при изучении дисциплины «История» используются следующие оценочные средства:

- 1) Устный опрос (УО):
 - Собеседование (УО-1)
 - Доклад (УО-3)
- 2) Письменные работы (ПР):
 - Контрольная работа (ПР-2)
 - Реферат, доклад (ПР-4)
 - Тестирование (ПР-1)

Контрольные и методические материалы, 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.

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Введение Тема 1. Методология и теория исторической науки. Место России в мировом сообществе цивилизаций	ОК-1, ОК-9	знает	УО-1	1 - 3
2	Раздел II. Мир в эпоху средневековья. Этногенез славян. Древнерусское государство. Русские земли в период феодальной раздробленности (VI-XVII вв.).	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет Знает, умеет, владеет	ПР-1, УО-1, ПР-2, УО-3, ПР-4	4- 19

3	Раздел III. Эпоха Нового времени. Мир и Россия в XVIII – XIX вв.	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет Знает, умеет, владеет	ПР-1, УО-1, ПР-2, УО-3, ПР-4	20 - 32
4	Раздел IV. Мир в XX веке. Новейшее время. Российская империя, СССР (1914 - 1917-1991 гг.)	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет Знает, умеет, владеет	УО-1, ПР-4 ПР-1, УО-3	33 - 46
5	Раздел V. Мировая цивилизация и Россия в XXI в.	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет умеет, владеет	УО-1	47 - 50

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Андреев, И.Л. История России с древнейших времен до 1861 года: Учебник для бакалавров / Н.И. Павленко, И.Л. Андреев, В.А. Федоров; Под ред. Н.И. Павленко. - М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2012. Режим доступа: http://static2.ozone.ru/multimedia/book_file/1002961327.pdf
2. Анисимов, Е.В. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты / Е.В. Анисимов. - СПб.: Питер, 2013. Режим доступа: <http://www.e-reading.mobi/book.php?book=1006038>
3. Ахиезер, А.С. История России: конец или новое начало? / А.С. Ахиезер, И. Клямкин, И. Яковенко. - М.: Новое Изд.-во, 2013. Режим доступа: <http://www.4plus5.ru/ist/ahcontent.html>
4. Земцов, Б.Н. История России. IX- начало XXI в: Учебное пособие / Б.Н. Земцов. - М.: Изд. Универ. книга, 2012. Режим доступа: <http://www.litmir.net/br/?b=213853&p=120>

5. История СССР/РФ в контексте современного россиеведения: учеб. пособие / [И. А. Агакишиев и др.]; под общ. ред. Е. И. Пивовара и А. Б. Безбородова. – Москва: Проспект, 2015. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392163144.html>
6. История: учеб. пособие / О.Д.Исхакова и др. Под общ. ред. О.И.Охонько. – Владивосток, Издательский дом ДВФУ, 2013.
7. История: Учебник для бакалавров. Под редакцией: [Кузнецов И.Н.](#) - Издательство: Дашков и К, - 2012 - 495 с. <http://www.knigafund.ru/books/149119>
8. История России в схемах, таблицах и картах. Касьянов В.В. и др. - Р н/Д: 2011. - 288 с. Режим доступа: <http://www.alleng.ru/d/hist/hist290.htm>
9. Курс истории для бакалавров. Общие закономерности и особенности развития России в мировом историческом процессе. Уроки истории: учебное пособие. Под редакцией [Ольштынский Л.И.](#) - Логос, 2012 г. 406 с. Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/122661>
9. Новейшая история Отечества. Курс лекций. Часть I. 1917-1941 годы: Учеб. пособие по дисциплине "Новейшая отечественная история". – М.: Прометей, 2013. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785704223832.html>
10. Орлов, А.С. История России: Учебник / А.С. Орлов, В.А. Георгиев, Н.Г. Георгиева, Т.А. Сивохина. - М.: Проспект, 2013. Режим доступа: <http://padaread.com/?book=18966>
11. Пономарев, М.В. Современная история [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пономарев М.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Прометей, Московский педагогический государственный университет, 2013. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24027.html>
12. Сапожникова Н.Д. История России с древнейших времен до наших дней [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. Д. Сапожникова. - Екатеринбург:

ФГАО ВПО "Рос. гос. проф.- пед. ун-т", 2013. - 500 с. Режим доступа: http://window.edu.ru/resource/525/79525/files/Sapozhnikova_Istoriya.pdf

13. Сахаров А.Н. История России с древнейших времён до наших дней: учебник: в 2 т./Сахаров А.Н., Боханов А.Н., Шестаков В.А.; под рук. А.Н.Сахарова/. – М., 2013.

14. Скребнев В.А. История как наука: учебное пособие / В.А. Скребнев. – Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2012.– 80 с. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/239/80239/files/skrebnev.pdf>

15. Степанищев, А.Т. История России. Часть 2. XX - начало XXI века [Электронный ресурс]/ Степанищев А.Т.— Электрон. текстовые данные. — М.: Владос, 2012. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1848.html>

16. Фортунатов, В.В. История: Учеб. пособие / В.В.Фортунатов. – СПб. 2013.

Дополнительная литература

1. Аврех, А.Я. Столыпин и судьбы реформ в России/Аврех А.Я. – М., 1991.
2. Алексеев, Ю.Г. Под знаменами Москвы: борьба за единство Руси (царствование Ивана III)/Алексеев Ю.Г. – М.,1992.
3. Гражданская война в СССР. – М., 1992.
4. Гришин, В. Катастрофа. От Хрущёва до Горбачёва. / В. Гришин. – М.,2010.
5. Гумилев, Л.Н. От Руси до России / Л.Н. Гумилёв. – М., 1992.
6. Гуревич, А.Я. Средневековый мир: культура безмолвствующего большинства/Гуревич А.Я. – М., 1990.
7. Данилевский, Н.Я. Россия и Европа / Н.Я.Данилевский. – М., 1991.
8. Дюби, Ж. Европа в средние века/Дюби Ж. – Смоленск, 1994.
9. Зырянов, П.Н. Петр Столыпин: политический портрет/Зырянов П.Н. – М., 1992.
- 10.Ирошников, М.П., Ваксер, А.З. Россия в XX веке. Народ, власть, войны, революции, общество. /М.П. Ирошников, А.З. Ваксер. – М., 2005.
- 11.История культуры России. Курс лекций для негуманитарных специальностей. – М.,1993.

12. История политических партий в России./Под. ред. А.И. Зевелева. – М., 1994.
13. История России: с древнейших времен до наших дней: Учебник / Орлов А.С., Георгиев В.А., Сивохина Н.Г. – М., 2012.
14. История России с древнейших времен до наших дней. / Вереме́нко В.А., Козлов Н.Д. и др. /Учебник для студентов неисторических специальностей/Под ред. Н.Д. Козлова. – М.,2011.
- 15.История для бакалавров/Учебник. /П.С. Самыгин и др. – Ростов н/Д., 2012.
- 16.Как была крещена Русь.-2-е изд. – М.,1990.
- 17.Карамзин, Н.М. История государства Российского: В 12 т./ Н.М. Карамзин. – любое изд.
- 18.Ключевский, В.О. Русская история. В 5 т. / Ключевский В.О. – М.:РИПОЛ КЛАССИК, 2001.
- 19.Ключевский, В.О. Исторические портреты/ Ключевский В.О. – М.,1990.
- 20.Козлов, В. Неизвестный СССР. Противостояние народа и власти. 1953 – 1985. /В. Козлов. – М.,2006.
- 21.Костомаров, Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI-XVII столетиях/ Костомаров Н.И. – М.,1992.
- 22.Ле Гофф, Ж. Цивилизация средневекового Запада/ Ле Гофф Ж. – М., 1992.
- 23.Мавродин, В.В. Куликовская битва/Мавродин В.В. – М.,1980.
- 24.Медведев, Р. Личность и эпоха. Политический портрет Л.И. Брежнева /Р. Медведев. – М., 1991.
- 25.Никитин, Н.И. Освоение Сибири в XVII в. /Никитин Н.И. – М.,1990.
26. Новейшая история России (от конца XIX до начала XXI века): Учебник / под рук. А.Н. Сахарова. – М.: Проспект, 2012.
27. Ольштынский, Л.И. Курс истории для бакалавров. Общие закономерности и особенности развития России в мировом историческом процессе. Уроки истории. Учеб. пособие./ Л.И. Ольштынский. – М.:Логос,2012.

28. Павленко, Н.И. История России с древнейших времен до 1861 года: учебник для вузов / Н.И. Павленко, И.Л. Андреев, В.А. Федоров; под ред. Павленко Н.И. – 5 изд. – М.: Высшее образование, 2012.
29. Павленко, Н.И. Петр Великий/Павленко Н.И. – М., 1990.
30. Первая мировая война: дискуссионные проблемы истории. – М., 1994.
31. Платонов, С.Ф. История России: полный курс лекций по русской истории /С.Ф.Платонов. – М., 2007.
32. Российская корона: князья, цари, императоры. – М., 2009.
33. Россия. Полный энциклопедический иллюстрированный справочник. / Авт. сост. П.Г. Дейниченко. / Под ред. А.А. Красновского. – М.: ОЛИМА-ПРЕСС, 2006.
34. Россия на рубеже веков: исторические портреты. – М., 1991.
35. Селунская, Н.Б., Бородин Л.И. и др. Становление российского парламентаризма в начале XX в./Н.Б. Селунская ,Л.И. Бородин. – М., 1996.
36. Семенникова, Л.И. Россия в мировом сообществе цивилизаций: учебник для студентов вузов неисторических специальностей / Л.И. Семеникова. – 10-е изд. – М.: КДУ, 2011.
37. Скрынников, Р.Г. Иван Грозный и его время/ Скрынников Р.Г. – М., 1991.
38. Скрынников, Р.Г. Россия в начале XVII в. «Смута»/ Скрынников Р. Г. – М., 1988.
39. Соловьев, В.Р. Русская культура с древнейших времен до наших дней / Соловьев В.Р. – М.: Белый город, 2010.
40. Страна гибнет сегодня. Воспоминания о Февральской революции 1917 г. – М., 1991.
41. Тойнби, А. Постижение истории / Тойнби А. – М.,1991.
42. Философия истории и отечественная историография / Под.ред. Р.Г.Пихои. – М., 2006.
43. Чешко, С.В. Распад Советского Союза. / С.В. Чешко. – М.,2000.

44. Чулков, Г.И. Императоры. Психологические портреты/Чулков Г.И. – М., 1991

45. Яковец, Ю.В. Глобализация и взаимодействие цивилизаций /Ю.В.Яковец. – М., 2001.

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

1. www.biblioclub.ru - Электронная библиотечная система "Университетская библиотека"
2. <http://e.lanbook.com/> - Электронная библиотечная система издательства "Лань"
3. <http://ibooks.ru/> - Электронная библиотечная система "Айбукс"
4. <http://dlib.eastview.com> - Базы данных компании «Ист Вью»
5. <http://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека (НЭБ)
6. <http://www.rba.ru/> - Информационные ресурсы Российской Библиотечной Ассоциации (РБА)
7. <http://uisrussia.msu.ru> – Университетская информационная система Россия (УИС Россия)
8. <http://www.hist.msu.ru/> - Исторический факультет МГУ
9. <http://www.shpl.ru/> - Государственная публичная историческая библиотека (электронный каталог)
10. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека (электронный каталог)
11. <http://www.dvfu.ru/web/library/elib> - Каталог электронных ресурсов научной библиотеки ДВФУ
12. <http://school-collection.edu.ru/catalog/> - Единая коллекция образовательных ресурсов
13. <http://www.school.edu.ru/> - «Российский общеобразовательный портал»
14. <http://www.humanities.edu.ru/index.html> - Портал «Гуманитарное образование»

15. <http://www.magister.msk.ru/library/library.htm> - «Издание литературы в электронном виде»
16. <http://ifets.ieee.org/russian/depository/resource.htm> - "[ИТ-образование в Рунете](#)" Образовательные ресурсы Рунета

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Изучение дисциплины проводится на основе рейтинговой технологии. При осуществлении образовательного процесса используется следующее программное обеспечение: Microsoft Office (PowerPoint, Word), Open Office, Skype, программное обеспечение электронного ресурса сайта ДВФУ, включая ЭБС ДВФУ.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Курс структурирован по тематическому и сравнительно-типологическому принципам, что подчёркивает связь с другими дисциплинами гуманитарного и специального цикла, такими как: «Политология», «Социология», «Культурология».

В процессе изучения материалов учебного курса предлагаются разнообразные формы работ: чтение лекций, решение тестов, работа с учебной и научной литературой, решение познавательных, логических и познавательно-логических заданий, формулируемых преподавателем.

Лекционные занятия ориентированы на освещение основных тем в каждый раздел курса и призваны ориентировать студентов в предлагаемом материале, заложить научные и методологические основы для дальнейшей самостоятельной работы студентов.

Особо значимой для профессиональной подготовки студентов является *самостоятельная работа* по курсу. В ходе этой работы студенты отбирают необходимый материал по изучаемому вопросу и анализируют его.

Самостоятельная работа с литературой включает в себя такие приемы как составление плана, тезисов, конспектов, аннотирование источников, написание контрольных работ.

Студентов необходимо познакомить с основными источниками, без которых невозможно полноценное понимание проблематики курса. Поэтому эти источники рекомендованы студентам для домашнего изучения и включены в программу.

Освоение курса должно способствовать развитию навыков обоснованных и самостоятельных оценок исторических фактов и научных концепций. Поэтому во всех формах контроля знаний, особенно при сдаче зачета, внимание должно быть обращено на понимание основного проблемного поля современной историографии, на умение критически использовать ее результаты и выводы.

В процессе преподавания дисциплины «История становления и развития Российского парламентаризма» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

Лекционные занятия:

1. Проблемная лекция.

Лекция начинается с постановки преподавателем проблемы, которые решаются в ходе изложения материала. Для ответа на проблему требуется размышление всей аудитории. В течение лекции мышление студентов происходит с помощью создания преподавателем проблемной ситуации до того, как они получают всю необходимую информацию, составляющую для них новое знание. Таким образом, студенты самостоятельно пробуют найти решение проблемной ситуации.

Учебные проблемы доступны по своей трудности для студентов, они учитывают познавательные возможности обучаемых, исходят из изучаемого предмета и являются значимыми для усвоения нового материала и развития личности - общего и профессионального.

Проблемная лекция обеспечивает творческое усвоение будущими специалистами принципов и закономерностей изучаемой науки, активизирует учебно-познавательную деятельность студентов, их самостоятельную аудиторную и внеаудиторную работу, усвоение знаний и применение их на практических занятиях.

Практические занятия акцентированы на наиболее принципиальных и проблемных вопросах истории и призваны стимулировать выработку собственной позиции по данным темам.

В работе со студентами используются разнообразные средства, формы и методы обучения (информационно-развивающие, проблемно-поисковые): метод научной дискуссии, конференция или круглый стол, анализ конкретных учебных ситуаций (case study).

Конференция или круглый стол.

При использовании данного метода можно приглашать различных специалистов, занимающихся изучением рассматриваемой проблемы или работающих по изучаемой студентами теме. Это могут быть ученые, экономисты, деятели искусства, представители общественных организаций, государственных органов и т. п.

Перед такой встречей преподаватель предлагает студентам выдвинуть интересующую их по данной теме проблему и сформулировать вопросы для их обсуждения. Если студенты затрудняются, то преподаватель может предложить ряд проблем и вместе со студентами выбрать более интересную для них. Выбранные вопросы передаются приглашенному специалисту «круглого стола» для подготовки к выступлению и ответам. Одновременно на «круглый стол» могут быть приглашены несколько специалистов, занимающихся исследованием данной проблемы. Чтобы заседание «круглого стола» проходило активно и заинтересованно, необходимо настроить слушателей на обмен мнениями и поддерживать атмосферу свободного обсуждения.

При применении всех этих форм занятий студенты получают реальную практику формулирования своей точки зрения, осмысления системы аргументации, т. е. превращения информации в знание, а знаний в убеждения и взгляды.

Коллективная форма взаимодействия и общения учит студентов формулировать мысли на профессиональном языке, владеть устной речью, слушать, слышать и понимать других, корректно и аргументировано вести спор. Совместная работа требует не только индивидуальной ответственности и самостоятельности, но и самоорганизации работы коллектива, требовательности, взаимной ответственности и дисциплины. На таких семинарах формируются предметные и социальные качества профессионала, достигаются цели обучения и воспитания личности будущего специалиста.

Особенности коллективной мыслительной деятельности в том, что в ней существует жесткая зависимость деятельности конкретного студента от сокурсника; она помогает решить психологические проблемы коллектива; происходит «передача» действия от одного участника другому; развиваются навыки самоуправления.

Имеются различные формы организации и проведения данного вида занятий, такие как **пресс-конференция**.

На предшествующем занятии преподаватель дает задание студентам индивидуально ответить на вопросы практического занятия и коллективно обсудить варианты решения одной и той же ситуации, что существенно углубляет опыт обучаемых. Сталкиваясь с конкретной ситуацией, обучаемый должен определить: есть ли в ней проблема, в чем она состоит, определить свое отношение к ситуации. Вместе с тем каждый студент должен путем вживания в роль конкретных исторических деятелей проанализировать причины, ход и результаты проводимых мероприятий. Практическое занятие начинается со вступительного слова преподавателя, в котором озвучивается проблема для обсуждения. По мере обсуждения каждый из студентов имеет возможность ознакомиться с вариантами решения, послушать и взвесить

множество их оценок, дополнений, изменений, вступить в диалог и дискуссию.

По мере обсуждения вопросов практического занятия развиваются аналитические способности обучающихся, способствуют правильному использованию имеющейся в их распоряжении информации, вырабатывают самостоятельность и инициативность в решениях.

На завершающем этапе занятия, преподаватель корректируя выводы по выступлениям учащихся, делает общие выводы по каждому практическому заданию и общий результат по всему занятию.

Метод научной дискуссии.

Академическая группа подразделяется на две подгруппы - генераторов и критиков идей. Выделяют еще три человека - эксперты-аналитики.

Практическое занятие реализуется в четыре этапа:

Первый – подготовительный (осуществляется за 1-2 недели до практического занятия). Преподаватель проводит инструктаж о цели, содержании, характере, правилах участия в игре. Подготовка студентов включает:

- определение цели занятия, конкретизацию учебной задачи;
- планирование общего хода занятия, определение времени каждого этапа занятия;
- разработку критериев для оценки поступивших предложений и идей, что позволит целенаправленно и содержательно проанализировать и обобщить итоги занятия.

Категорически запрещаются взаимные критические замечания и оценки, они мешают возникновению новых идей. Следует воздерживаться от действий, жестов, которые могут быть неверно истолкованы другими участниками сессии. Как бы ни была фантастична или невероятна идея, выдвинутая кем-либо из участников сессии, она должна быть встречена с одобрением. Чем больше выдвинуто предложений, тем больше вероятность появления новой и ценной идеи.

Второй – занятие начинается с того, что генераторы идей быстро и четко характеризуют правителя, ситуацию в стране и высказывают все предложения по решению названной проблемы;

Третий - критики идей «атакуют» - отбирают наиболее ценные, прогрессивные из них, анализируют, оценивают, критикуют и включают в список актуальных предположений, обеспечивающих решение проблемы;

Четвертый - эксперты анализируют и оценивают деятельность обеих подгрупп, значимость выдвинутых идей.

Цель преподавателя — организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения задач, при обсуждении спорных вопросов, гипотез, проблемных или конфликтных ситуаций.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Сведения о материально-техническом обеспечении и оснащенности образовательного процесса: Освоение дисциплины «История» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: Мультимедийной аудитории, оснащенной широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерного класса. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети ДВФУ и находятся в едином домене.

Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.

Приложение 1 к рабочей программе учебной дисциплины



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 «История»

**Направление подготовки – 19.03.04. Технология продукции и
организация общественного питания (уровень бакалавриата)**

Профиль: «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Форма подготовки: очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине:

№	Примерная дата проведения	Наименование контрольного мероприятия	Форма контроля	Нормы времени на выполнение
1	1-10 неделя	Работа с конспектом, изучение литературы по дисциплине, подготовка к практическому занятию, подготовка к контрольной работе, написание докладов, решение тестов	ПК- 1, УО-1,УО-3,ПК-2	12 часов
2	11-18 неделя	Работа с конспектом, изучение литературы по дисциплине, подготовка к практическому занятию, подготовка к контрольной работе, подготовка докладов, решение тестов	ПК- 1, УО-1,УО-3,ПК-2 ПК-4	15 часов
3	сессия	Работа с конспектом, изучение литературы по дисциплине, подготовка к экзамену	Ответ на экзамене	27 час.

Характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению

Самостоятельная работа помогает студентам:

1) овладеть следующими знаниями и умениями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы и т.д.);
- составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста и т.д.;
- работе со справочниками и др. справочной литературой;
- использования компьютерной техники и Интернета и др.;

2) закреплять и систематизировать знания:

- работа с конспектом лекции;
- обработка текста, повторная работа над учебным материалом учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей;

- подготовка плана;
- составление таблиц для систематизации учебного материала;
- подготовка ответов на контрольные вопросы;
- аналитическая обработка текста;
- подготовка мультимедиа презентации и докладов к выступлению на семинаре (конференции, круглом столе и т.п.);
- тестирование и др.;

3) формировать умения:

- подготовка к контрольным работам;
- подготовка к тестированию;

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности и уровня умений студентов.

Контроль результатов самостоятельной работы студентов должен осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Методические рекомендации по использованию монографической литературы (в том числе учебных пособий, научных статей) для подготовки к семинарским занятиям

В качестве материалов для самостоятельной работы студентов предлагается использование монографической литературы при подготовке к семинарским занятиям, при написании реферата или составлении доклада.

Монография (в пер. с греч., один пишу) – научный труд, углубленно разрабатывающий одну проблему, ограниченный круг вопросов. Дословный

перевод термина предполагает и одного автора книги, хотя встречаются и коллективные монографии.

Использование монографической литературы в учебном процессе, с одной стороны, играет важную роль в повышении качества преподавания. С другой, – способствует более глубокому, систематическому, всестороннему усвоению учебного материала студентами. Лучшие труды отвечают таким требованиям, как достоверность, объективность, историчность в подборе и освещении фактов; доступный студенту яркий образный стиль изложения; заинтересованность автора в поиске истины; наличие собственной точки зрения на события, факты, лица; вместе с тем, предоставляемое право самому делать выводы в соответствии с концепцией автора или опровергать его позицию.

В соответствии с учебным планом студент может выбрать одну монографию для изучения и конспектирования. Рекомендации можно использовать и в работе с учебником, статьей и т.п.

Предполагаются следующие этапы работы над книгой. Первый этап – внимательное прочтение работы с карандашом в руках. Следует тщательно изучить предисловие, где излагаются концепция работы, ее цели, задачи, предлагается обзор литературы по данному вопросу, которую студент также может использовать. Только после внимательной устной проработки текста следует приступать к записям. Это второй этап работы с книгой.

Для записей следует использовать отдельную тетрадь. На первой странице располагаются выходные данные книги. Далее, если работа состоит из разделов, глав, все эти структурные элементы должны соответствовать авторским. Однако далее не следует переписывать дословно авторский текст. Записи лучше выполнять в тезисной форме, т.е. отдельные выдержки из произведения. В процессе работы над авторским текстом студент учится грамотно излагать свои мысли, усваивает научную терминологию, овладевает методикой научного исследования.

Монографическую литературу для конспектирования рекомендуется взять из предложенного к учебному курсу списка дополнительной литературы.

Подготовка презентации доклада

Презентация, согласно толковому словарю русского языка Д.Н. Ушакова: «... способ подачи информации, в котором присутствуют рисунки, фотографии, анимация и звук». Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint, MS Word, Acrobat Reader, LaTeX-овский пакет beamer. Самая простая программа для создания презентаций – Microsoft PowerPoint. Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию.

Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации: вы хотите свою аудиторию мотивировать, убедить, заразить какой-то идеей или просто формально отчитаться.

2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).

3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.

4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.

5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.

6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).

7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация – представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций – метафора. Их назначение – вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на

аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма – визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица – конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение – структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации

- готовьте отдельно: печатный текст + слайды + раздаточный материал;

- слайды – визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;

- текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;

- рекомендуемое число слайдов 17-22;

- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;

- раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: люди больше доверяют тому, что они могут унести с собой, чем исчезающим изображениям, слова и слайды забываются, а раздаточный материал остается постоянным осязаемым напоминанием; раздаточный материал важно раздавать в конце презентации; раздаточный материалы должны отличаться от слайдов, должны быть более информативными.

Подготовка доклада

Доклад, согласно толковому словарю русского языка Д.Н. Ушакова: «... сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материал, проиллюстрировать примерами,

развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию». Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме учебного занятия. Материалы при его подготовке, должны соответствовать научно-методическим требованиям вуза и быть указаны в докладе. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными. Работа студента над докладом-презентацией включает отработку умения самостоятельно обобщать материал и делать выводы в заключении, умения ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, отработку навыков ораторства, умения проводить диспут. Докладчики должны знать и уметь: сообщать новую информацию; использовать технические средства; хорошо ориентироваться в теме всего семинарского занятия; дискутировать и быстро отвечать на заданные вопросы; четко выполнять установленный регламент (не более 10 минут); иметь представление о композиционной структуре доклада и др.

Структура выступления

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода. Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов. Заключение – ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Методические советы по написанию реферата.

Реферат (reffere) – в переводе с лат. докладывать, сообщать.

Реферат – одна из форм самостоятельной работы студентов, выполненная по определённой теме на основе изучения источников и литературы. В ходе составления реферата необходимо продемонстрировать умения: извлекать из ряда источников нужные сведения, отсекал лишнее, грамотно излагать материал.

Выбор темы. Студенту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных по данной дисциплине (представлены в Приложении 2).

Требования к форме реферата. Необходимый объём – 10-15 страниц на стандартных листах формата А-4. Структура традиционна:

1. титульный лист (в верхней части указывается название учебного заведения, затем название темы, имена составителя и научного руководителя, в нижней части листа – место и год создания текста);

2. оглавление;

3. текст;

4. список литературы;

5. приложения.

В приложении к реферату можно дать таблицы, схемы, хронологический перечень событий, именной или географический указатель.

Реферат состоит из трёх частей: вступление, основная часть, заключение.

Работу следует начать с формулировки проблемы, которая вытекает из темы реферата. С точки зрения истории, проблема всегда состоит в изменении объекта (что изменялось, почему, к чему привели изменения?)

Затем следует обратиться к составлению списка литературы и источников по теме. После их изучения можно начинать писать текст.

Основная часть реферата включает главы и параграфы, количество которых зависят от авторского видения проблемы. Каждая глава должна освещать самостоятельный вопрос поставленной проблемы и заканчиваться выводами. Важно, чтобы содержание соответствовало теме реферата.

Заключение к реферату обычно содержит выводы, которые в обобщённом виде показывают, что удалось узнать по проблеме, сформулированной в начале работы.

Критерии оценки (письменного/устного доклада, реферата, сообщения, эссе:

✓ 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

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок.

Приложение 2 к рабочей программе учебной дисциплины



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «История»

**Направление подготовки – 19.03.04. Технология продукции и
организация общественного питания (уровень бакалавриата)**

Профиль: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки: очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС

по дисциплине История

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Основные социокультурные, ментальные различия, сформировавшиеся в ходе исторического развития народов России и других стран
	Умеет	Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народов и стран; обладает умением строить диалог и работать в коллективе с полиэтничным составом
	Владеет	Навыками толерантного восприятия социальных, конфессиональных и культурных различий окружающего сообщества
ОК-9 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	этапы исторического процесса (мирового и отечественного), их объективность и закономерность, новейшие достижения отечественной и зарубежной исторической науки, дискуссионные проблемы истории
	Умеет	ставить научную проблему, обосновывать ее актуальность; работать с историческими источниками; критически осмысливать исторические факты и события, преодолевать субъективность и тенденциозность в их изложении, делать вывод и аргументировать собственную позицию на основе анализа имеющейся информации
	Владеет	культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации. общенаучными методами в исторической науке, специальными историческими методами, методами, заимствованными из других наук; приёмами ведения дискуссии и полемики.

Для текущей аттестации при изучении дисциплины «История» используются следующие оценочные средства:

- 1) Устный опрос (УО):

- Собеседование (УО-1)
 - Доклад (УО-3)
- 2) Письменные работы (ПР):
- Контрольная работа (ПР-2)
 - Тестирование (ПР-1)
 - Реферат (ПР-4)

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Методология и теория исторической науки. Место России в мировом сообществе цивилизаций	ОК-1, ОК-9	знает	УО-1	1-3
2	Раздел II. Мир в эпоху средневековья. Этногенез славян. Древнерусское государство. Русские земли в период феодальной раздробленности (VI-XVII вв.).	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет Знает, умеет, владеет	ПР-1, УО-1, ПР-2, УО-3, ПР-4	4-19
3	Раздел III. Эпоха Нового времени. Мир и Россия в XVIII – XIX вв.	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет Знает, умеет, владеет	ПР-1, УО-1, ПР-2, УО-3, ПР-4	20-32
4	Раздел IV. Мир в XX веке. Новейшее время. Российская империя, СССР (1914 - 1917-1991 гг.)	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет Знает, умеет, владеет	УО-1, ПР-4 ПР-1, УО-3	33-46
5	Раздел V. Мировая цивилизация и Россия в XXI в.	ОК-1, ОК-9	Знает, умеет, владеет умеет, владеет	УО-1	47-50

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	знает (пороговый уровень)	Основные социокультурные, ментальные различия, сформировавшиеся в ходе исторического развития народов России и других стран	– направления исследований; – подходы к изучению социальной истории и культуры России; характерные черты развития российского общества.	Способность ценить национально-культурные достижения России в сочетании с уважительным отношением к культурным традициям соседних народов.
	умеет (продвинутый)	Уважительно и бережно относиться к историческому унаследованному и культурным традициям народов и стран;	– анализировать социальные процессы прошлого; – выявлять условия формирования отдельных черт социальной жизни России; толерантно воспринимать социальные различия	неприятие этнической, межнациональной и религиозной нетерпимости, экстремизма
	владеет (высокий)	Навыками толерантного восприятия социальных, конфессиональных и культурных различий окружающего сообщества	эрудицией в области общенаучных знаний о человеке, навыками анализа различных культурно-исторических событий в культуре различных народов мира,	Способность строить диалог и работать в коллективе с полиэтничным составом
ОК-9 способность	знает (пороговый)	этапы исторического	знание периодизации	способность назвать основные

анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	уровень)	процесса (мирового и российского), их объективность и закономерность, новейшие достижения отечественной и зарубежной исторической науки, дискуссионные проблемы российской истории	всемирной истории и истории России, подходов в исторической литературе к их периодизации знание основных точек зрения в историографии на характеристику этапов развития истории России .	тенденции развития истории России ., особенные и общие черты в сравнении с мировыми тенденциями, основные исследовательские подходы к изучению истории России , основные дискуссионные проблемы истории России с древнейших времён до наших дней.
	умеет (продвинутый)	воспринимать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	умение аналитически работать с литературой по курсу, систематизировать полученную информацию	способность последовательно, грамотно и оценочно изложить аргументы, приведенные в литературе
	владеет (высокий)	навыками анализа причинно-следственных связей в ходе мирового исторического процесса, в развитии российского государства и общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и	владение общенаучными методами в изучении истории ; владение навыками ведения дискуссии, навыками публичного выступления	способность сформулировать и аргументировать собственную позицию по рассматриваемым проблемам; способность объяснить значимость процессов и явлений истории прежде всего современной

		культурным традициям России		
--	--	-----------------------------	--	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

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

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Предмет истории, методы изучения, функции исторического знания.
2. Восточный и Западный тип цивилизаций, их характерные черты. Место России в системе цивилизаций.
3. Назовите основные периоды истории России. Какие факторы влияли на судьбу России.
4. Восточные славяне в древности, общественный строй, ближайшие соседи.
5. Как и когда образовалось древнерусское государство? Его особенности по сравнению с раннесредневековыми европейскими государствами.
6. Что представлял собой социально-экономический и политический строй Киевской Руси?
7. Как повлияло принятие христианства на развитие Киевской Руси?
8. Феодальная раздробленность русской земли, ее причины и последствия. Особенности развития отдельных территорий Киевской Руси.
9. Новгородская боярская республика в XII-XV вв.? Социально-экономический и политический строй.
10. Северо-восточная Русь: особенности экономического и политического развития.

11. Монголо-татарское нашествие на Русь. Влияние монгольского фактора на русскую историю.
12. Причины возвышения Москвы и Московского княжества в XIV – первой половине XV вв. Этапы объединительного процесса.
13. Княжение Ивана III. Завершающий этап в объединении русских земель.
14. Возникновение церковных ересей. Нестяжатели, иосифляне.
15. Становление деспотического самодержавия при Иване IV. Реформы 50-х гг. и опричнина.
16. Смутное время на Руси: его причины, ход событий, последствия.
17. Россия при первых Романовых. Внутренняя и внешняя политика в XVII в.
18. Раскол русской православной церкви в XVII вв. Проблема взаимоотношений светской и церковной власти в Московском царстве.
19. Оформление крепостного строя в России: этапы процесса.
20. Государственные реформы Петра I. Утверждение абсолютной монархии в России.
21. Дворцовые перевороты (1725-1762 гг.). Первые российские «конституционалисты».
22. «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II – попытки либерализации самодержавия.
23. Основные направления внешней политики России в XVIII в.
24. Российское государство в первой четверти XIX в. Политика Александра I. Проекты реформ М. Сперанского.
25. Европа и Россия в период наполеоновских войн. Отечественная война 1812 г.
26. Декабристское движение в стране, его влияние на сознание общества.
27. Россия в годы царствования Николая I.
28. Великие реформы Александра II – попытка модернизации России в середине XIX в.
29. Реформы С.Витте и П.Столыпина, их необходимость и значение.

30. Охарактеризуйте основные общественно-политические течения в России во второй половине XIX в.
31. Возникновение политических партий в начале XX в. Их характеристики.
32. Государственная Дума в России – формирование парламентаризма.
33. Участие России в первой мировой войне.
34. Февральская революция 1917 г. Двоевластие.
35. Особенности развития революции от февраля к октябрю 1917 г. Стратегия и тактика политических партий. Приход к власти большевиков.
36. Гражданская война и военная интервенция в России.
37. Политика «военного коммунизма» и НЭП – различные концепции построения социализма.
38. Образование СССР.
39. Политика ускоренной модернизации страны (30-е гг.). Индустриализация и коллективизация в СССР.
40. Утверждение сталинизма как разновидности тоталитарного режима.
41. Внешняя политика СССР в предвоенные годы.
42. Великая Отечественная война советского народа. Итоги и уроки.
43. Н.С.Хрущев. Попытки демократизации и реформирования общественно-экономической жизни в СССР. «Оттепель».
44. Консерватизм и «застой» 70-х – первой половины 80-х гг.
45. СССР в период «перестройки» (1985-1991 гг.). Реформы М.С.Горбачева.
46. Суверенитет России. Распад СССР 1991 г. Возникновение СНГ.
47. Б.Н.Ельцин. Начало радикальных экономических реформ в стране. Переход к рынку.
48. Становление новой российской государственности. Конституция 1993г.
49. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической реальности.
50. Россия в годы президентства В.В.Путина: проблемы развития

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

по дисциплине «История»

Баллы (рейтингово й оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Критерии
100-86	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60 и менее	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «История» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Текущая аттестация проводится в форме контрольных мероприятий (тестирования (ПР-1), контрольной работы (ПР-2), собеседования (УО-1), защиты реферата (ПР-4), доклада (УО-3)) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Темы рефератов

1. Языческая культура Древней Руси.
2. Роль христианства в развитии культуры Киевской Руси.
3. Гуманизм древнерусской культуры (период Киевской Руси).
4. Демократия в Древней Руси.
5. Икона – философия Древней Руси.
6. Ремесло Древней Руси.
7. Сергей Радонежский – жизнь и деятельность.
8. Москва – центр земли русской.
9. Государственность на Руси – от Киевской Руси до Московии.
10. Никон и Аввакум – противоборство двух направлений в русской церкви XVII вв.
11. Московский Кремль – архитектурный символ державности.
12. Архитектура русских городов XV-XVII вв.
13. Присоединение и освоение Сибири.
14. Домострой – моральный кодекс жизни «московского» человека.
15. Опричнина – как социальное и политическое явление.
16. Петр I и Россия.
17. Петр I – полководец и военачальник.
18. Роль Петра I в развитии русской культуры.
19. Екатерина II – личность и политик.
20. «Золотой век» российского дворянства.
21. Зарождение русской интеллигенции (XVIII век).
22. Кутузов М.И. и Наполеон Бонапарт: два мира, два образа служения Отечеству.
23. Земское либеральное движение и царизм.
24. Декабризм как социокультурное явление в России начала XIX в.
25. Декабристы и русская культура.
26. Декабристы в Сибири.

- 27.Реформаторы России: М.М.Сперанский, С.Ю.Витте, П.А.Столыпин (на выбор).
- 28.Народничество в освободительном движении России.
- 29.Бакунин и российский анархизм.
- 30.«Земля и воля» о будущем России.
- 31.Романовы на русском престоле.
- 32.Исторические портреты: А.Керенский, П.Миллюков, М.Родзянко, В.Чернов (на выбор).
- 33.Последний самодержец Николай II.
- 34.Мораль и этика революций.
- 35.«Белое движение»: истоки, цели, задачи.
- 36.«Военный коммунизм» – теория и практика.
- 37.Стахановское движение: мифы и реальность.
- 38.Русские полководцы: Жуков Г.В.
- 39.Великая Отечественная Война 1941-1945 гг.: начало. Как это было.
- 40.Великие сражения Отечественной войны.
- 41.Заграничный поход Советской армии на заключительном этапе Второй мировой войны. Итоги и значение.
- 42.Русско-японские отношения – проблема Южных Курил (вчера, сегодня, завтра).
- 43.Брежнев и Косыгин – альтернативные пути развития?
- 44.Горбачев и Ельцин – соратники или оппоненты?
- 45.Диссидентство в Советской России как явление политическое и культурное.
- 46.Многopатийность как явление социально-политической жизни.
- 47.Советская бюрократия – истоки и характер.
- 48.Мировая цивилизация и Россия на рубеже XX – XXI вв.
- 49.Социальная политика России на современном этапе: проблемы и противоречия.
- 50.Межнациональные отношения в России на рубеже XX – XXI вв.

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.

Варианты контрольных работ

Контрольная работа № 1

Вариант 1.

1. Суть познавательной функции исторического знания.
2. Учение о способах исследования, освещения исторических фактов, научного познания.

Вариант 2.

1. Дайте определение практически-политической функции исторического знания.
2. Укажите в чем смысл марксистской методологии исторического знания.

Контрольная работа № 2

Вариант 1.

1. Какими цивилизациями представлен прогрессивный тип развития?
2. Возможна ли единая всемирная цивилизация?

Вариант 2.

1. Где появился первый в истории образец народовластия – демократия?
2. Цивилизация и общественно-экономическая формация: смысл и взаимосвязь понятий

Контрольная работа № 3

Вариант 1.

1. Назовите две научные школы зарождения российской государственности. Кто стоял у их истоков?
2. Распад Древнерусского государства: упадок ли это, или поступательное движение вперед?

Вариант 2.

1. Начало династии Рюриковичей.
2. Вече у восточных славян и вече Великого Новгорода: общее и особенное (социальный состав, компетенция и роль в общественной жизни).

Контрольная работа № 4

Вариант 1.

1. Русь и Великая степь: период изоляции или выбора между Востоком и Западом?
2. Можно ли называть Московское царство государством восточной деспотии? Приведите аргументы «за» или «против».

Вариант 2.

1. Новгород развивался в традиции европейской цивилизации. Почему эта тенденция оказалась подавленной?
2. Русские XVI в. – Кто они: азиаты или европейцы?

Контрольная работа № 5

Вариант 1.

1. Причины Смуты в России в начале XVII века.
2. Когда установилась династия Романовых?

Вариант 2.

1. Почему царем выбрали Михаила Федоровича Романова?
2. Когда было принято Соборное Уложение и как это отразилось на положении крестьян?

Контрольная работа № 6

Вариант 1.

1. Какое государство построил Петр I?
2. Период «Просвещенного абсолютизма» в России (назвать даты).

Вариант 2.

1. Реформы Петра I – копирование опыта Запада или модернизация с учетом самобытности России.
2. Назовите правительственные конституционные проекты в период правления Александра I.

Контрольная работа № 7

Вариант 1.

1. Удалось ли создать гражданское общество в России в результате буржуазных реформ 60-70-х гг. XIX в.?

2. Что являлось одним из основных положений теории революционного народничества?

Вариант 2.

1. Какой император России восстановил всецелое цензуры, упразднил автономию университетов, перевел крестьян на обязательный выкуп?

2. Цель столыпинской аграрной реформы.

Контрольная работа № 8

Вариант 1.

1. Назовите годы первой мировой войны?

2. Главное завоевание февральской революции 1917 г.

Вариант 2.

1. Первые декреты Советской власти.

2. Назовите годы Гражданской войны и ее причины.

Контрольная работа № 9

Вариант 1.

1. Сущность НЭПа.

2. Источники накопления индустриализации в период форсированного строительства социализма.

Вариант 2.

1. Что было положено в основу советской модели национально-государственного устройства?

2. Назовите годы Второй мировой войны и кодовые названия основных военных операций Великой Отечественной войны: 1) Московская битва; 2) Сталинградская битва; 3) Сражение на Курской дуге.

Контрольная работа № 10

Вариант 1.

1. Что входило в понятие «оттепель»?

2. Назовите основные мероприятия внутренней и внешней политики периода правления Л.И.Брежнева.

3. Основные достижения «Перестройки».

Вариант 2.

1. С именем какого главы правительства связано начало «шоковой терапии»? Какую цель преследовала приватизация государственной собственности?
2. Каковы полномочия президента России по Конституции 1993 г.?
3. Назовите основные направления курса на повышение качества жизни людей России в начале XXI века.

Тесты

Раздел II: Мир в эпоху средневековья. Этногенез славян. Древнерусское государство. Русские земли в период феодальной раздробленности (VI- XVII вв.).

1. **Цивилизационные черты средневекового сообщества (уберите лишнее)**
 - А) Децентрализация, локальность, замкнутость
 - Б) Иерархичность
 - В) Возрастание роли права частной собственности на землю
 - Г) Возникновение городов
2. **Каковы важнейшие предпосылки образования древнерусского государства (убрать лишнее)?**
 - А) Переход от кровнородственных к раннеклассовым отношениям
 - Б) Укрепление княжеской власти
 - В) Необходимость организации защиты от внешних угроз
 - Г) Благоприятные природно-климатические условия
3. **Укажите год образования Киевской Руси:**
А) 862 г. Б) 882 г. В) 988 г.
4. **Кто был первым князем Киевской Руси?**
А) Владимир I Б) Олег В) Рюрик
5. **Укажите категории зависимых от феодалов крестьян (убрать лишнее):**
А) Смерды Б) Холопы В) Рядовичи Г) Люди
6. **Характер политического устройства Киевской Руси:**
А) Боярская республика Б) Раннефеодальная монархия
В) Федерация городских волостей
7. **Какой фактор не является причиной ослабления роли Киева как столицы государства:**
 - А) Перемещение мировых торговых путей
 - Б) Нападение кочевников на торговые караваны около Киева

В) Укрепление роли Византии

8. Принятие христианства на Руси:

А) 955 г. Б) 988 г. В) 945 г

9. Что не относится к важнейшим причинам принятия православия на Руси ?:

А) Связи с Византией

Б) Близость традиций восточно-христианской церкви и славян

В) Доминирование светской власти над церковной

Г) Брак с византийской царевной

10. Главные последствия принятия христианства на Руси (убрать лишнее):

А) Объединение государства Б) Распространение просвещения

В) Возвышение княжеской власти

Г) Укрепление роли церкви по отношению к государству

1. Причины феодальной раздробленности (убрать лишнее):

А) Рост значения права частной собственности на землю

Б) Демографический фактор (количество детей в княжеских семьях)

В) Стремление феодалов обособиться от центральной власти

Г) Принятие православия

2. Когда началось татаро-монгольское нашествие на Руси?:

А) 1223 г. Б) 1237 г. В) 1240 г.

3. Что не являлось причиной возвышения Москвы?

А) Стремление наладить отношения с Золотой Ордой

Б) Льготы населению, пострадавшему от набегов

В) Борьба московских князей с Золотой Ордой

Г) Политические амбиции московских князей

4. Первое летописное упоминание о Москве:

А) 1147 г. Б) 1237 г. В) 1125 г.

5. Какой князь являлся основателем московской княжеской династии?

А) Владимир Мономах Б) Иван Калита В) Даниил Александрович

5. Первым из московских князей получил право сбора дани в пользу Орды:

А) Дмитрий Донской Б) Иван Калита В) Симеон Гордый

6. В каком году произошло Куликовское сражение?

А) 1380 г. Б) 1489 г В) 1237 г.

7. Какое событие и при каком князе ознаменовало окончание ига в 1480 г.?

А) Куликовская битва

А) М. Галицкий

- Б) Битва на реке Калке Б) Иван III
В) Стояние на реке Угре В) Д.Донской

8. Какой князь принял герб (современный вид) Российского государства?

- А) Иван III Б) Иван IV В) Петр I

9. Какое сословие получало землю в наследственное владение?

- А) Бояре Б) Дворяне В) Казаки

10. Как называлась форма земельной собственности на правах условного держания?

- А) Вотчина Б) Поместье В) Земщина

11. Какой орган государственного управления представительного характера появился при Иване Грозном?

- А) Боярская дума Б) Земский собор В) Ближняя канцелярия

12. Реформы Ивана Грозного проводились в интересах:

- А) Дворян Б) Бояр В) Крестьян

18. Что такое опричнина (убрать лишнее)?

- А) Территория, управляемая особым органом власти
Б) Особая система управления, созданная царем
В) Особое войско
Г) Наследственное землевладение

19. Кто был первопечатником в России:

- А) Алексей Адашев Б) Иван Федоров В) Андрей Курбский

20. В честь взятия Казани Иваном Грозным был построен:

- А) Храм Покрова на рву (Василия Блаженного) на Красной площади в Москве
Б) Успенский собор в Кремле
В) Благовещенский собор в Кремле

1. Назовите период Смутного времени:

- А) 1598 - 1613 гг. Б) 1584 - 1613 гг. В) 1604 - 1613 гг.

2. Кто был первым русским царем, получившим трон не по наследству?

- А) Борис Годунов Б) Федор Иоаннович В) Лжедмитрий I

3. В истории России XVII в. отмечен появлением новой формы производства:

1. фабрики 2. Мануфактуры 3. Кустарной мастерской 4. завода

4.Какая форма правления утвердилась в Московском царстве?

1. абсолютная монархия 2. Сословно-представительная монархия
3. просвещённая монархия 4. Раннефеодальная монархия

5. Кого в о времена Московского царства называли:

- | | |
|--------------------|--|
| 1. гостями | 1. рабов частных лиц |
| 2. стольниками | 2. Людей без определённого рода занятий и места жительства |
| 3. гулящими людьми | 3. Высший слой московских дворян |
| 4. холопами | 4. Купцов |

6. XVII век в русской исторической литературе получил название:

1. смутный 2. Бунташный 3. Благополучный 4. Революционный

7. Какой исторический процесс отражают эти даты?

1. 1497г., 1550г., 1597г., 1649г.

8. Соотнесите даты и исторические события:

- | | |
|------------------|--|
| 1. 1606-1607 гг. | 1. Экспедиция Ерофея Хабарова |
| 2. 1667-1671 гг. | 2. Восстание в Соловецком монастыре |
| 3. 1668-1676 гг. | 3. Крестьянская война под предводительством С.Разина |
| 4. 1649-1653 гг. | 4. Крестьянская война под предводительством И. Болотникова |

9. в 1654 г. в состав России был (а) включен (а):

1. Аляска 2. Левобережная Украина с Киевом 3. Крымское ханство

10. Нерчинский договор 1689 г. о границах был заключён между Россией и:

1. Швецией 2. Китаем 3. Речью Посполитой 4. Османской империей

Раздел III: Эпоха Нового времени. Мир и Россия в XVIII – XIX вв.

1. Что не относится к основным чертам Нового времени?

- А) Модернизация
Б) Секуляризация
В) Урбанизация
Г) Политизация общественной жизни

2. Что не является предпосылкой петровских реформ?

- А) Создание мануфактурного производства
Б) Формирование абсолютной власти монарха
В) Утверждение крепостного права

3. Какова была цель Северной войны:

- А) Освобождение Северной Европы из-под власти Швеции
Б) Борьба за выход к Балтийскому морю
В) Борьба с Пруссией

4. В каком году был основан Санкт-Петербург?

- А) 1700 г. Б) 1721 г. В) 1703 г.

5. Какой орган управления стал высшим административным учреждением в начале века?

- А) Сенат Б) Синод В) Магистрат

6. Какую политику проводил Петр I в отношении русской промышленности?

- А) Протекционистскую Б) Антикризисную В) Социальную

7. Какое событие Екатерина II назвала «ужасом столетия»?

- А) Эпидемию оспы Б) Русско-турецкие войны

В) Восстание Е. Пугачева

8. Какие права предоставлялись дворянству «Жалованной грамотой» 1785 г.?

А) Право выбирать службу

Б) Право приобретать крепостных в неограниченных количествах

В) Право приобретать промышленные предприятия

9. Какая страна трижды была подвергнута территориальному разделу ведущими европейскими державами?

- А) Франция Б) Австрия В) Польша

10. Назовите выдающегося русского ученого и организатора науки в XVIII в.:

- А) М.В. Ломоносов Б) В.Н. Татищев В) Г.Р. Державин

11. Начальный период правления Александра I связан с:

А) Закрепощением крестьянства

Б) Ослаблением гнета крестьянства

В) Распространением либеральных идей

12. В чем заключается явление «аракчеевщины» в начале века?

А) Организация военных поселений для государственных крестьян

Б) Усиление крепостной зависимости крестьян

В) Усиление регламентации общественной жизни

13. Какую политическую организацию нельзя отнести к декабристским обществам?

- А) Союз спасения Б) Земля и воля В) Союз благоденствия

14. Какое из течений общественной мысли не относится к либеральному направлению XIX в.?

- А) Славянофильство Б) Западничество В) Евразийство

15. Важнейшим условием Парижского мирного договора по результатам Крымской войны было:

- А) Признание острова Сахалин совместным владением России и Японии

- Б) Взаимная поддержка России и Франции в случае агрессии третьей стороны
- В) Потеря Россией выхода в Черное море

16. Кто является автором «Истории государства Российского»?

- А) В.Н. Татищев
- Б) М.П. Погодин
- В) Н.М. Карамзин
- Г) В.О. Ключевский

17. Крестьянская реформа 1861 г. касалась двух основных вопросов:

- А) Предоставление личной свободы крестьянам
- Б) Замена барщины оброком
- В) Переселение крепостных крестьян на государственные земли
- Г) Наделение крестьян землёй и выкупной операцией

8. Создание земств, переход ко всеобщей воинской повинности связаны с правлением:

- А) Александра II
- Б) Александра I
- В) Петра I
- Г) Екатерины II

Раздел IV. Мир в XX веке. Новейшее время. Российская империя, СССР (1914 - 1917-1991 гг.)

1. Каковы основные последствия первой русской революции 1905-1907 гг.

(убрать лишнее):

- А) Утверждение конституционной монархии
- Б) Создание Первой государственной думы в России
- В) Решение рабочего вопроса

2. Что не может быть отнесено к итогам столыпинской реформы:

- А) Развитие рыночных отношений в деревне
- Б) Активная дифференциация крестьянства
- В) Усиление позиций помещиков в деревне

3. Согласно Манифесту 17 октября 1905 г. в России было (а) провозглашено (а):

- А) Конституционная монархия
- Б) Свобода приобретения земель крестьянами
- В) Свобода деятельности политических партий

4. Первыми из политических партий в России оформились:

- А) Консервативные
- Б) Радикально-демократические
- В) Либеральные

5. В основе внешней политики России в начале XX в. лежало:

- А) Стремление сблизиться с Францией
- Б) Желание принять участие в разделе Турции

В) Стремление укрепить позиции на Дальнем Востоке

6. Свержение монархии в России произошло:

А) 2 марта 1917 г. Б) 27 февраля 1917 г. В) 25 октября 1917 г.

7. Когда закончилась гражданская война на всей территории страны?

А) Лето 1920 г. Б) Осень 1920 г. В) Осень 1922 г.

8. Новая экономическая политика – это:

А) Курс на усиление политики «военного коммунизма»

Б) Экстренная политика по борьбе с голодом

В) Курс, направленный на использование рыночных элементов в экономике

9. СССР был образован:

А) В 1922 г. Б) В 1921 г. В) В 1924 г.

10. Вторая мировая война:

А) 1 сентября 1939 г. - 2 сентября 1945 г.

Б) 22 июня 1941 г. - 9 мая 1945 г.

В) 7 сентября 1939 г. - 9 августа 1945 г.

11. Главной целью внешней политики Советского руководства в конце 30-х гг.

было:

А) Создание в Европе системы коллективной безопасности

Б) Стремление избежать преждевременного военного столкновения

В) Создание антигитлеровской коалиции

12. Решение о создании ООН было принято:

А) На Тегеранской встрече «большой тройки»

Б) На Ялтинской конференции

В) На Потсдамской конференции

13. «Холодная война» – это:

А) Военные действия в условиях зимы

Б) Жесткая конкуренция противоположных социально-экономических систем

В) Противостояние на нефтяном рынке

14. Что означает термин «оттепель» (выделить главное):

А) Ликвидацию сталинского режима

Б) Либерализацию политической и общественной жизни в рамках административной системы

В) Социально-политическую трансформацию советской системы

15. КПСС была официально распущена на основании:

А) Всесоюзного референдума 17 марта 1991 г.

Б) Избрания М.С. Горбачева Президентом СССР

В) Отмены 6-й статьи Конституции СССР

Г) провала ГКЧП

16. Принятие Декларации о государственном суверенитете России:

А) 12 июня 1990 г. Б) 12 июня 1991 г. В) 21 августа 1991 г.

17. С прекращением действия союзного договора 1922 г. на территории СССР возник (ло, ла):

А) Российская федерация

Б) Содружество независимых государств

В) Государственный комитет по чрезвычайному положению

18. Б.Н. Ельцин впервые избран всенародным голосованием на пост Президента РФ:

А) 12 июня 1991 г. Б) 12 июля 1991 г. В) 12 июня 1990 г.

19. Главная причина событий («Расстрел Белого дома») 3-4 октября 1993 г. в России:

А) Противоречия между законодательной (советского типа) и исполнительной властью по вопросу о ходе реформ

Б) Всероссийский референдум по проекту новой Конституции

В) Подписание Федеративного договора

20. Понятие «шокотерапия» начала 90-х гг. связано с правительством:

А) Е.Т. Гайдара

Б) В.С. Черномырдина

В) А.Б. Чубайса




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

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

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

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Дьяконова Т.М., Бербенец О.А

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Физическая культура и спорт»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

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

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

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

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

Дисциплина направлена на формирование общекультурной компетенции.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Авторы-составители учебно-методического комплекса

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

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий

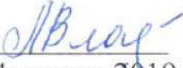
Школы биомедицины _____Ю.В Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура и спорт
Все направления
Все профили
Форма подготовки очная

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

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

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

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

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

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

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

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-16 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.
	Умеет	Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.
	Владеет	Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

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

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

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

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

Раздел 1. Легкая атлетика.

1 семестр (24 часа)

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

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

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

Занятие 2.

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

Занятие 3.

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

Занятие 4.

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

Занятие 5.

1. Обучение технике бега по прямой дистанции.

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

Занятие 6.

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

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

Занятие 7.

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

Занятие 8.

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

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

Занятие 9.

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

Занятие 10.

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

Занятие 11.

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

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

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Раздел 2. Волейбол (44 часа)

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

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

Занятие 2. Техника верхней передачи. (2 часа)

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

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

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

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

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

Занятие 5. Техника нижней передачи. (2 часа)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Занятие 11. Техника нападающего удара. (2 часа)

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

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

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

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

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

Занятие 14. Техника блокирования. (2 часа)

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

Занятие 15. Техника группового блокирования. (2 часа)

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

Занятие 16. Тактика подачи. (2 часа)

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

Занятие 17. Тактика передачи. (2 часа)

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

Занятие 18. Тактика нападающего удара. (2 часа)

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

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

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

Занятие 20.

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

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

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

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

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	1 семестр	ОК-16	Знает	УО-1 Собеседование	ПР-1 Тест
			Умеет	Тестирование по общей физической подготовленности в начале семестра.	Тестирование по специально-технической подготовленности.
			Владеет	Тестирование по общей физической подготовленности в конце семестра.	

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

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

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

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

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

Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=60612

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

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

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

Режим доступа: http://www.studmed.ru/zheleznyak-yud-sportivnye-igry-tehnika-taktika-metodika-obucheniya_799a0b423e5.html

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

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

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

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

Дополнительная литература

(электронные и печатные издания)

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

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

Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60556

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

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

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

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

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

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

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

В процессе прохождения курса каждый студент обязан:

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

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

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

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

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

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

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Сведения о материально-техническом обеспечении и оснащенности образовательного процесса:

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

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

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



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

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

Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине:

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

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

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

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

Виды заданий для самостоятельного выполнения:

Вопросы для собеседования:

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

Тестовое задание
по дисциплине «Физическая культура»

1. Понятие «Физическая культура» - это:

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

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

2. Укажите основную форму физического воспитания в вузе:

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

3. Основным средством физической культуры являются:

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

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

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

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

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

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

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

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

6. К скоростно-силовым упражнениям относятся:

А) отжимания

Б) наклоны

В) прыжки

Г) бег

7. Бег на короткие дистанции развивает:

А) выносливость;

Б) гибкость;

В) быстроту;

Г) силу.

8. Основные задачи общей физической подготовки это:

А) достижение наилучших спортивных результатов;

Б) гармоничное физическое развитие и укрепление индивидуального здоровья.

9. Какие упражнения преимущественно развивают силу?

А) бег на короткие дистанции

Б) подтягивания

В) бег на длинные дистанции

Г) прыжки

10. Назовите вид спорта, преимущественно развивающий силовую выносливость:

А) бег на короткие дистанции

Б) гиревой спорт

В) толкание ядра

Г) прыжки на батуте

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

А) рост

Б) вес

В) ЧСС

Г) ЖЕЛ

12. Самоконтроль это:

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

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

13. К объективным показателям самоконтроля относятся:

А) самочувствие

Б) настроение

В) желание тренироваться

Г) масса тела

14. Наиболее важным физическим качеством для здоровья являются:

А) сила

Б) гибкость

В) выносливость

Г) ловкость

15. Почему двигательная активность является обязательной составляющей ЗОЖ?

А) движение стимулирует процессы роста и развития организма

Б) интенсивная физическая тренировка повышает умственную работоспособность

В) гипокинезия влечет за собой различные заболевания

16. Утренняя гигиеническая гимнастика выполняется с целью:

А) развития физических качеств

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

В) формирования двигательных умений

Г) развития физических качеств

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

А) УГГ

Б) тренировочное занятие

В) физкультурную паузу

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

А) 90 уд/мин

Б) 100-110 уд/мин

В) 130-150 уд/мин

19. Какие упражнения рекомендуется использовать в заключительной части занятия?

А) бег

Б) упражнения на внимание

В) упражнения на расслабление

Г) упражнение на развитие силы

20. Укажите оптимальное количество ОРУ для подготовительной части занятия:

А) 10-12 упражнений

Б) 5-6 упражнений

В)14-15 упражнение

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

А) один раз после общеподготовительной части

Б) в начале и середине основной части

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

22. Содержание самостоятельных тренировочных занятий определяется:

А) целями

Б) режимом питания

В) уровнем общей физической подготовленности занимающихся.

Критерии оценки тестового задания

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

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

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



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

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

Владивосток
2018

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-16 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.
	Умеет	Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.
	Владеет	Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	1 семестр	ОК-16	Знает	УО-1 Собеседование	ПР-1 Тест
			Умеет	Тестирование по общей физической подготовленности в начале семестра.	Тестирование по специально-технической подготовленности
			Владеет	Тестирование по общей физической подготовленности в конце семестра	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
<p>ОК-16 Способность использовать методы и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.</p>	<p>Знает основные положения по теории и методике физического воспитания; возрастные особенности занимающихся; организацию, содержание и способы самостоятельных занятий по физической культуре.</p>	<p>Способен формулировать основные понятия теории физической культуры, излагать возрастные особенности занимающихся, перечислять средства и методы физического воспитания.</p>
	<p>умеет (продвинутой)</p>	<p>Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.</p>	<p>Умение использовать основные средства и методы (легкой атлетики и волейбола) для индивидуального физического совершенствования.</p>	<p>Способность демонстрировать технику (легкой атлетики и волейбола) без существенных ошибок, целесообразно применять физические упражнения для развития скорости, силы, координации, гибкости, общей выносливости.</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности.</p>	<p>Основными двигательными действиями (легкой атлетики и волейбола) обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.</p>	<p>Способность адекватно оценить уровень физической подготовленности. Способность технически правильно демонстрировать двигательные действия (легкой атлетики и волейбола).</p>

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Промежуточная аттестация студентов

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

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

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

Характеристика зачета

Для данной дисциплины используются следующие оценочные средства:

- Тест по теоретическому материалу.

Тест не засчитывается, если студент набрал меньше 18 баллов.

- Тестирование по специально-технической подготовленности.

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

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Тестовое задание

по дисциплине «Физическая культура и спорт»

1. Понятие «Физическая культура» - это:

А) отдельные стороны двигательных способностей человека;

Б) способ восстановления здоровья человека;

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

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

2. Укажите основную форму физического воспитания в вузе:

А) утренняя гигиеническая гимнастика;

Б) Спортивные соревнования;

В) учебные занятия;

Г) занятия в спортивных секциях.

3. Основным средством физической культуры являются:

А) спортивное оборудование и инвентарь;

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

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

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

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

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

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

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

6. К скоростно-силовым упражнениям относятся:

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

7. Бег на короткие дистанции развивает:

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

8. Основные задачи общей физической подготовки это:

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

9. Какие упражнения преимущественно развивают силу?

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

10. Назовите вид спорта, преимущественно развивающий силовую выносливость:

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

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

- А) рост
- Б) вес
- В) ЧСС
- Г) ЖЕЛ

12. Самоконтроль это:

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

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

13. К объективным показателям самоконтроля относятся:

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

14. Наиболее важным физическим качеством для здоровья являются:

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

15. Почему двигательная активность является обязательной составляющей ЗОЖ?

А) движение стимулирует процессы роста и развития организма

Б) интенсивная физическая тренировка повышает умственную работоспособность

В) гипокинезия влечет за собой различные заболевания

16. Утренняя гигиеническая гимнастика выполняется с целью:

- А) развития физических качеств
- Б) «вработывания» в предстоящий трудовой (учебный) день
- В) формирования двигательных умений
- Г) развития физических качеств

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

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

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

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

19. Какие упражнения рекомендуется использовать в заключительной части занятия?

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

20. Укажите оптимальное количество ОРУ для подготовительной части занятия:

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

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

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

22. Содержание самостоятельных тренировочных занятий определяется:

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

Тесты по специально-технической подготовленности студентов

ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА

Таблица 1

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

ВОЛЕЙБОЛ

Таблица 2

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

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

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

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

Текущая аттестация студентов.

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

Объектами оценивания выступают:

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

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

Таблица 3

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

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

Вопросы для собеседования.

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

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

Критерии оценивания собеседования.

При оценке ответа надо учитывать:

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

Ответ оценивается как «отличный», если студент:

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

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

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

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

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

Составители: _____ Дьяконова Т.М. «__» _____ г.
(подпись)


_____ Бербенец О.А. «__» _____ г.
(подпись)



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


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Русский язык и культура речи»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 1
лекции ___ час.
практические занятия 18 час.
Лабораторные работы - час.
Самостоятельная работа 54 час.
Всего часов - 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки - 18 час.
Контрольные работы - не предусмотрены
Зачет - 1 семестр
Экзамен - 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

Левочкина Л.В.

Составитель (ли): _____

Тюрин П.М.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Русский язык и культура речи»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация

ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- привитие студентам владения нормами современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);
- раскрытие функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в

публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

- развитие языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;
- формирование открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей;
- изучение правил языкового оформления документов различных жанров;
- углубление навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» логически и содержательно связана с такими курсами, как «История», «Философия», «Иностранный язык». Дисциплина направлена на формирование общекультурных 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

Составитель к.ф.н. доцент

Тюрин П.М.

Директор Департамента


пищевых наук и технологии _____ Ю.В. Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 0 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 0 час.
в том числе с использованием МАО лек. 0 / пр. 7 / лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 18 час.
в том числе с использованием МАО 7 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену 0 час.
контрольные работы (количество) 0
курсовая работа / курсовой проект нет
зачёт 1 семестр
экзамен нет

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_

Левочкина Л.В.____

Составитель (ли):

кандидат филологических наук, доцент Тюрин П.М.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profiles 19.03.04 “Technology product and catering organization”

Course title: Russian language and standard of speech

Basic part of block (B1.B5), 2 credits.

Curriculum includes practical training (18 periods; 0,5 credit), self-study (54 periods; 1,5 credits).

Instructor: Tyurin P. M. Candidate of philology

At the beginning of the course a student should be able to: know orthography, pronunciation, morphology, syntax, to have skills of analyses of functional styles.

Learning outcomes:

- ability to self-improve of professional skills, cultural level (GC-1);
- ability to integrate in scientific, educational, economic, political sphere of Russia and APR (GC-2);
- the ability to understand, use, create and state correctly innovative ideas in Russian in debates, papers, public discussions (GC-6);
- ability to communicate in oral and written form in Russian and foreign language for deciding interpersonal and intercultural missions (GC-12).

Course description. The aim of the course is getting skills of formulating correct utterances and broadening of students' outlook, improvement of communicative skills, improvement of skill of using oral and written form of literary standards, ability to formulate correct utterances in different communicative situations.

Main course literature:

1. Voiteleva, T. M. Russkij yazyk i kul'tura rechi: uchebnik dlya vuzov po napravleniyam nefilologicheskogo profilya (gumanitarnyj i social'no-ehkonomicheskij cikl) / T. M. Voiteleva, E. S. Antonova. – M.: Akademiya, 2012. –399 s. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:668435&theme=FEFU>

2. Vvedenskaya, L. A. Russkij yazyk. Kul'tura rechi. Delovoe obshchenie: uchebnyk dlya bakalavrov nefilologicheskogo profilya / L. A. Vvedenskaya, L. G. Pavlova, E. YU. Kashaeva. – M.: KnoRus, 2012. – 424 s. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:667077&theme=FEFU>

3. Glazunova, O. I. Russkij yazyk i kul'tura rechi: uchebnyk dlya vuzov / O. I. Glazunova. – M.: KnoRus, 2012. – 244 s. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:670865&theme=FEFU>

4. Filippova, L. S. Russkij yazyk i kul'tura rechi: uchebnoe posobie dlya universitetov /L. S. Filippova, V. A. Filippov. – M.: Flinta: Nauka, 2011. – 272 s. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:308481&theme=FEFU>

5. Bozhenkova, R.K. Russkij yazyk i kul'tura rechi [Elektronnyj resurs]: uchebnyk / R.K. Bozhenkova, N.A. Bozhenkova, V.M. SHaklein. – Elektron. dan. – M.: FLINTA, 2011. – 607 s. – Rezhim dostupa: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=2511

6. Konstantinova, L.A. Russkij yazyk i kul'tura rechi [Elektronnyj resurs]: uchebnoe posobie. – Elektron. dan. – M.: FLINTA, 2014. – 187 s. – Rezhim dostupa: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=48319

7. Ippolitova, N.A. Russkij yazyk i kul'tura rechi [Elektronnyj resurs]: uchebnyk / N.A. Ippolitova, O.YU. Knyazeva, M.R. Savova. – EHlektron. dan. – M.: Prospekt, 2015. – 439 s. – Rezhim dostupa: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54802

Form of final knowledge control: pass-fail exam.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Русский язык и культура речи» для направления Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания входит в раздел «Б1.Б.06 – Базовая часть». Учебным планом предусмотрено проведение практических занятий (18 часов, 0,5 зачётных единиц), самостоятельная работа студентов (54 часа, 1,5 зачётных единиц). Входя в состав этого раздела, данная дисциплина обнаруживает связь с такими дисциплинами, как «История», «Философия», «Иностранный язык». Освоение данной дисциплины должно предшествовать написанию курсовых и выпускных квалификационных работ, учебной и производственной практикам.

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

Задачи:

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

- развитие языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;
- формирование открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей;
- изучение правил языкового оформления документов различных жанров;
- углубление навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами.

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 – способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства общения
	Умеет	использовать языковые средства в различных ситуациях общения
	Владеет	навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения
ОК-6 – способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи	Знает	особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка
	Умеет	использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание

на русском языке в рассуждениях, публикациях, ОК-12 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		языковых норм
	Владеет	навыками грамотного и аргументированного изложения своих мыслей в устной и письменной форме в любых ситуациях общения
	Знает	основные нормы современного русского литературного языка и базовые принципы речевого взаимодействия на русском языке
	Умеет	грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия
	Владеет	навыками логичного и грамотного речевого взаимодействия в устной и письменной форме

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия не предусмотрены учебным планом.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 час.)

Модуль 1. Основные понятия культуры речи. Состав русского национального языка (2 часа)

Занятие 1. Состав русского национального языка (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Основные понятия культуры речи. Язык и речь, принципы их разграничения и функции.

2. Состав русского литературного языка. Литературный язык и внелитературные разновидности.

3. Понятие ситуации и эффективности общения.

Модуль 2. Нормативный аспект культуры речи (6 часов)

Занятие 2. Орфоэпические нормы современного русского языка (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Виды норм.
2. Нормы ударения, орфоэпические нормы.
3. Причины изменения и колебания ударений в русском языке.
4. Понятие старшей и младшей произносительной нормы.
5. Понятие московского и петербургского произношения.

Занятие 3. Лексические нормы современного русского языка (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Основные особенности лексического строя русского языка.
2. Словарный состав русского языка.
3. Системные отношения в лексике. Понятие синонимов, антонимов, омонимов, паронимов.
4. Основные виды лексических ошибок.

Занятие 4. Морфологические нормы современного русского языка (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Понятие грамматического строя языка. Морфология как раздел науки о языке.
2. Образование и употребление форм существительных, прилагательных, числительных, местоимений, глаголов.
3. Род несклоняемых существительных.
4. Склонение числительных.

Занятие 5. Синтаксические нормы современного русского языка (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Нормы управления.
2. Нормы согласования.
3. Ошибки в предложениях с однородными членами.
4. Правила употребления причастных и деепричастных оборотов.
5. Ошибки в построении сложных предложений.

Модуль 3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи и работа с текстом (8 часов)

Занятие 6. Функциональная стилистика русского языка и понятие текста (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Текст и его признаки.
2. Функционально-смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение).
3. Тема текста. Основная мысль текста.
4. Членение текста на смысловые части. План текста.
5. Способы компрессии (сжатия) информации.
6. Функциональные стили современного русского языка (научный стиль, официально-деловой стиль, публицистический стиль, разговорный стиль и художественный стиль).
7. Взаимодействие функциональных стилей.
8. Коммуникативные качества речи.

Занятие 7. Основы работы с научным текстом: конспектирование, реферирование и аннотирование (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Научный стиль речи.
2. Принципы конспектирования и реферирования.
3. Конспект, аннотация и реферат как вторичные научные тексты.
4. Тезисы как жанр научной речи.
5. Первичные и вторичные тезисы.

Занятие 8. Деловое общение и языковые формулы официальных документов (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Деловая (ролевая) игра»

1. Официально-деловой стиль речи.
2. Языковые формулы официальных документов. Приёмы унификации языка служебных документов.
3. Язык и стиль распорядительных документов.
4. Язык и стиль коммерческой корреспонденции.
5. Речевой этикет в документе.
6. Язык и стиль инструктивно-методических документов.
7. Правила оформления личных деловых документов: заявления, автобиографии, резюме.

Занятие 9. Устное публичное выступление, невербальные средства коммуникации и этика общения (2 часа), с использованием метода интерактивного обучения «Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты»

1. Понятие вульгаризации языка. Вульгаризационные процессы в русском языке.
2. Нецензурная лексика: особенности происхождения и функционирования в русском языке.
3. Мимика как невербальное средство общения.
4. Язык глаз как невербальный компонент устного речевого общения.
5. Язык жестов. Виды жестов.

6. Одежда как средство невербального коммуникативного взаимодействия.

7. Креолизованные тексты. Основные виды и особенности.

Лабораторные работы

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Название дисциплины» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Модуль 1. Основные понятия культуры речи. Состав русского национального языка	ОК-1	знает место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут,	Вопросы 1–5 из списка вопросов к зачёту

			общения	дебаты (УО-4)	
			умеет использовать языковые средства в различных ситуациях общения	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4)	Эссе (ПР-3)
			владеет навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4)	Контрольная работа (ПР-2)
2	Модуль 2. Нормативный аспект культуры речи	ОК-12	знает основные нормы современного русского литературного языка и базовые принципы речевого взаимодействия на русском языке	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4)	Вопросы 6–26 из списка вопросов к зачёту
			умеет грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия	Лексический минимум, орфографический минимум, лексический минимум, фразеологический минимум, портфолио (ПР-8)	Собеседование (УО-1), контрольная работа (ПР-2)
			владеет навыками логичного и грамотного речевого взаимодействия в устной и письменной форме	Контрольная работа (ПР-2)	Лексический минимум, орфографический минимум, лексический минимум, фразеологический минимум, контрольная работа (ПР-2)
3	Модуль 3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи и работа с текстом	ОК-6	знает особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-	Вопросы 27–38 из списка вопросов к зачёту

			4)	
		умеет использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм	Реферат (ПР-4), конспект (ПР-7), аннотация, ключевые слова, портфолио (ПР-8)	Собеседование (УО-1), конспект (ПР-7), аннотация, ключевые слова
		владеет навыками грамотного и аргументированного изложения своих мыслей в устной и письменной форме в любых ситуациях общения	Проект (ПР-9)	Контрольная работа (ПР-2), реферат (ПР-4)

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. Воителева, Т. М. Русский язык и культура речи: учебник для вузов по направлениям нефилологического профиля (гуманитарный и социально-экономический цикл) / Т. М. Воителева, Е. С. Антонова. – М.: Академия, 2012. – 399 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:668435&theme=FEFU>
2. Введенская, Л. А. Русский язык. Культура речи. Деловое общение: учебник для бакалавров нефилологического профиля / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е.

Ю. Кашаева. – М.: КноРус, 2012. – 424 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:667077&theme=FEFU>

3. Глазунова, О. И. Русский язык и культура речи: учебник для вузов / О. И. Глазунова. – М.: КноРус, 2012. – 244 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:670865&theme=FEFU>

4. Филиппова, Л. С. Русский язык и культура речи: учебное пособие для университетов /Л. С. Филиппова, В. А. Филиппов. – М.: Флинта: Наука, 2011. – 272 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:308481&theme=FEFU>

5. Боженкова, Р.К. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебник / Р.К. Боженкова, Н.А. Боженкова, В.М. Шаклеин. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2011. – 607 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=2511 – Загл. с экрана.

6. Константинова, Л.А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2014. – 187 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=48319 – Загл. с экрана.

7. Ипполитова, Н.А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебник / Н.А. Ипполитова, О.Ю. Князева, М.Р. Савова. – Электрон. дан. – М.: Проспект, 2015. – 439 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=54802 – Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Введенская, Л.А. Русский язык и культура речи: учебное пособие для филологических факультетов вузов /Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. – Ростов на Дону: Феникс, 2010. – 539 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:381663&theme=FEFU>

2. Виноградов, С. И. Культура русской речи учебник для вузов: [хрестоматия] / С. И. Виноградов, Л. К. Граудина, В. П. Даниленко и др. – М.: Норма, 2009. – 549 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664193&theme=FEFU>

3. Мунин, А.Н. Деловое общение. Курс лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2010. – 376 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=2444 – Загл. с экрана.

4. Богданова, Л.И. Стилистика русского языка и культура речи: Лексикология для речевых действий: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2011. – 125 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=1371 – Загл. с экрана.

5. Трофимова, Г.К. Курс лекций по русскому языку и культуре речи [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – М.: ФЛИНТА, 2004. – 161 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=1363 – Загл. с экрана.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Справочно-информационный портал «Грамота.ру»: <http://www.gramota.ru/>

2. Справочно-информационный портал «Словари.ру»: <http://www.slovari.ru/>

3. Ресурс «Словари и энциклопедии на Академике»: <http://dic.academic.ru/>

4. Орфоэпический словарь Аванесова онлайн: <http://dazor.narod.ru/russkie/slovari/orfoepicheskij-avanesov-1988/orfoepicheskij-avanesov-1988-chitat-online.htm>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Освоение дисциплины предполагает использование мультимедийного оборудования с установленным программным обеспечением для воспроизведения презентаций (форматы .ppt и .pptx).

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Русский язык и культура речи» рассчитана на 1 семестр. В конце семестра предусмотрено проведение зачёта. Зачёт может быть получен по результатам работы в течение семестра с внесением результатов этой работы в БРС «Тандем». Для этого студент должен набрать не менее 61%, кроме того им должны быть сданы следующие виды работ для текущей аттестации: проект (ПР-9), лексический минимум, орфографический минимум, лексический минимум, фразеологический минимум, контрольная работа (ПР-2), реферат (ПР-4), конспекты (ПР-7). Самостоятельная работа студентов предполагает выполнение домашних заданий по соответствующим темам (портфолио (ПР-8)).

Следует помнить, что выполнение некоторых видов контрольных заданий – проект (ПР-7), реферат (ПР-4) – занимает достаточно большое количество времени, поэтому начинать их выполнение необходимо заблаговременно (материалы для выполнения данных заданий даются студентам в начале семестра). Данные задания предполагают работу студентов в группах (количество участников зависит от количества студентов в учебной группе).

Подготовка к сдаче орфоэпического и лексического минимумов предполагает обязательное использование студентами словарей (см. список Интернет-ресурсов выше).

В связи с тем, что учебным планом не предусмотрено проведение лекционных занятий, теоретический материал студенты должны осваивать самостоятельно, используя учебники, учебные пособия и ресурсы, приведённые в разделе «Учебно-методическое обеспечение дисциплины».

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины предполагает использование мультимедийного оборудования с установленным программным обеспечением для воспроизведения презентаций (форматы .ppt и .pptx).

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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;</p>

	<p>оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
--	--



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

ШКОЛА ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1–18 недели	Изучение теоретического материала по дисциплине	15 часов	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4), деловая и/или ролевая игра (ПР-10)
2	1–16 недели	Подготовка портфолио	9 часов	Портфолио (ПР-8)
3	5–7 недели	Подготовка к контрольной работе	5 часов	Контрольная работа (ПР-2)
4	1–5 недели, 8–9 недели	Подготовка к сдаче лексического, орфографического и орфоэпического минимумов		Лексический, орфографический и орфоэпический минимумы
5	3–18 недели	Разработка проекта	15 часов	Проект (ПР-9)
6	15–18 недели	Написание реферата и подготовка устного публичного выступления	10 часов	Реферат (ПР-4) и устное публичное выступление
7	1–18 недели	Подготовка к зачёту по дисциплине (опционально)	–	Зачёт по дисциплине (опционально)

1. Изучение теоретического материала по дисциплине.

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

В связи с отсутствием в учебном плане лекционных занятий теоретический материал по дисциплине изучается студентами самостоятельно по приведённой выше литературе и Интернет-ресурсам.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

Данный вид работы не требует специального представления, а результативность выполнения студенты демонстрируют на занятиях по соответствующим темам в ходе собеседований, дискуссий, круглых столов.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

✓ 5 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 4 балла – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.

✓ 3 балла – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

2. Подготовка портфолио.

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

Образцы домашних заданий.

Домашнее задание №1.

1. Составьте предложения с омографами

Ирис – ирис, замок – замок, мука – мука, наголо – наголо, атлас – атлас, броня – броня, видение – видение, угольный – угольный, проклятый – проклятый, хлопок – хлопок, орган – орган, хоры – хоры.

2. Расставьте ударение в отглагольных существительных на «-ие»

Сосредоточение, упрочение, вероисповедание, воспроизведение, рассредоточение, приобретение, ваяние, возвеличение, квашение, видение (способность видеть), братание, воскресение, голодание, изобретение, изваяние, засорение, изнеможение, нанесение, соболезнование.

3. Образуйте форму именительного падежа множественного числа существительных.

Торт, шарф, порт, лифт, бинт, герб, столяр, арбуз, бал, тост, шприц.

4. Образуйте форму родительного падежа множественного числа существительных.

Область, ведомость, простыня, плоскость, ступень, доска, дно, сирота, отрасль, местность, мощность, прибыль, бровь, груздь, козырь, боль, гусли, ясли, грабли, арбузы, аэросани, ветви, кисти, туфли.

5. Образуйте краткие формы прилагательных и страдательных причастий (мужского, женского, среднего рола и множественного числа), поставьте ударение

Близкий, горький, длинный, глубокий, веселый, правый, дорогой, редкий; розданный, созванный, созданный, взятый, начатый, проданный, прожитый.

6. Образуйте от следующих глаголов существительные. Поставьте ударение

Договариваться, созывать, обеспечивать, сосредоточивать, намереваться, упрочить, упорядочить, занять, нанять.

Запомните! Договор – заговор – сговор; отзыв о диссертации – отзыв посла.

7. Укажите, в каких словах под ударением произносится [о], а в каких [э]. Произношение каких слов допускает варианты?

Афера, бесшерстый, блеклый, гренадер, желчь, жердочка, зев, маневры, местоименный, нареченный, одновременный, опека, оседлый, осетр, острие, современный, бытие, житие, безнадежный, гололедица, белесый, женоненавистник, трехведерный, издевка, преемник, платежеспособный, пригрезиться, недоуменный, желчный, скабресный, одноименный.

8. Определите, в каких из приведённых ниже иноязычных слов обязательно произношение безударного гласного [о] на месте буквы «о».

Брошюра, контракт, боа, какао, брутто, нетто, спонсор, кооперация, мотив, геоботаника, коммерция, кредо, биостимулятор, авизо, вето, оазис, дотация, бомонд, отель, реноме.

9. Объедините слова с твёрдым согласным перед [э] в одну группу, с мягким согласным – в другую. Выделите слова, для которых характерна вариантная норма произнесения согласного

Альтернатива, анестезия, антенна, артерия, бартер, бизнес, бутерброд, детектив, ватерлиния, велотрек, гейзер, генетика, геодезия, гипотеза, индексация, интервал, дебют, декан, бассейн, депо, депрессия, интеллект,

идентичный, индекс, кодекс, компьютер, кофе, крем, кларнет, лазер, модель, музей, панель, партер, протекция, пресса, прессинг, рейд, рельс, сервис, стратегия, тезис, темп, терапевт, тест, террор, термос, федерация, форель, шедевр, шинель, экземпляр, экспресс, энергия, юриспруденция.

10. Прочитайте слова с сочетаниями согласных

Конечно, скучно, загадочный, яичница, булочная, нарочно, Ильинична, поточный, пустячный, молочная, пшеничный, съёмочный, горчичник: точно – тошно, научный – наушный, молочная – молочная, сердечный – сердешный.

Домашнее задание №2. Лексические нормы современного русского языка

1. Найдите лексические ошибки и определите их вид. Исправьте

1). Он целеустремлённо стремится к намеченной цели. 2). Главная суть этого рассказа состоит в следующем... 3). В повести Толстого изображён образ простой русской женщины. 4). В своей автобиографии Есенин своим учителем называет Пушкина. 5). Мёртвый труп лежал без движения и не проявлял признаков жизни. 6). Катерина заранее предчувствует свою гибель...

2. Найдите случаи речевой избыточности/недостаточности и исправьте фразы. Определите, в каких стилях функционируют данные лексические ошибки?

1). Налицо незаконное растаскивание государственного имущества. 2). Перед своей смертью он долго болел. 3). За реальным ходом качественное выполнения принятого решения был установлен чёткий контроль со стороны администрации. 4). Гражданин А. следовал по улице без опознавательных номерных знаков. 5). Надо пропагандировать обмен имеющимся опытом.

3. Определите корректность использования иноязычных слов в данных предложениях: замените слова русскими эквивалентами

1). Среди собравшихся преобладали представители молодёжи. 2). Профсоюзы делали сильный акцент на культурную работу. 3). Девушка

конфиденциально призналась подругам, что переименовала имя Катя на Кармен, потому что последнее импонирует её внешности. 4). Общее внимание привлекал новый анонс, вывешенный на входной двери заведения. 5). На последних состязаниях футбольная команда потерпела полное фиаско. 6). Идентичное решение было принято студентами параллельной группы.

4. Составьте толкования лексических значений слов

Валидность, визажист, инвестор, мораторий, парфюм, саммит, триллер, эксклюзивный, экспорт.

Есть ли у этих слов русские эквиваленты? Назовите иноязычные слова, вошедшие в современную русскую речь, употребление которых представляется вам неоправданным.

5. Выберите из слов, заключенных в скобки, нужное. Мотивируйте свой выбор

1). Одна из самых (гуманистических, гуманных) профессий на земле – учитель. 2). Последним (предоставили, представили) слово бухгалтеру. 3). Только (невежи, невежды) думают, что учёба заканчивается с окончанием школы. 4). Рабочие борются за (экономию, экономику) электроэнергии. 5). Бригада сэкономила за счёт (бережливого, бережного) расходования электроэнергии несколько сот тысяч рублей. 6). Роман «Война и мир» – (классовое, классическое) произведение русской литературы.

Домашнее задание №3. Морфологические нормы современного русского языка

1. Определите род существительных. Напишите словосочетания, подбирая к каждому слову прилагательное

Боа, гороно, депо, Дели, шампунь, толь, иваси, тюль, такси, Чили, цеце, шимпанзе, кофе, какао, меню, мозоль, кашне, кольраби, МГУ, сирокко, статус-кво, колибри, Капри.

2. Образуйте форму родительного падежа множественного числа от данных существительных

Англичане, апельсины, баклажаны, буряты, вафли, гусары, калмыки, килограммы, кочерга, лезгины, мандарины, носки, полотенца, помидоры, рельсы, сапоги, свечи, томаты, туркмены, чулки, ясли.

3. Образуйте простые и сложные формы степеней сравнения от имен прилагательных

Ловкий, здоровый, хороший, горький, плохой, деловитый, широкий, мелкий, дорогой, злой, бойкий, сухой, тонкий, искусный.

4. Образуйте форму прошедшего времени от глаголов

Глохнуть, крепнуть, мокнуть, отвергнуть, поникнуть, ослепнуть, застынуть, постигнуть.

5. Запишите предложения, раскрыв скобки и выбрав нужную форму местоимения. В каких случаях допустимо употребление обоих притяжательных местоимений?

1). Аспирант попросил своего научного руководителя прочитать (свой, его) доклад. 2). Пушкин был сослан в (свое, его) имение. 3). Согласно (своему, его) завещанию он был похоронен на деревенском кладбище. 4). Он не приукрашивает (своей, его) жизни. 5). Я был тогда вдали от (своих, его) друзей. 6). Ты отвечаешь за (свои, твои) слова. 7). У него (своя, его) дорога. 8). Я хочу представить вас (моей, своей) супруге.

6. Составьте словосочетания с числительными «оба» и «обе» со следующими словами в формах именительного и дательного падежей

Дерево, дорога, дочь, вещь, постель, ведро, бланк, директор, подпись, лицо, заявление.

Домашнее задание №4. Синтаксические нормы современного русского языка

1. Раскройте скобки, поставив существительные в нужном падеже

Согласно (приказ), контроль (выполнение приказа), не получил (разрешение), отзыв (курсовая работа), уплатить (проезд) ждать (поезд), опираться (результаты эксперимента), заведующий (отделение).

2. Исправьте ошибки

1). В очерке журналист описывает о жизни в деревне. 2). Результаты опыта подтверждают о наших предположениях. 3). Депутаты уделяют внимание на проблемы шахтёров. 4). В своей речи оратор указал об этих недостатках. 5). Приведённые примеры говорят за возможность применения этого метода. 6). Не приходится доказывать о том, как важно очистить дороги от снега. 7. Нами уделяется много внимания на развитие производства. 8. Прошу дать разъяснение о том, положен ли нам отпуск.

3. Составьте словосочетания по образцу: *Подготовка и руководство (аспиранты) – Подготовка аспирантов и руководство ими.*

1). Сбор и обмен (информация). 2). Объединение и руководство (предприятия малою бизнеса). 3). Установка и уход (оборудование). 4). Познакомить и распространить (текст постановления). 5). Помогать и заботиться (ветераны завода).

4. Исправьте предложения

1). Требуются деловые люди для организации и руководства бизнеса. 2). Комитет самостоятельно образует и распоряжается средствами. 3). Избиратели надеются и верят своему депутату. 4). Левый блок пока не имеет и очень нуждается в лидере. 5. Мэр распределяет и управляет имуществом города.

5. Измените предложения так, чтобы в них речь шла о женщине

1). Участковый терапевт вёл приём. 2). Молодой кондуктор объявил остановку. 3). Сосудистый хирург завершил операцию. 4). Занятия вёл известный профессор. 5). Доклад подготовил ведущий научный сотрудник лаборатории. 6). Декан факультета объявил о сроках сессии. 7). Это был наш корреспондент Иванов. 8). Вице-премьер Матвиенко много сделал в своей области.

Домашнее задание №5.

Прочитайте тексты и скажите, к какому функциональному стилю относится каждый из них? Назовите признаки, которые позволили вам

определить стиль текста. Определите функционально-смысловые типы этих текстов.

1. Периодически осматривать соединения шлангов с клапаном, насосом и штуцерами, водосборников с баком стиральным и баком центрифуги, для чего машину переворачивать на крышку корпуса. Соединения должны обеспечивать водонепроницаемость стыков и надежность крепления замками. Замки (их десять: три – на клапане, два – на насосе, два – на штуцере бака центрифуги и по одному на водосборниках бака центрифуги и бака стирального и на выходном штуцере ниши).

2. В наши дни приходится сталкиваться с тем, что взаимодействие человека с окружающей его природой нередко ведёт к неожиданным и нежелательным последствиям, хотя оно предполагает благие намерения. Воздвигли завод азотных удобрений, но рыжие «лисы хвосты», тянущиеся из труб, загубили в округе растительность. Очистили с помощью гербицидов рисовое поле от сорняков, но, сбросив с полей ядовитую воду, заморили рыбу в соседней речке.

Так как же быть? Перегородить планету заборами заповедников и заказников, замедлить темпы воздействия человека на природу? Такие планы утопичны и обречены на провал. Тургенев устами одного из своих любимых героев справедливо сказал: природа не храм, а мастерская, и человек в ней работник.

3. С Новым годом! Шутка ли – с двухтысячным! Снилось ли нам такое?! Душевного покоя всем и благополучия. Счастья и успехов!

Мы встретили Новый год хорошо. Мама хотела ёлку поставить, но ёлок в уходящем году в продаже почти не было. За одну ветку сосны надо было заплатить пятьдесят рублей. Обошлись без ёлки-сосны. Купили всякую снедь в магазине, фрукты на базаре.

Пришли друзья. С одиннадцати до четырёх ночи-утра за столом сидели, телик смотрели, танцевали, философствовали. Так и встретили Новый год.

4. Непринятие управляющим домом в установленный срок мер по устранению аварий в домовом оборудовании или повреждении зданий, влекущих порчу жилого помещения и мест общего пользования, даёт право съёмщику одному или совместно с проживающими в квартире съёмщиками произвести необходимое исправление со взысканием с домоуправления всех понесённых ими расходов по сметной стоимости.

5. Культура речи – 1) владение нормами литературного языка в его устной и письменной форме, при котором осуществляется выбор и организация языковых средств, позволяющих в определенной ситуации общения и при соблюдении этики общения обеспечить наибольший эффект в достижении поставленных задач коммуникации; 2) область языкознания, занимающаяся проблемами нормализации речи, разрабатывающая рекомендации по умелому пользованию языком. Культура речи содержит в себе, таким образом, три составляющих компонента: нормативный, этический и коммуникативный.

Домашнее задание №6. Основы работы с научным текстом: конспектирование и аннотирование

Прочитайте статью и ответьте на вопросы: Какова тема статьи? Каковы цель и задачи автора? Каковы основные проблемы, затрагиваемые в статье? Какова структура данного текста: найдите тезисы, аргументы, иллюстрации и выводы. Какова композиция статьи?

Дмитрий Быков. ПРОПАВШАЯ ГРАМОТА

Думая о русской арфографии, прежде всего преходит мысль отом што она усложнена. Это во многом прослабило рускую государственность. Четатель слишком много времени тратит на чтение книг и изучение правил, а так же заучивание стихов, а если-бы он посвятил это время совсем не такому бесполезному делу, то мы давно мы уже жыли как люди.

Ведь все понятно, правда? Даже веселей так читать.

Реформа русской орфографии, о необходимости которой так много говорили сначала при Хрущеве, а потом в девяностые, совершилась. При этом законодательно она пока никак не оформлена. Орфография начинает постепенно упраздняться сама собою. Она размывается. Ее уже почти не видно.

Любая газета пестрит ошибками на «тся – ться», «н – нн», на слитное и раздельное написание «не» с прилагательными и наречиями. Присоединение деепричастного оборота к безличным конструкциям («Глядя на эту картину, думается, что...») давно сделалось нормой. С деепричастиями вообще творится нечто катастрофическое: в Интернете полно примеров похлеще, чем хрестоматийное «Подъезжая к сией станции и глядя на природу, у меня слетела шляпа». «Наблюдая за прыжком, у вас возникнет вопрос» – это бы ладно, это спортивные комментаторы, которых называют прапорщиками телевидения. Но ведь и Николай Николаев говаривал: «Посулив ему пятьдесят тысяч, договоренность была достигнута». Деепричастный оборот стал вырастать откуда угодно – вообразите хвост, который вдруг свисает не с коровьей задницы, а, допустим, с носа. С пунктуацией творится что-то невообразимое: обособляются даже такие невинные наречия, как «вчера». «Тем не менее» или «вообще» – это уж обязательно. Любое обстоятельство образа действия уже рассматривается как вводное слово. Иногда обособляют для страховки даже причастный оборот, стоящий перед определяемым словом. Эта пунктуационная избыточность – черта нового времени, позднепутинского: при Ельцине запятые игнорировали вообще, свобода! Теперь их ставят везде, где надо и не надо: страхуются от гнева незримого начальства. «Выходящая по вторникам, передача имеет традиционно высокий рейтинг». Люди помнят, что препозитивный причастный оборот иногда обособляется – когда имеет значение причинности, объясняет предложение: «Многое повидавший, постранствовавший, передумавший, поэт не питал особенных иллюзий насчет Отечества». Но здесь случай не тот – здесь стараются наставить как можно больше запятых, чтобы уж никто не

подкопался. Это же касается страшной русской коллизии «н – nn»: в порядке перестраховки предпочитают во всех случаях писать удваивать это несчастное «н» в страдательных и даже кратких причастиях. Раненный. Кованный. Без приставки, без зависимого слова – неважно: на всякий пожарный. В нескольких сочинениях мне уже встретилось «воспитанн» и «прочитанн». И так во всем.

Орфография, ситуация с грамотностью в обществе – лучшее зеркало истинного состояния страны. Еще Достоевский предсказывал, что с упразднением ятей и еров все пойдет к черту – об этом, кстати, он говорит в романе Алданова «Истоки», появляясь там единственный раз в качестве героя. С упрощения русской орфографии началась послереволюционная культурная деградация; революции и оттепели вообще часто приносят с собой упрощения – и потому при Хрущеве мы чуть не получили написание «заец», максимально приближенное к фонетическому. Во времена закрепощений орфография соблюдается особенно строго, за ошибку в газете с работы снимают, но следят за ее соблюдением люди глубоко некультурные, репрессивного склада – поэтому усвоение законов языка носит характер поверхностный и насильственный. Сегодня у нас идет процесс смешанный: с одной стороны, закрепощение – отсюда бесконечные перестраховки. Получение любой справки, пропуска или интервью обрастает тысячей ненужных запятых – как и официальная речь. С другой стороны, предыдущее двадцатилетие расслабухи и триумфального невежества привело к тому, что культурная преемственность утрачена. Дети продолжают изучать в школах русскую литературу, но уже не понимают, зачем это надо. Им успели внушить, что знания – не залог совершенствования личности, но способ получить диплом или откосить от армии; а для жизни будет лучше, если ты быстрее забудешь все, чему учился. Поэтому в газетах все чаще встречаются переносы вроде «вс-кинулся» или «окончани-я».

«Хлестаков заводит шаржни с женой городничего». «Из-под стола вылезла помесь дворянки с таксой, спавшая на стручках». «Коробочка

разводит птиц и разных домашних утварей». «Население духовно деградируется». «Лирический герой Есенина вместе со своим автором превращается в рьяного фаната революции». «В высших кругах Петербурга царят беззаконие и беспредел» (о «Петербургских повестях» Гоголя, не подумайте плохого). «Фирс не мыслит себя вне барина». «Татьяна для окружающих как открытая дверь, в которую может войти каждый».

Бог с ними, с двусмысленностями и эротическими коннотациями. Дети путают утварь с тварями, шашни с шаржами, понятия не имеют о том, что такое стружки и чем дворянка отличается от дворняжки. Забвение правил – отнюдь не самое страшное: страшен распад языка, в котором половина слов уже незнакома, а другая – помесь жаргонизмов с англицизмами.

Я провел как-то опрос среди студентов – попросил прочитать хоть одно стихотворение наизусть. Некоторые помнили Хармса. Девочки начинали декламировать «Письмо Татьяны» и сбивались на десятой строчке. Кое-кто пытался хитрить, читая в качестве стихотворений тексты песен БГ и «Умытурман», но я решительно пресек жульничество. Почти все помнят по пять-шесть строчек из школьной программы, но это именно обрывки, обмылки, плавающие в вязкой среде современного подросткового сознания. Та же ситуация с орфографическими правилами: все помнят, что «не» с прилагательными пишется вместе в каких-то определенных случаях, но в каких – толком не помнит уже никто. А уж классификацию союзов вспоминают только самые продвинутые – да и перечислить части речи, общим числом десять, могут далеко не все. Почему-то обязательно забывают местоимение и междометие, да вдобавок путают их.

Чтобы разобраться, зачем нужна орфография, я написал когда-то целую книгу, но одно дело – разбираться в перипетиях восемнадцатого года, а другое – сориентироваться в новых реалиях. Я до сих пор не уверен, что детям нужно учиться грамоте. Я боюсь посягать на их время и умственную энергию. Я вижу вокруг явное и катастрофическое падение грамотности, но не знаю, хорошо это или плохо. Для меня – плохо, но, может, это потому, что

я привык уважать себя за грамотность, а тут вдруг уважать себя стало не за что? Тоже мне добродетель.

В поисках ответа я добрался до любимой кафедры практической стилистики русского языка на журфаке. Когда-то именно преподаватели с этой кафедры были для нас на родном факультете главной отдушиной: русскому языку они учили весело и ненавязчиво, цитаты для примеров подбирали лихие, полузапретные, а всеобщий кумир Дитмар Эльяшевич Розенталь, знавший русский язык лучше всех на свете, говорил на своих лекциях просто: «Если не знаете, как пишется, – "здесь" или "сдесь", – пишите "тут". Если, конечно, не додумаетесь написать "туд"».

И на любимой кафедре, где и до сих пор работают мои педагоги, мне объяснили следующее.

Пункт первый. Грамотность в обществе, если судить по сочинениям и по уровню студенческих работ, не упала, а перераспределилась. Прежде более-менее грамотна была примерно половина населения, а то и две трети. Сегодня совершенно неграмотны процентов семьдесят, а как следует умеют писать и говорить – процентов тридцать. То есть вместо среднего уровня появилась резкая поляризация – как, впрочем, и в материальной сфере. «Средний класс» в смысле орфографическом отсутствует так же, как и в имущественном. Причем самые безграмотные дети, как свидетельствуют репетиторы, – дети высокопоставленных и просто богатых родителей: их сведения о русской реальности стремятся к нулю, поскольку большую часть времени они проводят либо за границей, либо за заборами элитных коттеджных посёлков. А не зная жизни своей страны – нельзя знать и ее язык: половина понятий остается для тебя абстракцией. Стручки со стружками перепутал именно сын крупного олигарха. Он никогда не имел дела со стружками.

Пункт второй. Никакой врожденной грамотности не существует, это миф, а сама по себе грамотность формируется тремя факторами. Первый – зрительная память (человек много читает и запоминает образ слова). Второй

– механическая память (рука запоминает, как слово пишется). И третий – знание правил, но это уж для сложных случаев, когда глаз и рука спорят или сомневаются. У людей быстроумных все виды памяти срабатывают механически, они не отдают себе отчета в этом и полагают, что правильно пишут с рождения. Тогда как наследуется только хорошая зрительная память (механическая –приобретается): вот почему так грамотны учительские дети... и дети разведчиков.

Так вот, вторая и главная составляющая – механическая память руки – сегодня решительно потеснена: компьютер, которым большинство детей владеет с детства, не предполагает начертания слова. Ударяя по клавишам, школьник не запомнит, как пишется слово «престижитатор». Только долго и тщательно выводя его рукой, вы запомните все изгибы этих «е» и «и», «т» и «д». Кроме того, компьютер сам хорошо умеет исправлять орфографические ошибки – в большинстве текстовых редакторов эта функция осуществляется автоматически. Пользователю необязательно задумываться – в результате об истинном уровне собеседника можно судить только по его электронным письмам. Один из моих сравнительно молодых начальников умудрялся писать довольно грамотные статьи, но, заказывая мне тексты, присылал почту с такими ляпами, что я поначалу принимал это за утонченную шутку.

Пункт третий. «Безграмотность – плата за свободу», как сформулировала однажды Евгения Николаевна Вигилянская, автор лучшего на моей памяти учебника русского языка для абитуриентов. Раньше между автором и читателем стояла сплоченная армия научных редакторов, консультантов и корректоров. Иногда эти персонажи вторгались не в свою область, корежили стиль, лезли в авторское мировоззрение. Но когда они занимались своим делом – польза от них была огромная и несомненная. Сегодняшняя редакция чаще всего не может себе позволить содержать корректора. Все мы достаточно натерпелись от дотошности службы проверки, все пикировались с корректурой – но оказаться без присмотра этой

придирчивой публики оказалось еще страшней, чем внезапно лишиться патронажа советской власти.

Даже в речениях и публикациях руководителей государства периодически встречаются конструкции «предпринять меры» (тогда как их надо принимать), «озвучить предложения» (тогда как озвучивают фильм, а предложения обнародуют или излагают вслух), «обсуждали о том, что» (ну, здесь понятно). О всяких «составляет из себя», «выливается на обществе» и «тех, кому зависят» я уж и не говорю: с управлением в русском языке вообще полная беда. «И не только в языке», как объяснили мне все на той же кафедре. Кризис управления в равной степени коснулся языка страны и ее государственной системы: служебные части речи, как чиновники, стоят не на своих местах. Их тоже слишком много, они бюрократически избыточны: «понимать о том», «обсуждать об этом», «период, о котором вы указываете», «означает о том», «заметил о том» – это все из речи первых лиц государства. Есть и еще одна проблема: в русском языке существуют так называемые глаголы сильного управления, обязательно требующие дополнения. В речи большинства государственных людей или бизнесменов они постоянно употребляются без существительных: мы договоримся (о чём?!), проплатим (что?), разберемся (в чем?). Мы озвучим, разрулим, выскажем. Что – не уточняется. Потому что все это – суета вокруг пустоты, утрата объекта, конец материи. Власть, обслуживающая сама себя. И орфография – истинное зеркало её компетентности и тайная проговорка о задачах: по любимому толстовскому выражению, делать нечего. Это, подчеркивал Толстой, гораздо хуже, чем ничего не делать.

Хорошо, скажет иной читатель. А как же – «Как уст румяных без улыбки, без грамматической ошибки я русской речи не люблю?». Как же – авторская речь, которую не рекомендуется приглаживать и зализывать? Как же авторские знаки препинания и особенности словоупотребления? Разумеется, все это есть; но, во-первых, мы не о художественных текстах сейчас говорим. А во-вторых, Пушкин, выходит, должен был не любить

собственную русскую речь – идеально правильную, с минимумом галлицизмов, с безупречно точным словоупотреблением.

Орфография не то чтобы помогает нам понимать друг друга – в конце концов, безграмотный текст всегда можно понять, и даже упразднение «и десятеричного» не привело к тому, что мирь как отсутствие войны и мiръ как Вселенная перепутались в русском сознании. Орфография дает нам представление об уровне собеседника, о его (и нашей общей) способности воспринимать тонкие и сложные материи.

У Кубрика в «Космической Одиссее» есть потрясающий эпизод – постепенное отключение компьютера. Огромная машина теряет рассудок, повторяется, вырождается на глазах – это отключается один блок памяти за другим. Нечто подобное происходит и с обществом, освобождающимся от условностей, поскольку только условности и имеют смысл. Сначала, как показывает практика, отмирают самые тонкие функции – правописание «не» с прилагательными и причастиями: например, слово «вовсе» -- в конструкциях типа «вовсе не законченная работа» – предполагают отдельное написание, но это правило игнорируется почти всеми. Это совсем не умышленная, вовсе не преднамеренная деградация – просто так получается... Следующей жертвой оказывается несчастное удвоенное «н» – оно зависит от приставки и зависимого слова. Все читанные книги и преподанные уроки не помогают. Приходит черед пунктуации – тут первым сдается двоеточие после обобщающего слова при однородных членах. Все эти однородные члены: прилагательные, существительные, причастия, – начинают перечисляться без двоеточий и тире, просто через запятую. Наконец, полную деградацию обозначает путаница между «тся» и «ться». Впрочем, о чем я? Полная деградация – это когда забывают о необходимости проверять безударную гласную и пишут что-нибудь вроде «разгарающийся пожар» – это я взял из так называемого блога, где очевидец описывает парижские события.

Дело не в том, что наша речь неправильна. Правила устанавливают люди, они же властны их поменять – грамотность, в конце концов, не закон всемирного тяготения, она не существует объективно. Дело в том, что наша нынешняя речь не предполагает уважения к собеседнику. То есть мы не хотим, чтобы он уважал нас за грамотность. Пусть уважает за что-то другое – за деньги, например, или за умение поставить этого собеседника на место. Знание орфографии, свободное владение цитатами, связная и богатая речь – перестали быть критериями, по которым оценивается собеседник. И это самое серьезное последствие общественных перемен последнего двадцатилетия. Дело тут, как вы понимаете, не только в нищенской зарплате учителей словесности – а в нищенском статусе словесности как таковой, вне зависимости от госсубсидий.

Впрочем, вышесказанное не универсально. Есть люди, для которых грамотность – по-прежнему нечто вроде пароля, а знание наизусть тысячи стихов – вполне достаточный аргумент, чтобы влюбиться в этого знатока. Только количество этих людей вернулось к уровню, скажем, восемнадцатого века – когда интеллигенция только-только начинала формироваться.

Ну и нормально. Не худший был век. Может, он был еще и получше, чем времена поголовного страха и столь же поголовной грамотности.

Домашнее задание №7.

Конспект «Языковые формулы официальных документов».

В конспекте должны быть отражены основные виды официальных документов (заявление, резюме, докладная, объяснительная, доверенность, расписка, деловое письмо, приказ), их общая характеристика и основные структурные элементы.

Литература.

1). Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи. Экзаменационные ответы / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 283 с.

2). Янковая, В. Ф. Деловая корреспонденция. Справочник / В. Ф. Янковая, А. Ю. Чуковенков – 2004.

3). Вялова, Л. М. Делопроизводство для секретаря в вопросах и ответах / Л. М. Вялова. – 2004.

4). Шпаргалка по русскому языку и культуре речи. А. С. Зубкова; А. С. Лукьянычева.

Также можно пользоваться источниками в Интернете.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

Домашние работы предоставляются только в письменном (рукописном) виде (наличие письменно выполненного домашнего задания проверяется преподавателем в начале занятия). Качество выполнения домашних заданий оценивается в ходе дискуссии, круглого стола, собеседования. Выполнение домашнего задания №1 1 предполагает обязательное использование словарей (см. список Интернет-ресурсов выше).

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

✓ 5 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 4 балла – знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 3 балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответ.

✓ 2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

3. Подготовка к контрольной работе.

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

Данный вид работы предполагает повторение студентом теоретического и практического материала по соответствующей теме.

Пример контрольной работы

Контрольная работа № 1. Морфологические нормы

1. *Образуйте формы (простые и составные) сравнительной и превосходной степеней сравнения прилагательных.* Хороший, новый, большой, здоровый, сильный, крупный, плохой, лёгкий.

2. *Определите род имён существительных.* Колибри, мозоль, кольраби, кофе, статус-кво, иваси, тюль, кенгуру.

3. *Составьте словосочетания числительных «оба» и «обе» со следующими словами в дательном падеже:* сестра, ведро, шарф, дерево, газета, дорога, здание.

4. *Просклоняйте числительные:* 5746, 1737, 100, 200, полтора, 2012-й.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

Данный вид работы не требует специального представления результатов.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

✓ 5 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 4 балла – знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 3 балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

✓ 0–2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

4. Подготовка к сдаче лексического, орфографического и орфоэпического минимумов.

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению. Примеры данных заданий см. в разделе «Фонды оценочных средств».

Для подготовки к сдаче лексического минимума студенты должны, используя толковые словари, установить значения приведённых слов и фразеологизмов, а на занятии дать толкования 20 названных из списка

единиц. Для подготовки к сдаче орфографического минимума студенты должны выучить правописание приведённых слов и фразеологизмов, а на занятии правильно написать 20 названных преподавателем слов из списка. Для подготовки к сдаче орфоэпического минимума студенты должны самостоятельно, используя орфоэпические словари и словари ударений (см. выше список Интернет-ресурсов), установить, как в соответствии с действующей орфоэпической нормой произносятся слова из списка, выучить их произношение, а на занятии прочитать любые 40 слов, выбранных преподавателем.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы. Данный вид работ не требует специального представления.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

- ✓ 5 баллов – допущено 0–1 ошибка.
- ✓ 4 балла – допущено 2–3 ошибки.
- ✓ 3 балла – допущено 4–5 ошибок.
- ✓ 0–2 балла – допущено 6 и более ошибок.

5. Разработка проекта.

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

Данный вид работы предполагает подготовку студентами в микрогруппах по 4–6 человек (в зависимости от количества студентов в учебной группе) письменной работы (10–15 страниц), состоящей из теоретической (с использованием литературы и Интернет-источников из приведённого выше списка) и исследовательской части (исследование студентами языкового материала).

Темы проектов

1. Русское речевое поведение, или что иностранцам нужно знать о нас.
2. Дневник слов-паразитов.
3. Автомобильная лексика сайтов Владивостока.

4. Нарушение речевых норм и коммуникативных законов в частных объявлениях и рекламных материалах сайта «Фарпост».

5. Лексика SMS-общения.

6. Особенности электронной коммуникации в бытовой сфере.

7. Структурно-семантические особенности названий строительных магазинов Приморского края.

8. Лингвистические и паралингвистические особенности коротких электронных сообщений (SMS, WhatsApp и др.).

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

Оформленная в соответствии с «Правилами оформления письменных работ» работа предоставляется на последнем занятии. Данный вид работы также предполагает устную защиту (с использованием презентации) представленного проекта.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

Оценка	2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не	Представляемая информация не систематизирована и/или не	Представляемая информация не систематизирована и последовательна.	Представляемая информация систематизирована,
Оформление	Не использованы технологии Power Point.	Использованы технологии Power Point частично. 3-4	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в	Широко использованы технологии (Power Point и
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или

6. Написание реферата и подготовка устного публичного выступления.

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

Данный вид работы предполагает подготовку студентами в микрогруппах по 4–6 человек (в зависимости от количества студентов в учебной группе) реферата (10–15 страниц) реферата и устного публичного выступления.

Темы рефератов и выступлений

1. Понятие вульгаризации языка. Вульгаризационные процессы в русском языке.
2. Нецензурная лексика: особенности происхождения и функционирования в русском языке.
3. Мимика как невербальное средство общения.
4. Язык глаз как невербальный компонент устного речевого общения.
5. Язык жестов. Виды жестов.
6. Одежда как средство невербального коммуникативного взаимодействия.
7. Креолизованные тексты. Основные виды и особенности.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

Оформленная в соответствии с «Правилами оформления письменных работ» работа предоставляется на последнем занятии. Данный вид работы также предполагает устную защиту (с использованием презентации) представленного проекта.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

Оценка	2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Критерии	Содержание критериев			

Раскрытие	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не	Представляемая информация не систематизирована и/или не	Представляемая информация не систематизирована и	Представляемая информация систематизирована, последовательна и
Оформление	Не использованы технологии Power Point.	Использованы технологии Power Point частично. 3-4	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в	Широко использованы технологии (Power Point и др.).
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или

7. Подготовка к зачёту по дисциплине.

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

Сдача зачёта предусмотрена только для студентов, не получивших зачёт по результатам выставления результатов их работы в БРС «Тандем». Зачётный билет содержит 1 теоретический вопрос и одно практическое задание.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

Данный вид работы не требует специального представления.

Критерии выставления оценки студенту на зачёте по дисциплине «Русский язык и культура речи»:

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
5	«зачтено»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал

		<p>монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.</p>
4	«зачтено»	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.</p>
3	«зачтено»	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p>
2	«не зачтено»	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>



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

ШКОЛА ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Русский язык и культура речи»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ОК-1 – способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает
Умеет		использовать языковые средства в различных ситуациях общения
Владеет		навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения
ОК-6 – способность понимать, использовать, породить и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	Знает	особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка
	Умеет	использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм
	Владеет	навыками грамотного и аргументированного изложения своих мыслей в устной и письменной форме в любых ситуациях общения
ОК-12 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	основные нормы современного русского литературного языка и базовые принципы речевого взаимодействия на русском языке
	Умеет	грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия
	Владеет	навыками логичного и грамотного речевого взаимодействия в устной и письменной форме

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Модуль 1. Основные понятия культуры речи. Состав русского национального языка	ОК-1	знает место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства общения	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4)	Вопросы 1–5 из списка вопросов к зачёту
			умеет использовать	Эссе (ПР-3),	

			языковые средства в различных ситуациях общения	реферат (ПР-4)	
			владеет навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4)	Контрольная работа (ПР-2)
2	Модуль 2. Нормативный аспект культуры речи	ОК-12	знает основные нормы современного русского литературного языка и базовые принципы речевого взаимодействия на русском языке	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4)	Вопросы 6–26 из списка вопросов к зачёту
			умеет грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия	Лексический минимум, орфографический минимум, лексический минимум, фразеологический минимум, портфолио (ПР-8)	Собеседование (УО-1), контрольная работа (ПР-2)
			владеет навыками логичного и грамотного речевого взаимодействия в устной и письменной форме	Контрольная работа (ПР-2)	Лексический минимум, орфографический минимум, лексический минимум, фразеологический минимум, контрольная работа (ПР-2)
3	Модуль 3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи и работа с текстом	ОК-6	знает особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка	Собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4)	Вопросы 27–38 из списка вопросов к зачёту
			умеет использовать различные языковые средства	Реферат (ПР-4), конспект	Собеседование (УО-1),

			в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм	(ПР-7), аннотация, ключевые слова, портфолио (ПР-8)	конспект (ПР-7), аннотация, ключевые слова
			владеет навыками грамотного и аргументированного изложения своих мыслей в устной и письменной форме в любых ситуациях общения	Проект (ПР-9)	Контрольная работа (ПР-2), реферат (ПР-4)

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-1 – способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	знает (пороговый уровень)	место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства общения	знание понятия языка как общественного явления, основных принципов общего языкознания	– способность дать определение культуры и языка;	61–75
			знание места языка в жизни общества; знание места языка в культуре	– способность дать определение языка как общественного явления и части культурного наследия общества; – способность оценить место языка в своей профессиональной деятельности	
	умеет (продвинутый)	использовать языковые средства в различных ситуациях общения	умение анализировать речевую ситуацию с точки зрения характеристик участников, условий речевой коммуникации и т.д.; умение правильно подбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения; умение применять знания о языке как общественном явлении для	– способность проанализировать речевую ситуацию с точки зрения характеристик участников, условий речевой коммуникации и т.д.; – способность правильно подбирать языковые средства в соответствии с ситуацией общения; – способность применять знания о языке как	76–86

			построения эффективного и бесконфликтного речевого взаимодействия	общественном явлении для построения эффективного и бесконфликтного речевого взаимодействия	
	владеет (высокий)	навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения	владение навыками грамотного и учитывающего этику общения выстраивания своей коммуникации в профессиональной сфере; владение навыками нахождения нестандартных решений в сложных коммуникативных ситуациях; владение навыками моделирования различных ситуаций общения и самосовершенствования в сфере деловой и профессиональной коммуникации	– способность грамотно и с учётом этики общения выстраивать свою коммуникацию в профессиональной сфере; – способность находить нестандартные решения в сложных коммуникативных ситуациях; – способность моделировать различные ситуации общения и самосовершенствоваться в сфере деловой и профессиональной коммуникации	87–100
ОК-6 – способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	знает (пороговый уровень)	особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка	знание особенностей функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка	– способность грамотно выстраивать свою речь в соответствии с особенностями функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка	61–75
			знание особенностей функционирования современного русского языка; знание основных норм современного русского литературного языка; знание основных принципов функционально-стилевой и жанровой дифференциации современного русского литературного языка	– способность грамотно выстраивать свою речь в соответствии с особенностями функционирования современного русского языка; – способность использовать основные нормы современного русского литературного языка; – способность выстраивать свою речевую коммуникацию в соответствии с основными принципами функционально-стилевой и жанровой дифференциации современного русского литературного языка	
	умеет (продвинутый)	использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм	умение использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм; умение грамотно и логически верно выстраивать научные и иные дискуссии, а также	– способность использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм; – способность грамотно и логически верно выстраивать научные и иные дискуссии, а также	76–86

			<p>собственную устную и письменную научную речь; умение применять в своей речевой практике основные орфоэпические, лексические, морфологические, синтаксические, орфографические и пунктуационные нормы и правила современного русского литературного языка</p>	<p>собственную устную и письменную научную речь; – способность применять в своей речевой практике основные орфоэпические, лексические, морфологические, синтаксические, орфографические и пунктуационные нормы и правила современного русского литературного языка</p>	
	владеет (высокий)	<p>навыками грамотного и аргументированного изложения своих мыслей в устной и письменной форме в любых ситуациях общения</p>	<p>владение навыками грамотного использования различных языковых средств при создании оригинальных научных и иных текстов, демонстрируя знание языковых норм; владение навыками грамотного и логически верного выстраивания научных и иных дискуссий, а также навыками порождения собственной устной и письменной научной речи; владение навыками применения в своей речевой практике всего разнообразия орфоэпических, лексических, морфологических, синтаксических, орфографических и пунктуационных норм и правил современного русского литературного языка</p>	<p>– способность применять в собственной речевой практике навыков грамотного использования различных языковых средств при создании оригинальных научных и иных текстов, демонстрируя знание языковых норм; – способность использовать навыки грамотного и логически верного выстраивания научных и иных дискуссий, а также навыки порождения собственной устной и письменной научной речи; – способность применять в своей речевой практике всё разнообразие орфоэпических, лексических, морфологических, синтаксических, орфографических и пунктуационных норм и правил современного русского литературного языка</p>	87–100
ОК-12 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знает (пороговый уровень)	<p>основные нормы современного русского литературного языка и базовые принципы речевого взаимодействия на русском языке</p>	<p>знание основных норм современного русского литературного языка</p>	<p>– способность демонстрировать в речевой практике знание основных норм современного русского литературного языка</p>	61–75
			<p>знание основных принципов использования и установления норм современного русского литературного языка; знание основных речевых норм русского языка; знание принципов речевого взаимодействия на</p>	<p>– способность демонстрировать в практике речевого общения знание основных принципов использования и установления норм современного русского литературного языка; – способность демонстрировать в практике речевого общения знание</p>	

			русском языке	основных речевых норм русского языка; – способность демонстрировать в практике речевого общения знание принципов речевого взаимодействия на русском языке	
	умеет (продвинутый)	грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия	умение грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия; умение выстраивать свою речевую коммуникацию в соответствии с основными нормами и правилами речевого взаимодействия в различных ситуациях общения; умение эффективно выстраивать свою речь для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	– способность грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия; – способность выстраивать свою речевую коммуникацию в соответствии с основными нормами и правилами речевого взаимодействия в различных ситуациях общения; – способность эффективно выстраивать свою речь для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	76–86
	владеет (высокий)	навыками логичного и грамотного речевого взаимодействия в устной и письменной форме	владение навыками эффективного и грамотного выстраивания своей речи в условиях межличностного и межкультурного диалога; владение навыками применения в различных ситуациях общения всего разнообразия орфоэпических, лексических, морфологических, синтаксических, орфографических и пунктуационных норм и правил современного русского литературного языка; владение навыками самостоятельной постановки и решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	– способность эффективно и грамотно выстраивать свою речь в условиях межличностного и межкультурного диалога; – способность применять в различных ситуациях общения всё разнообразие орфоэпических, лексических, морфологических, синтаксических, орфографических и пунктуационных норм и правил современного русского литературного языка; – способность самостоятельно ставить и решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия	87–100

**Методические рекомендации, определяющие процедуры
оценивания результатов освоения дисциплины «Русский язык и
культура речи»**

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по

дисциплине «Русский язык и культура речи» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Русский язык и культура речи» проводится в форме контрольных мероприятий (деловая и/или ролевая игра (ПР-10), проект (ПР-9), конспект (ПР-7), аннотация, ключевые слова, портфолио (ПР-8), контрольная работа (ПР-2), эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), собеседование (УО-1), круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4), лексический минимум, орфографический минимум, фразеологический минимум) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

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

Характеристика процедур оценивания в привязке к используемым оценочным средствам

Портфолио (ПР-8) предполагает предварительную письменную подготовку (к занятию по соответствующей теме); на занятии студент предоставляет преподавателю заранее подготовленные материалы, после чего даёт устный ответ в форме собеседования (УО-1) либо участвует в дискуссии с другими студентами и преподавателем (круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4)). Орфографический и лексический минимумы предполагают предварительную подготовку студентом к письменной сдаче данного задания. Подготовка к сдаче лексического минимума предполагает самостоятельное использование

студентами толковых словарей для определения значений незнакомых слов (наиболее распространённые на сегодняшний день экономические, политические и иные понятия), после этого студенты должны запомнить эти значения. Подготовка к сдаче орфографического минимума предполагает заучивание студентами правописания слов из перечня (наиболее частотные в современном русском языке слова, чаще всего вызывающие затруднения при написании). Орфоэпический минимум предполагает самостоятельную работу студентов с орфоэпическими словарями и словарями ударений для выявления правильных вариантов произношения и постановки ударений в словах, наиболее часто вызывающих в современном русском языке ошибки. После работы со словарями студенты должны запомнить правильные варианты произношения и постановки ударений в словах из списка. Сдача орфоэпического минимума проходит в устной форме. Контрольная работа (ПР-2) предполагает комплексную проверку умений и навыков, полученных в ходе освоения определённых тем (модулей) дисциплины. Эссе (ПР-3) проводится на первом занятии для оценки входных знаний, умений и навыков студентов. Реферат (ПР-4) предполагает предварительную подготовку студентами письменной работы и устное публичное выступление с презентацией по соответствующей теме. Кейс-задача (ПР-11) включает в себя конспект (ПР-7), аннотацию и ключевые слова и выполняется на занятии, предполагая создание соответствующих вторичных текстов. Портфолио (ПР-8) предполагает подготовку студентами пакета практических заданий в течение всего семестра. Проект (ПР-9) предполагает самостоятельное изучение студентами теоретического материала по определённым темам, анализ языкового материала по ним, написание письменной работы и её устную защиту. Деловая и/или ролевая игра (ПР-10) выполняется на занятии для отработки на практике полученных теоретических знаний. Критерии оценивания каждого оценочного средства приведены ниже.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта. Экзамен и зачёт проводятся в устной и письменной форме с использованием следующих оценочных средств: устный опрос в форме ответов на вопросы зачётных билетов и устный опрос в форме собеседования для проверки знания теоретической части курса, выполнение письменных заданий, в т. ч. написание орфографического минимума (критерии оценивания данного вида работы соответствуют критериям оценивания данной формы контроля при проведении текущего контроля) для проверки умений навыков, полученных в ходе освоения дисциплины. Каждый билет содержит 2 вопроса: один теоретического характера, другой – практического.

Вопросы к зачёту и экзамену (промежуточный контроль)

1. Язык как знаковая система. Единицы языка. Уровни языка. Язык и речь. Функции языка. Формы существования языка.
2. Понятие национального языка. Литературный язык как высшая форма национального языка. Отличие литературного языка от нелитературных элементов (диалектизм, просторечия, жаргонизмов).
3. Речевое общение. Основные единицы общения: речевое событие, речевая ситуация, речевое взаимодействие. Организация вербального взаимодействия. Эффективность речевой коммуникации. Невербальные средства общения. Культура несловесной речи.
4. Коммуникативная культура личности. Коммуникативная ситуация: основные компоненты коммуникативной ситуации; основные законы общения. Коммуникативные нормы.
5. Этико-социальные аспекты культуры речи. Основные ситуации общения и речевой этикет. Этические нормы речевой культуры (речевой

этикет): культура поведения и этические нормы общения; проявление категории вежливости в русском языке; социальные аспекты культуры речи.

6. Орфоэпические нормы современного русского языка, их группировки. Понятие о произносительных стилях. Группировки орфоэпических норм.

7. Понятия московского и петербургского произношения. Понятие старшей и младшей орфоэпических норм.

8. Современные орфоэпические нормы в области гласных звуков.

9. Современные орфоэпические нормы в области согласных звуков и их сочетаний.

10. Произношение слов иноязычного происхождения.

11. Акцентологические нормы современного русского языка и особенности русского ударения. Функции ударения в русском языке.

12. Лексические и фразеологические нормы русского языка.

13. Многозначность слова и омонимы.

14. Синонимы, антонимы, паронимы.

15. Лексика с точки зрения её происхождения и сферы употребления.

16. Лексические и фразеологические словари. Принципы описания слов в толковых словарях.

17. Жаргоны и жаргонизмы. Основные социальные разновидности жаргонов.

18. Морфологические нормы русского языка в области имени существительного.

19. Морфологические нормы русского языка в области имени прилагательного.

20. Морфологические нормы русского языка в области имени числительного.

21. Морфологические нормы русского языка в области местоимений.

22. Морфологические нормы русского языка в области глагола.

23. Основные синтаксические нормы современного русского языка.

24. Структура простого предложения. Согласование подлежащего со сказуемым. Координация по форме и координация по смыслу. Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.

25. Нормы управления.

26. Основные принципы русской пунктуации, функции знаков препинания.

27. Понятие текста, признаки текста. Функционально-смысловые типы речи.

28. Основные приёмы сжатия текста.

29. Понятие «функциональный стиль».

30. Характеристика официально-делового стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни).

31. Официально-деловая письменная речь. Особенности языка деловых бумаг и документов (языковые формулы официальных документов). Типы документов.

32. Характеристика научного стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни).

33. Особенности письменной научной речи. Первичные жанры собственно научного стиля (научная статья, монография, курсовая и дипломная работа).

34. Конспект, аннотация и реферат как вторичные научные тексты и их разновидности. Научно-популярный стиль изложения.

35. Характеристика публицистического стиля. Сфера употребления и основные функции стиля. Языковые черты стиля (лексический, морфологический, словообразовательный и синтаксический уровни). Жанровые разновидности.

36. Особенности публичной речи. Интонационно-мелодические закономерности публичной речи. Способы словесного оформления публичного выступления.

37. Характеристика разговорного стиля: сфера употребления, основные стилевые черты, жанровые разновидности, языковые черты стиля (фонетический, словообразовательный, морфологический, лексический и синтаксический уровни).

38. Невербальные средства общения, их типология и особенности.

Типовые задания к зачёту

1). *Поставьте ударение в следующих словах, отметьте е – ё.*

Шарфы, средства, звонит, позвонит, облегчить, включит, углубить, умерший, иконопись, insult, кашлянуть, ходатайство, афера, щавель, цепочка, холеный, опека, осужденный, досуг, торты, лила, мельком, принял, заговор, взято, отняла, овен, дефис, кухонный, щелкать, гербовый, квартал, принялись, ревень, лыжня, жалюзи, дремота, банты, дрофа, жилось, красивее, йогурт, красивее, обеспечение, подкралась, звала, осужден, включит, прибывший, занял, заняла, аэропорты, свекла, местностей, поняв, знамение.

2). *Поставьте существительные в форму именительного падежа (И.п.) множественного числа (мн. ч.) и выпишите в три столбика: а) слова с окончанием только -а, (-я); б) слова с окончанием только -и, (-ы); в) возможны варианты.*

Лектор, кузов, лоскут, тон, шофер, учитель, хлеб, корм, прожектор, вексель, доктор, шулер, торт, тенор, шёлк, цех, токарь, китель, бухгалтер, год, шторм, компас.

3). *Расставьте точки над «Е» в соответствии с современной нормой произношения. В словах, которые не имеют звука [о] под ударением (т.е. буквы Ё), поставьте ударение:*

Свекла, опека, афера, современный, договоренность, оседлый, бытие, шерстка, шофер, вручен, вручена, новорожденный, углубленный, маневры, блеклый, осужденный.

4). *Разделите слова на две группы в соответствии с произношением твёрдого или мягкого согласного перед «е» [э]. Составьте таблицу ([t'э]/[tэ]/возможны варианты):*

Бассейн, анестезия, бутерброд, темп, дефис, партер, сервис, сервиз, демократия, компьютер, депрессия, терапевт, отель, бассейн, детектив, шинель, пресса, юриспруденция, ателье, кредо, академия, факультет, деканат, адекватный, депо, панель, дивиденд.

5). *В каких из следующих слов обязательно произносится [ш] на месте буквы «Ч» в сочетании «ЧН»?*

Булочная, скучно, коричневый, яичница, скворечник, горчичник, сердечный удар – сердечный друг, Марья Ильинична, конечно, нарочно, прачечная, перечница.

6). *Образуйте (где возможно) формы (простые и составные) сравнительной и превосходной степеней сравнения прилагательных. Хороший, новый, большой, здоровый, сильный, крупный, плохой, лёгкий, алюминиевый.*

7). *Определите род имён существительных. Колибри, мозоль, кольраби, кофе, статус-кво, иваси, тюль, кенгуру, МКАД, ФСБ, МВФ, ООН, МЧС, МХАТ, ВГИК, ТЭЦ, АТС, РОНО, Миссисипи, Эри, Батуми, Янцзы, Дели, Капри, Чили, «Дженерал электрик», «Таймс». ракета-носитель, кафе-столовая, кресло-кровать, роман-газета, плащ-палатка, завод-лаборатория, письмо-открытка, самолет-амфибия, музей-квартира, торт-мороженое, кресло-качалка, книга-справочник.*

8). *Составьте словосочетания числительных «оба» и «обе» со следующими словами в дательном падеже: сестра, ведро, шарф, дерево, газета, дорога, здание.*

9). *Просклоняйте числительные: 5746, 1737, 100, 200, полтора, 2012-й.*

10). *Поставьте существительное в нужную падежную форму. Вопреки (прогноз), благодаря (усилия), вопреки (запрет), наперекор (судьба), оплатить (проезд), уплатить (проезд).*

11). *Исправьте ошибки в употреблении деепричастных оборотов.* Эта книга так захватывает, что, начав читать, она кажется всё интереснее и интереснее. Уйдя с головой в работу, ему даже не приходилось отдыхать. Узнав о предстоящем визите Никитина, ей не спалось вот уже вторые сутки. И тогда, решившись высказать ему все наболевшее за прошедшие годы, мне стало гораздо легче.

12). *Поставьте сказуемое в нужную форму (глаголы – в форму прошедшего времени).* Большинство собравшихся (проголосовать) за его кандидатуру. В комнату медленно (войти) 4 человека. (Пройти) несколько лет. Часть присутствовавших (покинуть) заседание сразу после появления председателя. Большинство сооружений в посёлке (аварийный).

13). *Найдите ошибки и исправьте их.* Практически никто не хочет оплачивать за услуги, предоставляемые транспортным отделом фирмы. Он был человеком, верящим в торжество справедливости и который при этом был наивным, как ребёнок. Проверка торговых палаток киосков показала неутешительные результаты: многие из них выставляют на продаже некачественные кремы, духи с истекшим сроком годности. За каждой группой факультета закреплена определенная химическая лаборатория, которая следит за состоянием оборудования. Я люблю и восхищаюсь творчеством французских импрессионистов. Пенсионеры нашего двора живо интересуются о делах молодёжи, потому что все мы выросли у них на глазах.

14). *Напишите объяснительную на имя администратора ООП о причине пропуска занятия.*

**Критерии выставления оценки студенту на зачёте
по дисциплине «Русский язык и культура речи»:**

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачёта	Требования к сформированным компетенциям
5	<i>Зачтено</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с

		практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
4	<i>Зачтено</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
3	<i>Зачтено</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
2	<i>Не зачтено</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

Раздел «Основные понятия культуры речи. Состав русского национального языка»

1. Язык и речь, принципы их разграничения и функции.
2. Состав русского литературного языка.
3. Источники норм современного русского языка.

Раздел «Коммуникативный и этический аспекты культуры речи и работа с текстом»

1. Функциональные стили современного русского языка.
2. Коммуникативные качества речи.
3. Вульгаризационные процессы в русском языке.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области, аргументированно отвечать на задаваемые вопросы.

✓ 4 балла – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение

монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.

✓ 3 балла – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 0–2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьёзные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Составитель П.М. Тюрин _____
(подпись)

«____» _____ 20 г.

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)
по дисциплине «Русский язык и культура речи»**

1. Как я оцениваю современное состояние русской речи?
Положительные и отрицательные тенденции.
2. Какую роль играет культура речи в моей будущей профессии?
3. Какие умения и навыки речевого общения мне необходимы для успешной работы? Чему нужно научиться?
4. Может ли государство и общество влиять на состояние и развитие языка? Если да, то каким образом?

Критерии оценки:

✓ 5 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области, аргументированно отвечать на задаваемые вопросы.

✓ 4 балла – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.

✓ 3 балла – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной

глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 0–2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьёзные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Составитель П.М. Тюрин _____

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Лексический минимум

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

Аббревиатура, адекватный, ажиотаж, акционер, акция, алгоритм, альтернатива, альтруизм, альянс, амбиция, аналог, андеграунд, аннулировать, антагонист, апеллировать, апокалипсис, аскетизм, аура, афера, баллотироваться, банальный, беспрецедентный, бестселлер, блиц, брифинг, вандализм, вербальный, вердикт, вето, визави, визуальный, вип (VIP), виртуальный, волонтер, гастарбайтер, геноцид, гипотеза, глобализация, глобальный, дебатировать, деградация, декларация, демпинг, депозит, депортация, детерминировать, де-факто, де-юре, диаспора, дивиденд, дилемма, дискриминация, доминировать, дотация, игнорировать, идентичный, идентификация, иерархия, импичмент, импонировать, инвестиции, инвестор, индифферентный, инкогнито, инкриминировать, инновация, инстанция, интерактивный, интерпретация, инфантильный, инфляция, инцидент, кампания, катаклизм, камуфляж, квота, коалиция, кодекс, компетенция, компиляция, компрометировать, компромисс, конверсия, консолидация, констатировать, конфессия, конфиденциальный, конфронтация, коррумпированный, креативный, кредо, криминальный, ксенофобия, легализовать, легитимный, лексикон, лимитировать, лоббировать, локальный, лояльный, маргинал, маркетинг, менеджер, менеджмент, менталитет, меркантильный, мигрант, мониторинг, мораторий, нонсенс, ностальгия, ноу-хау, обструкция, одиозный, олигархия, панацея, параметр, паритет, периферия, перманентный, пиар, плюрализм, поляризовать, популизм, постфактум, преемник, презентация, препона, прерогатива, претензия, прецедент, приватизировать, приватный, приоритет, пролонгировать, протекционизм, пунктуальный, пьедестал, раритет, ратификация, ребрендинг, рейтинг, рекламация, реставрация, референдум, рецидив, сакральный, саммит, санкция, сертификат, синдром, скрупулезный, спонтанный, стагнация, статус, суверенитет, суррогат, тариф, тенденция, тендер, толерантность, трафик, тривиальный, утилизация, утрировать, фаворит, фатальный, фамильярный, феномен, фикция, форум, ходатайство, цивильный, шедевр, шоу, эйфория, экспансия, экспорт, экстремизм, экстравагантный, электорат, элита, эксклюзивный, экспансивный, электорат, эпатировать, эскорт.

Фразеологические обороты

Начать с азав
Биться об заклад
Буря в стакане воды
Быльём поросло
Как белка в колесе

Альфа и омега
Бросать камешки в огород
Лезть в бутылку
Вбивать клин
Навешать собак

Ахиллесова пята
Бряцать оружием
Вавилонское столпотворение
По щучьему велению
Влететь в копеечку

Как рыба в воде	Ловить рыбу в мутной воде	Как с гуся вода
Выходить сухим из воды	Держать хвост трубой	Считать ворон
Встать поперек дороги	Мышиная возня	Строить воздушные замки
Стреляный воробей	Вставлять палки в колеса	Втирать очки
Не стоит выеденного яйца	Выносить сор из избы	Рылом не вышел
Глас вопиющего в пустыне	Колосс на глиняных ногах	Без царя в голове
Хоть кол на голове теши	Стричь под одну гребенку	Филькина грамота
Делить шкуру неубитого медведя	Держать камень за пазухой	Про и контра
Путеводная звезда	Обетованная земля	Позолотить пиллюлю
Ни в зуб ногой	Игра не стоит свеч	Манна небесная
Краеугольный камень	Кануть в лету	Козёл отпущения
Палка о двух концах	Купить kota в мешке	Крокодиловы слёзы
Почивать на лаврах	Лезть в бутылку	Прокрустово ложе
Между Сциллой и Харибдой	Злачное место	Метать громы и молнии
Дамоклов меч	Между молотом и наковальней	Море по колено
Задняя мысль	Бабушка надвое сказала	Набрать в рот воды
Звезд с неба не хватает	Семь пятниц на неделе	Путеводная нить
Подливать масла в огонь	Перейти Рубикон	Подводные камни
Попасть пальцем в небо	Притча во языцех	Синяя птица
Пускать пыль в глаза	Брать быка за рога	Сматывать удочки
Заблудиться в трёх соснах	Последняя спица в колеснице	Пятое колесо в телеге
Убить двух зайцев	Не ударить в грязь лицом	Разрубить гордиев узел
Умывать руки	Утереть нос	Ставить точки над і
Хвататься за соломинку	Пустить по миру	Петь дифирамбы
Нести ахинею	Наломать дров	Одним миром мазаны
Как у Христа за пазухой	Кусать себе локти	Вилами по воде писано
Шито белыми нитками	Яблоко раздора	Ищи ветра в поле

Критерии оценки

- ✓ 5 баллов – студент не допустил ошибок.
- ✓ 4 балла – студент допустил 1–2 ошибки при толковании лексического значения слова (фразеологизма) или один – два раза не смог дать ответ.
- ✓ 3 балла – студент допустил 3–4 ошибки при толковании лексического значения слова (фразеологизма) или 3–4 раза не смог дать ответ.
- ✓ 0–2 балла – студент допустил 5 ошибок и более при толковании лексического значения слова (фразеологизма) или 5 и более раз не смог дать ответ.

Составитель П.М. Тюрин _____

(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

Орфографический минимум

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

Аббревиатура, абонемент, агрегат, агрессия, адъютант, акклиматизация, аккомпанемент, аккредитация, аккумулятор, аккуратный, аллергия, алогизм, алюминиевый, аннотация, аннулировать, апелляция, аплодисменты, аппарат, аппендицит, аппетит, аптека, артиллерия, ассигнование, ассортимент, ассоциация, атрибут, аттестат, аттракцион, бакалавр, банальный, баллотироваться, бандероль, бассейн, безвестный, безвозмездный, безоблачный, безработица, безысходный, бензин, беседа, бечевка, блеснуть, блокнот, брошюра, брусчатка, бульон, бюллетень, вакантный, ватрушка, велосипед, вереница, веснушчатый, вестибюль, ветеран, ветреный, взимать, взъерошить, видимый, винегрет, витрина, влево, водоросли, возражать, военачальник, волеизъявление, во-первых, воспевать, впечатление, въезд, вышперечисленный, вязаный, галерея, галлюцинация, гардероб, гастроном, генерал-майор, гигиена, главврач, горячо, грипп, громадный, данный, двухъярусный, деградация, дезертир, делегат, дефект, демография, депрессия, деревянный, дерматин, дефицит, дешевый, диапазон, дилер, дилетант, дискредитировать, дискриминация, директива, дирижер, дискуссия, дисциплина, доверенность, доверчивый, доисторический, досыта, дощатый, древнерусский, еще, жжет, желанный, желтый, жесткий, жестче, жюри, заботливый, заведующий, зажигалка, зачет, здесь, здравствовать, зоомагазин, игнорировать, иждивенец, избиратель, идеология, изгнать, изложение, иллюзия, иллюстрация, имитация, иммиграция, иммунитет, импровизация, инвестиция, индокитайский, инженер, инициалы, инициатива, инкриминировать, интеллектуальный, интеллигент, интерактивный, интервью, интерьер, инцидент, инъекция, искусный, искусственный, искусство, каблук, кавказский, кавычки, карикатура, карниз, карьера, касаться, кассета, катастрофа, классификация, киловатт-час, клюквенный, кожаный, коллега, коллектив, коллекция, колония, колоннада, колорит, колоссальный, комиссия, комментарий, коммерческий, коммуникация, компаньон, компетенция, компиляция, компромисс, конгресс, контраргумент, контингент, конфорка, конфронтация, конъюнктура, коридор, корректность, коррупция, коснуться, кофта, криминал, кристалл, кристальный, крыжовник, курьезный, легитимный, лелеять, лестница, лжет, либеральный, лицемерный, лицензия, лишь, львиный, макулатура, манифест, маркетолог, медвежонок, мемориал, металл, метель, меценат, микрорайон, минимальный, мировоззрение, мультипликация, наваждение, навзничь, назначь, налогоплательщик, напряженный, начисто, невиданный,

недовыполнить, ненавистный, ненастный, нейтралитет, непререкаемый, неприязнь, непромокаемый, несмышленный, нечаянный, нипочем, номенклатура, нумерация, обаяние, обиженный, обитатель, обоняние, объект, объявление, объяснение, объятие, одолеть, оловянный, опасный, оппонент, ординарный, орнамент, священный, отразить, отрасль, отрежь, отчаянный, отыскать, палисадник, папоротник, параллель, парчовый, пассивный, патент, патология, перепечатанный, периферия, песчаный, печешь, печенка, плагиат, плечо, плюрализм, подъем, по-другому (считать), поддержка, полагать, пол-окна, поодиночке, постимпрессионизм, постиндустриальный, превалировать, превращать, предварительный, предлагать, предложить, предынфарктный, предъюбилейный, предыстория, предъявить, президент, президиум, прекратить, прелестный, премьера, препарат, пресса, престиж, преступление, претендент, претензия, претенциозный, преуспевать, префектура, прецедент, прибережь, привилегия, примкнуть, приморский, приоритет, приостановиться, прискорбный, прислониться, причем, пощечина, программа, продюсер, пропаганда, просьба, профессия, процесс, пьедестал, пятимиллионный, равнина, разбирать, распознать, разыграть, раненый (солдат), расизм, расчет, режиссер, резолюция, Ренессанс, ресурсы, референдум, речь, решетка, рискованный, робкий, ровесник, роптать, росток, ростовщик, румяный, рюкзак, рьяный, сближаясь, свадьба, сверстник, сверхизысканный, сверхъестественный, сделать, семисотый, сентябрьский, сертификат, серьезный, симметрия, скомпрометировать, слышимый, соберу, собирать, сочетание, спрячься, сравнить, серебряный, сковорода, скачок, снегирь, сплошь, ссора, стеклянный, стипендия, субъект, сэкономить, табурет, телерепортаж, теннис, территория, тонна, тоннель, тормоз, травянистый, трансъевропейский, триумф, укротить, уединение, университет, ураган, ужасный, ураганный, фанатизм, феноменальный, фонарь, ходатайство, хрестоматия, цыган, цыпленок, на цыпочках, черный, чересчур, черточка, чета, чечетка, чувство, чудесный, шепот, шерстка, щеки, шов, шокировать, шоколад, шомпол, шорох, шоссе, шофер экзаменатор, эксплуатация, экс-президент, экспрессия, экстравагантный, электросеть, эмиграция, энтузиазм, эффект, юго-восточный, ярмарка, яства.

Критерии оценки

✓ 5 баллов – студент не допустил ошибок или допустил ошибки (1 и более) в написании одного слова.

✓ 4 балла – студент допустил ошибки в написании 2–3 слов.

- ✓ 3 балла – студент допустил ошибки в написании 4–5 слов.
- ✓ 0–2 балла – студент допустил ошибки в написании 6 и более слов.

Составитель П.М. Тюрин _____
(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

Орфоэпический минимум

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

Августовский, агент, агентство, адекватный, академия, акварель, дождалась, дозвонится, алкоголь, алфавит, гусеница, дефис, заем, заключен, инстинкт, кашлянуть, квартал, лгала, незаконнорожденный, нувориш, о скольких, отключенный, позвонишь, ровня, рудник, терапия, термин, форзац, формировать, щавель, щекотно, ясли, школяр, штабы, цепочка, фарватер, стресс, сверлит, радушный, приободрить, подогнутый, альтернатива, апостроф, арест, аристократия, асимметрия, астероид, ателье, афера, аэропорт, балованный, бандероль, банты, бармен, без вести, без толку (говорить), безнадежный, белесый, бензопровод, бизнес, бинта, биржевой, бралась, брюнетка, булочная, бунгало, бутик, бухгалтеров, бытие, бытие, бюллетеня, в туфлях, валовой, введен, введена, взбодрить, взяла, взялась, включит, включишь, влилась, вовремя, водопровод, военачальник, воссоздала, вручит, гербовый, гербы, глашатай, гнала, гналась, гордиев (узел), гриба, кедровый, грушевый, гусеничный, дареный, диоптрия, добрала, добралась, добыча, докрасна, досуг, дралась, дремота, единовременный, еретик, жалюзи, жерло, жилось, житие, завидно, завсегдатай, задолго, занята, запорошить, засветло, звала, звонит, звонишь, зимовщик, злоба, знахарка, значимость, значимый, изжиты, изобретение, изыски, иксы, индекс, мельком, интерьер, исключит, исстари, исчерпать, кабаре, как с гуся вода, какао, кафе, кафетерий, компьютер, конгресс, корректный, кортеж, коттедж, кофе, краля, кредо, кремень, крепостей, крестьянин, купе, кухонный, лазер, лекторов, ленился, логопедия, ломота, лыжня, маневр, маневры, маркер, маркировать, медикамент, медикаменты, теннис, тезисы, торта, облегчит, облегчить, ободрена, начавший, налила, партер, полила, положил, приданое, шприца, энергия, на зиму (заготовить), местоименный, накренит, наливший, налита, краны, красивее, красивейший, изжито, заплесневеть, запломбированный, документ, должностей, врала, граблей, гражданство, заперлась, заперта, договоры, дозвонятся, местностей, модель, молодёжь, мотель, музей, мусоропровод, мышление, на похоронах, на складах, наврала, нажита, нарвала, нарочно, начавшись, начал, новости, ножницами, нормирование, нормированный, нормировать, о тортах, о торте, обеспечение, обзвонит, областей, ободрись, обострить, одновременно, оклеить, оптовый, орхидея, осведомиться, оседлый, отдала, отель, отозвалась, отраслей, отрочество, отчасти, пастель, пациент, пенсне, перечница, плато, плодоносить, анестезия, антенна, баловать, балуясь, будущий, введены, ворвалась, втридорога, газопровод, детектив, дефис, догмат, договор, ждала, закупорив, занять,

иконопись, каталог, кормящий, кренится, многоженец, надолго, наняла, Наталья Фоминична, недуг, ободрен, пломбировать, повторенный, подбодрить, подняв, позвала, позвонит, позвоните, позвонят, положить, поняв, понявший, поняла, прачечная, предложить, принудить, приняла, прирост, приструнить, прозорлива, проторенный, пруда, пурпур, радио, ремень, резюме, рефери, сантиметр, сервис, сервис, сердечный удар, сирот, складов, сколькими, скучно, случай, сметливый, соболезнавание, сорвала, сорит, средства, статуя, стенд, степеней, столяр, стратегия, табу, таможня, тезис, термос, тест, толика (малая), тортам, тортов, тотем, тотчас, третировать, трубчатый, туфли, тяжба, убрала, углубить, украинец, умерший, упрочение, усугубить, факсимиле, феномен, фетиш, хвоя, хозяйева, христианин, цемент, цыган, черпать, черствесть, шарфа, шедевр, шеста, шинель, шоссе, шофер, штемпель, щемит, щепоть, экскурс, эксперт, экспертный, эпилог, эскорт, юрисконсульт, юриспруденция, яичница, надорвалась, надоумить, опломбировать, опошлить, патент, позвоним, свитер, средствами, торту, укрепит, фарфор, терапевт, цитадель, шасси, ходатайствовать, экстерн, туника, созыв, скольких, прогресс, побеленный, опека, ногтя, насорит, начав, ловка, кровоточить, шарфы, флюорография, туфлям, трубопровод, сливочный, сиротам, проживший, прецедент, понял, минусовый, откупорил, осведомишься, облилась, ненависть, наживший, мозаичный, ломоть, кранов, кладовая, искра, изжит, закупоренный, еретичка, доверху, факультет, фанера, туфля, сосредоточение, свекла, рвала, принять, прибыло, прибыв, поняли, отбыла, ободрить, обогнала, недвижимость, наделит, горчичник, кладовая, мессия, изжита, занятой, заключено, диспансер, департамент, включенный, бутерброд, плесневеть, панель, сливовый, танцовщица, средство, слала, приняло, перекрестный, ободрала, нарост, на выборах, лила, констатировать, клеить, ковша, кодекс, закупорить, занял, дерматин, генезис, демократия, депо, включен, брюнет, без году (неделя), бухгалтерия, убыстрить, фронты, террор, сверлишь, проект, простыня, принятый, приобретение, осужденный, отдав, новорожденный, молящий, начала, лекторы, индивидуум, заплесневелый, загодя, донельзя, деликатес, гантель, генетика, ведомостей, верба, верна, блеклый, блокировать, блюда, зубчатый, идентичный, конусы, коричневый, маляр, проект, простыня, принятый, приобретение, осужденный, отдав, новорожденный, молящий, начала, лекторы, индивидуум, заплесневелый, загодя, донельзя, деликатес, гантель, генетика, ведомостей, верба, верна, блеклый, блокировать, блюда, зубчатый, идентичный, конусы, коричневый, маляр, ходатай, ходатайство, приняли, принялся, портмоне, знамение, остов, осужден, центнер, цыган, пресса, прибывший, поручни, порядочный,

послала, низведен, никчемный, нанял, наняли, избалованный, заговоренный, корысть, исподволь, договоренность, де-юре, включают, баловень, баловник, досуха, дояр, занятый, запломбировать, исповедание, кровоточащий, многоженство, одновременный, одноименный, одолжит, озлобить, поделенный, поминки, рапорт, творог, определён, начатый, наверх, прибылей, приговор, процент, склады, сняла, снята, псевдоним, пуловер, дельта, демарш, включите, бижутерия, деканат, депрессия, дивиденд, интернат, ободренный, о средствах, начали, началось, коклюш, колледж, колосс, из яслей, издревле, почестей, прав, права, правы, скворечник, складами, углубленный, удить, портфель, порты, похороны, бассейн, принял, темп, тенденция, прибыла, призыв, окружит, опошлят, некролог, ненадолго, нефтедобыча, добела, донизу, введено, вероисповедание, ветеринария, боа, бомбардировать, бороду, бочковый, атеизм, воспринял, восприняла, боязнь, брала, гала-концерт, герба, двоечник, дебют, километр, клала, запечатленный, не в деньгах счастье, недруг, заключены, заняла, переключит, назвалась, намерение, овен, одеколон, перезвонит, перелила, прибыл, согнутый, создала, торты, щелкать, украинский, танцовщик, сироты, протекция, подкралась, вора, откупорить, отозвала, нефтепровод, новостей, конечно, конусов, иноплеменный, загнутый, заговор, довезённый, дозировать, воры, воспринята, будничный, давнишний, заключена, заняли, инсульт, интервью, заселена, затемно, лилась, лифты, начался, начать, памятуя, пастель, прирученный, средствам.

Критерии оценки

- ✓ 5 баллов – студент не допустил ошибок или допустил ошибки (1 и более) при произношении одного слова.
- ✓ 4 балла – студент допустил ошибки при произношении 2–3 слов.
- ✓ 3 балла – студент допустил ошибки при произношении 4–5 слов.
- ✓ 0–2 балла – студент допустил ошибки при произношении 6 и более слов.

Составитель П.М. Тюрин _____

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Комплекты заданий для контрольных работ

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

Тема «Морфологические нормы»

Вариант 1.

1. *Образуйте формы (простые и составные) сравнительной и превосходной степеней сравнения прилагательных.* Хороший, новый, большой, здоровый, сильный, крупный, плохой, лёгкий.

2. *Определите род имён существительных.* Колибри, мозоль, кольраби, кофе, статус-кво, иваси, тюль, кенгуру.

3. *Составьте словосочетания числительных «оба» и «обе» со следующими словами в дательном падеже:* сестра, ведро, шарф, дерево, газета, дорога, здание.

4. *Просклоняйте числительные:* 5746, 1737, 100, 200, полтора, 2012-й.

Вариант 2.

1. *Образуйте формы (простые и составные) сравнительной и превосходной степеней сравнения прилагательных.* Хороший, новый, большой, здоровый, сильный, крупный, плохой, лёгкий.

2. *Определите род имён существительных.* Колибри, мозоль, кольраби, кофе, статус-кво, иваси, тюль, кенгуру.

3. *Составьте словосочетания числительных «оба» и «обе» со следующими словами в дательном падеже:* сестра, ведро, шарф, дерево, газета, дорога, здание.

4. *Просклоняйте числительные:* 5746, 1737, 100, 200, полтора, 2012-й.

Тема «Синтаксические нормы»

Вариант 1.

1. *Поставьте существительное в нужную падежную форму.* Вопреки (прогноз), благодаря (усилия), вопреки (запрет), наперекор (судьба), оплатить (проезд), уплатить (проезд).

2. *Исправьте ошибки в употреблении деепричастных оборотов.* Уйдя с головой в работу, ему даже не приходилось отдыхать. Слушая эту волнующую музыку, мне представляется картина урагана. Эта книга так захватывает, что, начав читать, она кажется всё интереснее и интереснее. И тогда, решившись высказать ему все наболевшее за прошедшие годы, мне стало гораздо легче.

3. *Поставьте сказуемое в нужную форму (глаголы – в форму прошедшего времени).* Большинство собравшихся (проголосовать) за его кандидатуру. Большинство сооружений в посёлке (аварийный). На столе лежал... четыре книги. Прошл... несколько лет. Часть присутствовавших (покинуть) заседание сразу после появления председателя. Ряд лиц, приглашенных на вечер, пришл... с опозданием.

4. *Найдите ошибки и исправьте их.* С войны он вернулся почти оглохший, благодаря осколку гранаты. Практически никто не хочет оплачивать за услуги, предоставляемые транспортным отделом фирмы. Он был человеком, верящим в торжество справедливости и который при этом был наивным, как ребёнок. Редакция получила много откликов по этому произведению. За каждой группой факультета закреплена определенная химическая лаборатория, которая следит за состоянием оборудования. Я люблю и восхищаюсь творчеством французских импрессионистов.

Пенсионеры нашего двора живо интересуются о делах молодёжи, потому что все мы выросли у них на глазах. Аспирант должен представить отчёт в проделанной им работе.

Вариант 2.

1. *Поставьте существительное в нужную падежную форму.* Вопреки (ожидания), благодаря (победа), наперекор (судьба), оплатить (услуги), уплатить (услуги).

2. *Исправьте ошибки в употреблении деепричастных оборотов.* В Доме культуры откроется выставка, отображающая становление города на Енисее, рассказующая о его старожилах. Ещё находясь в пути в комфортабельном вагоне, туристов по радио знакомят с городом, его историческими и архитектурными памятниками. Зубы змеи служат для удержания яйца, не раздавливая скорлупу. Имея достаточный навык в работе машиниста, мне хочется дать несколько практических советов.

3. *Устраните речевые ошибки, связанные с неправильной координацией главных членов предложения.* В Измайлове строятся десять 12-этажных домов. Студент или студентка должна прийти за справкой. Половина были против этого решения. Полчаса, проведённые за шахматной доской, пролетело незаметно. Часть присутствовавших покинули заседание сразу после появления председателя. Поздно вечером к амбару подкатило два грузовика, гружённые мукой.

4. *Найдите ошибки и исправьте их.* Изобретатель удостоен высокой наградой. Приехав с Москвы, он расположился у друзей. Командующий вооруженных сил вчера был отстранен от должности. В медпункте будут проводиться противогриппозные уколы, кроме освобожденных врачом. За каждой группой факультета закреплена определенная химическая лаборатория, которая следит за состоянием оборудования. Режиссёр опирался и развивал в своей работе с актёрами систему Станиславского. Большая работа сейчас предстоит перед нашими сотрудниками. Последнее, на чём следует остановиться, это на вопросе о структуре университета.

Критерии оценки

✓ 5 баллов – если студент в полном объёме отчётливо и свободно владеет концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области и демонстрирует способность применять на практике. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 4 балла – студент умеет пользоваться концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области и демонстрирует способность применять на практике. В целом логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 3 балла – затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии; неполное знакомство с рекомендованной литературой (материалами словарей и справочников по орфографии и пунктуации; частичные затруднения с выполнением задания; стремление логически определённо и последовательно изложить ответ.

✓ 0–2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат и неправильное или фрагментарное выполнение задания; неправильное выполнение заданий (более 5 ошибок).

Составитель П.М. Тюрин _____
(подпись)

«____» _____ 20 г.

Темы эссе

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

1. Чем обучение в вузе отличается от обучения в школе?
2. Почему моя профессия необходима обществу?
- 3 Как я представляю себе свою будущую профессиональную деятельность?

Критерии оценки:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив её содержание и составляющие; фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

✓ 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы; фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

✓ 3 балла – 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;

0–2 балла – 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 трёх ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Составитель П.М. Тюрин _____
(подпись)

«___» _____ 20 г.

Темы рефератов

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

1. Понятие вульгаризации языка. Вульгаризационные процессы в русском языке.
2. Нецензурная лексика: особенности происхождения и функционирования в русском языке.
3. Мимика как невербальное средство общения.
4. Язык глаз как невербальный компонент устного речевого общения.
5. Язык жестов. Виды жестов.
6. Одежда как средство невербального коммуникативного взаимодействия.
7. Креолизованные тексты. Основные виды и особенности.

Критерии оценки:

Оценка	0–2 баллов (неудовлетворительно)	3 балла (удовлетворительно)	4 балла (хорошо)	5 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не	Представляемая информация не систематизирована и/или не	Представляемая информация не систематизирована и	Представляемая информация систематизирована,
Оформление	Не использованы технологии Power Point.	Использованы технологии Power Point частично. 3-4	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в	Широко использованы технологии (Power Point и
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или

Составитель П.М. Тюрин _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Кейс-задача

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

Задания.

1. *Прочитайте статью и ответьте на вопросы.*

Дмитрий Быков. ПРОПАВШАЯ ГРАМОТА

Думая о русской орфографии, прежде всего преходит мысль о том что она усложнена. Это во многом прослабило рускую государственность. Читатель слишком много времени тратит на чтение книг и изучение правил, а так же заучивание стихов, а если-бы он посвятил это время совсем не такому бесполезному делу, то мы давно мы уже жыли как люди.

Ведь все понятно, правда? Даже веселей так читать.

Реформа русской орфографии, о необходимости которой так много говорили сначала при Хрущеве, а потом в девяностые, совершилась. При этом законодательно она пока никак не оформлена. Орфография начинает постепенно упраздняться сама собою. Она размывается. Ее уже почти не видно.

Любая газета пестрит ошибками на «тся – ться», «н – нн», на слитное и раздельное написание «не» с прилагательными и наречиями. Присоединение деепричастного оборота к безличным конструкциям («Глядя на эту картину, думается, что...») давно сделалось нормой. С деепричастиями вообще творится нечто катастрофическое: в Интернете полно примеров похлеще, чем хрестоматийное «Подъезжая к сией станции и глядя на природу, у меня слетела шляпа». «Наблюдая за прыжком, у вас возникнет вопрос» – это бы ладно, это спортивные комментаторы, которых называют прапорщиками телевидения. Но ведь и Николай Николаев говаривал: «Посулив ему пятьдесят тысяч, договоренность была достигнута». Деепричастный оборот стал вырастать откуда угодно – вообразите хвост, который вдруг свисает не с коровьей задницы, а, допустим, с носа. С пунктуацией творится что-то невообразимое: обособляются даже такие невинные наречия, как «вчера». «Тем не менее» или «вообще» – это уж обязательно. Любое обстоятельство образа действия уже рассматривается как вводное слово. Иногда обособляют для страховки даже причастный оборот, стоящий перед определяемым словом. Эта пунктуационная избыточность – черта нового времени, позднепутинского: при Ельцине запятые игнорировали вообще, свобода! Теперь их ставят везде, где надо и не надо: страхуются от гнева незримого начальства. «Выходящая по вторникам, передача имеет традиционно высокий рейтинг». Люди помнят, что препозитивный причастный оборот иногда обособляется – когда имеет значение причинности, объясняет

предложение: «Многое повидавший, постранствовавший, передумавший, поэт не питал особенных иллюзий насчет Отечества». Но здесь случай не тот – здесь стараются наставить как можно больше запятых, чтобы уж никто не подкопался. Это же касается страшной русской коллизии «н – нн»: в порядке перестраховки предпочитают во всех случаях писать удваивать это несчастное «н» в страдательных и даже кратких причастиях. Раненный. Кованный. Без приставки, без зависимого слова – неважно: на всякий пожарный. В нескольких сочинениях мне уже встретилось «воспитанн» и «прочитанн». И так во всем.

Орфография, ситуация с грамотностью в обществе – лучшее зеркало истинного состояния страны. Еще Достоевский предсказывал, что с упразднением ятей и еров все пойдет к черту – об этом, кстати, он говорит в романе Алданова «Истоки», появляясь там единственный раз в качестве героя. С упрощения русской орфографии началась послереволюционная культурная деградация; революции и оттепели вообще часто приносят с собой упрощения – и потому при Хрущеве мы чуть не получили написание «заец», максимально приближенное к фонетическому. Во времена закрепощений орфография соблюдается особенно строго, за ошибку в газете с работы снимают, но следят за ее соблюдением люди глубоко некультурные, репрессивного склада – поэтому усвоение законов языка носит характер поверхностный и насильственный. Сегодня у нас идет процесс смешанный: с одной стороны, закрепощение – отсюда бесконечные перестраховки. Получение любой справки, пропуска или интервью обрастает тысячей ненужных запятых – как и официальная речь. С другой стороны, предыдущее двадцатилетие расслабухи и триумфального невежества привело к тому, что культурная преемственность утрачена. Дети продолжают изучать в школах русскую литературу, но уже не понимают, зачем это надо. Им успели внушить, что знания – не залог совершенствования личности, но способ получить диплом или откосить от армии; а для жизни будет лучше, если ты быстрее забудешь всё, чему учился. Поэтому в газетах все чаще встречаются переносы вроде «вс-кинулся» или «окончани-я».

«Хлестаков заводит шаржни с женой городничего». «Из-под стола вылезла помесь дворянки с таксой, спавшая на стручках». «Коробочка разводит птиц и разных домашних утварей». «Население духовно деградируется». «Лирический герой Есенина вместе со своим автором превращается в рьяного фаната революции». «В высших кругах Петербурга царят беззаконие и беспредел» (о «Петербургских повестях» Гоголя, не подумайте плохого). «Фирс не мыслит себя вне барина». «Татьяна для окружающих как открытая дверь, в которую может войти каждый».

Бог с ними, с двусмысленностями и эротическими коннотациями. Дети путают утварь с тварями, шашни с шаржами, понятия не имеют о том, что такое стружки и чем дворянка отличается от дворняжки. Забвение правил – отнюдь не самое страшное: страшен распад языка, в котором половина слов уже незнакома, а другая – помесь жаргонизмов с англицизмами.

Я провел как-то опрос среди студентов – попросил прочитать хоть одно стихотворение наизусть. Некоторые помнили Хармса. Девочки начинали декламировать «Письмо Татьяны» и сбивались на десятой строчке. Кое-кто пытался хитрить, читая в качестве стихотворений тексты песен БГ и «Умытурман», но я решительно пресек жульничество. Почти все помнят по пять-шесть строчек из школьной программы, но это именно обрывки, обмылки, плавающие в вязкой среде современного подросткового сознания. Та же ситуация с орфографическими правилами: все помнят, что «не» с прилагательными пишется вместе в каких-то определенных случаях, но в каких – толком не помнит уже никто. А уж классификацию союзов вспоминают только самые продвинутые – да и перечислить части речи, общим числом десять, могут далеко не все. Почему-то обязательно забывают местоимение и междометие, да вдобавок путают их.

Чтобы разобраться, зачем нужна орфография, я написал когда-то целую книгу, но одно дело – разбираться в перипетиях восемнадцатого года, а другое – сориентироваться в новых реалиях. Я до сих пор не уверен, что детям нужно учиться грамоте. Я боюсь посягать на их время и умственную энергию. Я вижу вокруг явное и катастрофическое падение грамотности, но не знаю, хорошо это или плохо. Для меня – плохо, но, может, это потому, что я привык уважать себя за грамотность, а тут вдруг уважать себя стало не за что? Тоже мне добродетель.

В поисках ответа я добрался до любимой кафедры практической стилистики русского языка на журфаке. Когда-то именно преподаватели с этой кафедры были для нас на родном факультете главной отдушиной: русскому языку они учили весело и ненавязчиво, цитаты для примеров подбирали лихие, полузапретные, а всеобщий кумир Дитмар Эльяшевич Розенталь, знавший русский язык лучше всех на свете, говорил на своих лекциях просто: «Если не знаете, как пишется, – "здесь" или "сдесь", – пишите "тут". Если, конечно, не додумаетесь написать "туд"».

И на любимой кафедре, где и до сих пор работают мои педагоги, мне объяснили следующее.

Пункт первый. Грамотность в обществе, если судить по сочинениям и по уровню студенческих работ, не упала, а перераспределилась. Прежде более-менее грамотна была примерно половина населения, а то и две трети.

Сегодня совершенно неграмотны процентов семьдесят, а как следует умеют писать и говорить – процентов тридцать. То есть вместо среднего уровня появилась резкая поляризация – как, впрочем, и в материальной сфере. «Средний класс» в смысле орфографическом отсутствует так же, как и в имущественном. Причем самые безграмотные дети, как свидетельствуют репетиторы, – дети высокопоставленных и просто богатых родителей: их сведения о русской реальности стремятся к нулю, поскольку большую часть времени они проводят либо за границей, либо за заборами элитных коттеджных посёлков. А не зная жизни своей страны – нельзя знать и ее язык: половина понятий остается для тебя абстракцией. Стручки со стружками перепутал именно сын крупного олигарха. Он никогда не имел дела со стружками.

Пункт второй. Никакой врожденной грамотности не существует, это миф, а сама по себе грамотность формируется тремя факторами. Первый – зрительная память (человек много читает и запоминает образ слова). Второй – механическая память (рука запоминает, как слово пишется). И третий – знание правил, но это уж для сложных случаев, когда глаз и рука спорят или сомневаются. У людей быстроумных все виды памяти срабатывают механически, они не отдадут себе отчета в этом и полагают, что правильно пишут с рождения. Тогда как наследуется только хорошая зрительная память (механическая – приобретается): вот почему так грамотны учительские дети... и дети разведчиков.

Так вот, вторая и главная составляющая – механическая память руки – сегодня решительно потеснена: компьютер, которым большинство детей владеет с детства, не предполагает начертания слова. Ударяя по клавишам, школьник не запомнит, как пишется слово «престижитатор». Только долго и тщательно выводя его рукой, вы запомните все изгибы этих «е» и «и», «т» и «д». Кроме того, компьютер сам хорошо умеет исправлять орфографические ошибки – в большинстве текстовых редакторов эта функция осуществляется автоматически. Пользователю необязательно задумываться – в результате об истинном уровне собеседника можно судить только по его электронным письмам. Один из моих сравнительно молодых начальников умудрялся писать довольно грамотные статьи, но, заказывая мне тексты, присылал почту с такими ляпами, что я поначалу принимал это за утонченную шутку.

Пункт третий. «Безграмотность – плата за свободу», как сформулировала однажды Евгения Николаевна Вигилянская, автор лучшего на моей памяти учебника русского языка для абитуриентов. Раньше между автором и читателем стояла сплоченная армия научных редакторов,

консультантов и корректоров. Иногда эти персонажи вторгались не в свою область, корежили стиль, лезли в авторское мировоззрение. Но когда они занимались своим делом – польза от них была огромная и несомненная. Сегодняшняя редакция чаще всего не может себе позволить содержать корректора. Все мы достаточно натерпелись от дотошности службы проверки, все пикировались с корректурой – но оказаться без присмотра этой придиричливой публики оказалось еще страшней, чем внезапно лишиться патронажа советской власти.

Даже в речениях и публикациях руководителей государства периодически встречаются конструкции «предпринять меры» (тогда как их надо принимать), «озвучить предложения» (тогда как озвучивают фильм, а предложения обнародуют или излагают вслух), «обсуждали о том, что» (ну, здесь понятно). О всяких «составляет из себя», «выливается на обществе» и «тех, кому зависят» я уж и не говорю: с управлением в русском языке вообще полная беда. «И не только в языке», как объяснили мне все на той же кафедре. Кризис управления в равной степени коснулся языка страны и ее государственной системы: служебные части речи, как чиновники, стоят не на своих местах. Их тоже слишком много, они бюрократически избыточны: «понимать о том», «обсуждать об этом», «период, о котором вы указываете», «означает о том», «заметил о том» – это всё из речи первых лиц государства. Есть и еще одна проблема: в русском языке существуют так называемые глаголы сильного управления, обязательно требующие дополнения. В речи большинства государственных людей или бизнесменов они постоянно употребляются без существительных: мы договоримся (о чем?!), проплатим (что?), разберемся (в чём?). Мы озвучим, разрулим, выскажем. Что – не уточняется. Потому что всё это – суета вокруг пустоты, утрата объекта, конец материи. Власть, обслуживающая сама себя. И орфография – истинное зеркало ее компетентности и тайная проговорка о задачах: по любимому толстовскому выражению, делать нечего. Это, подчеркивал Толстой, гораздо хуже, чем ничего не делать.

Хорошо, скажет иной читатель. А как же – «Как уст румяных без улыбки, без грамматической ошибки я русской речи не люблю?». Как же – авторская речь, которую не рекомендуется приглаживать и зализывать? Как же авторские знаки препинания и особенности словоупотребления? Разумеется, все это есть; но, во-первых, мы не о художественных текстах сейчас говорим. А во-вторых, Пушкин, выходит, должен был не любить собственную русскую речь – идеально правильную, с минимумом галлицизмов, с безусловно точным словоупотреблением.

Орфография не то чтобы помогает нам понимать друг друга – в конце концов, безграмотный текст всегда можно понять, и даже упразднение «и десятеричного» не привело к тому, что мирь как отсутствие войны и мирь как Вселенная перепутались в русском сознании. Орфография даёт нам представление об уровне собеседника, о его (и нашей общей) способности воспринимать тонкие и сложные материи.

У Кубрика в «Космической Одиссее» есть потрясающий эпизод – постепенное отключение компьютера. Огромная машина теряет рассудок, повторяется, вырождается на глазах – это отключается один блок памяти за другим. Нечто подобное происходит и с обществом, освобождающимся от условностей, поскольку только условности и имеют смысл. Сначала, как показывает практика, отмирают самые тонкие функции – правописание «не» с прилагательными и причастиями: например, слово «вовсе» -- в конструкциях типа «вовсе не законченная работа» -- предполагают раздельное написание, но это правило игнорируется почти всеми. Это совсем не умышленная, вовсе не преднамеренная деградация – просто так получается... Следующей жертвой оказывается несчастное удвоенное «н» – оно зависит от приставки и зависимого слова. Все читанные книги и преподанные уроки не помогают. Приходит черед пунктуации – тут первым сдается двоеточие после обобщающего слова при однородных членах. Все эти однородные члены: прилагательные, существительные, причастия, – начинают перечисляться без двоеточий и тире, просто через запятую. Наконец, полную деградацию обозначает путаница между «тся» и «ться». Впрочем, о чём я? Полная деградация – это когда забывают о необходимости проверять безударную гласную и пишут что-нибудь вроде «разгарающийся пожар» – это я взял из так называемого блога, где очевидец описывает парижские события.

Дело не в том, что наша речь неправильна. Правила устанавливают люди, они же властны их поменять – грамотность, в конце концов, не закон всемирного тяготения, она не существует объективно. Дело в том, что наша нынешняя речь не предполагает уважения к собеседнику. То есть мы не хотим, чтобы он уважал нас за грамотность. Пусть уважает за что-то другое – за деньги, например, или за умение поставить этого собеседника на место. Знание орфографии, свободное владение цитатами, связная и богатая речь – перестали быть критериями, по которым оценивается собеседник. И это самое серьезное последствие общественных перемен последнего двадцатилетия. Дело тут, как вы понимаете, не только в нищенской зарплате учителей словесности – а в нищенском статусе словесности как таковой, вне зависимости от госсубсидий.

Впрочем, вышесказанное не универсально. Есть люди, для которых грамотность – по-прежнему нечто вроде пароля, а знание наизусть тысячи стихов – вполне достаточный аргумент, чтобы влюбиться в этого знатока. Только количество этих людей вернулось к уровню, скажем, восемнадцатого века – когда интеллигенция только-только начинала формироваться.

Ну и нормально. Не худший был век. Может, он был еще и получше, чем времена поголовного страха и столь же поголовной грамотности.

Какова тема статьи? Каковы цель и задачи автора? Каковы основные проблемы, затрагиваемые в статье? Какова структура данного текста: найдите тезисы, аргументы, иллюстрации и выводы. Какова композиция статьи?

2. Составьте план статьи.
3. Напишите аннотацию к статье.
4. Составьте 10 ключевых слов.
5. Составьте краткий реферат объёмом 8–10 предложений.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив её содержание и составляющие; фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

✓ 4 балла – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы; фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

✓ 3 балла – 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;

✓ 0–2 балла – 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 трёх ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Составитель П.М. Тюрин _____

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Портфолио

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

1. Блок практических заданий по дисциплине.

2. Структура портфолио (инвариантные и вариативные части).

Домашнее задание №1. Лексические нормы

Задание 1. Выберите из данных в скобках слов такие, которые наиболее точно выражают мысль.

Всё, что люди (делают, совершают, творят, создают) (в мире, на земле, во вселенной) действительно человеческого, (творится, делается, совершается, происходит) при помощи языка. (Невозможно, немислимо, нельзя) без него работать (дружно, согласно), совместно с другими. Без его посредства (невозможно, немислимо, нельзя, невероятно) ни на шаг (двинуть вперед, развивать, совершенствовать) науку, технику, ремесла, искусство – жизнь ... (Создавать, созидать, строить, основывать) (будущее, грядущее) счастье (беречь, запрещать, оборонять, охранять), (будущее, грядущее) Родины и всего человечества от врагов, (громить, сокрушать, разбивать) (трудные, тяжелые, тяжкие, жестокие) (зablуждения, недочеты, ошибки, просчеты) прошлого, радоваться и грустить, делиться с другими своей любовью и своим (гневом, ненавистью) мы (можем, имеем возможность, способны) только при помощи слов (Л. Успенский).

Задание 2. В каких сочетаниях вместе оказываются слова, которые соединять нельзя? Чтобы ответить на этот вопрос, надо как можно точнее представить значение каждого слова.

Автор книги, автор конструкции, автор станка, автор проекта, автор инициативы, автор костюма, автор недоразумения.

География нефтедобычи, география туризма, география поиска, география достижений, география шелка, география рекордов.

Задание 3. Определите, какие из выделенных слов употреблены в переносном значении.

1. Так своеволием пылая, роптала юность удалая. (А.Пушкин.). 2. Я хочу подышать возле тёплого тела искусства. (М.Светлов). 3. Яростный ветер подталкивал путника в спину. (М.Матусовский). 4. Книга – это духовное завещание одного поколения другому. (А.Герцен). 5. Имел слова любимые, и выпускал их дедушка по слову через час. (Н.Некрасов).

Задание 4. Отметьте, в каких случаях употребление «лишнего» слова является средством передачи логического ударения или средством создания речевой выразительности, а в каких – лексической ошибкой:

1. Ошибкой является языковое новшество, когда оно затрудняет взаимное понимание людей между собой.

2. Прощай, немытая Россия, страна рабов, страна господ...

3. Эта девушка оставила о себе очень прекрасное впечатление.

4. Эта работа проводилась стихийно, без определенной системы.

Задание 5. Найдите и исправьте ошибки.

1. Знать не знаю, ведать не ведаю. 2. Свою автобиографию я вношу в дневник. 3. Она гордилась своей профессией, выполняя работу профессионально. 4. Фирма объявила о свободной вакансии на место главного бухгалтера. 5. Ударение в русском языке, ну разноместное, ну, оно подвижное. 6. На уроках ребята хорошо ведут. 7. Он был ведущим лидером в классе. 8. Народный фольклор очень ярок и разнообразен. 9. Хронометраж времени был просчитан до секунды. 10. Это свойство свойственно всем писателям.

Задание 6. *Укажите ошибки, возникшие в результате неоправданного употребления антонимов (нелогичность, неясность высказывания, ошибка в построении антонимической пары). Исправьте предложения.*

1. Учеба у Ивана улучшается все хуже и хуже. 2. Мы знаем, что живы сейчас предки А.С. Пушкина. 3. В нашем классе учатся разные ребята: есть очень одаренные и неспособные, усидчивые и рассеянные, умные и ленивые, любознательные и пытливые. 4. Наташа кричала, онемев от страха. 5. Мы собрали 60 кг макулатуры, это все равно, что срубить стройную сосну или могучую лиственницу. 6. Присутствующие сразу заметили отсутствие порядка в классе. 7. Плюшкин – это живой образ представителя «мертвых душ». 8. Он (Дубровский) родился в бедной, но довольно-таки зажиточной семье. 9. Чичиков отличался приятной внешностью, но неприятной внутренностью. 10. Писатель не видел перед собой чёткого будущего, поэтому он доводит своих героев либо до смерти, либо до семейной жизни. 11. Старуха Изергиль была молода и красива.

Задание 7. *Неправильный выбор синонимов привёл к неточности словоупотребления. Исправьте эту ошибку.*

1. Екатерина была поставлена на престол. 2. Ей удалось обогнать Кейт Мосс, давно уже считающуюся иконой стиля в туманном Альбионе. 3. Имя драматурга знакомо во многих странах. 4. Теннис культивируется в нашем городе с 1950 года. 5. Теперь в нашей печати отводится значительное пространство для рекламы, и это нам не импонирует. 6. Около палаток сновали ребята, торопя друг друга, чтобы установить палатки до дождя. 7. Старый моряк вышел на прогулку в своем нарядном кителе. 8. Благодаря плохой подготовке он не сдал экзамен. 9. Оратор выдвинул инициативу, но его не поддержали. 10. Молодой предприниматель быстро узрел деловитость своего менеджера.

Задание 8. *Дайте оценку случайно возникшей в речи омонимии и проявившейся многозначности слов, отмечая неясность высказывания, искажение смысла, неуместный комизм, каламбур. Исправьте предложения.*

1. Давно пишется о том, что защита наших футбольных команд хромает. 2. В оставшийся месяц года коллектив предприятия электрических сетей обязался работать с еще большим напряжением. 3. Проблеме словообразования посвящена настоящая статья. 4. Врач обошел седьмую палату. 5. У нас в столовой самообслуживание: покушал – убирайся сам. 6. Мы прослушали почти все вопросы. 7. На полке лежали отобранные рукописи. 8. На костре – лучшие люди села. 9. На площадке перед школой вы

увидите разбитые цветники. Это дело рук наших ребят. 10. Греки своими острыми носами пробивали корабли персов. 11. Наши ребята привыкли все хорошее брать друг у друга. 12. Мы наметили посетить городской музей и вынести из него все самое ценное, самое интересное. 13. Значение образа Татьяны велико. Пушкин самый первый оценил всю полноту русской женщины. 14. Старуха Изергиль состоит из трех частей. 15. Наша команда подхватила идею, брошенную соперниками.

Домашнее задание №2. Морфологические нормы

1. Определите род существительных. Напишите словосочетания, подбирая к каждому слову прилагательное.

Боа, гороно, депо, Дели, шампунь, толь, иваси, тюль, такси, Чили, цеце, шимпанзе, кофе, какао, меню, мозоль, кашне, кольраби, МГУ, сирокко, статус-кво, колибри, Капри.

2. Образуйте форму родительного падежа множественного числа от данных существительных.

Англичане, апельсины, баклажаны, буряты, вафли, гусары, калмыки, килограммы, кочерга, лезгины, мандарины, носки, полотенца, помидоры, рельсы, сапоги, свечи, томаты, туркмены, чулки, ясли.

3. Образуйте простые и сложные формы степеней сравнения от имен прилагательных.

Ловкий, здоровый, хороший, горький, плохой, деловитый, широкий, мелкий, дорогой, злой, бойкий, сухой, тонкий, искусный.

4. Образуйте форму прошедшего времени от глаголов.

Глохнуть, крепнуть, мокнуть, отвергнуть, поникнуть, ослепнуть, застынуть, постигнуть.

5. Запишите предложения, раскрыв скобки и выбрав нужную форму местоимения. В каких случаях допустимо употребление обоих притяжательных местоимений?

1). Аспирант попросил своего научного руководителя прочитать (свой, его) доклад. 2). Пушкин был сослан в (своё, его) имение. 3). Согласно (своему, его) завещанию он был похоронен на деревенском кладбище. 4). Он не приукрашивает (своей, его) жизни. 5). Я был тогда вдали от (своих, его) друзей. 6). Ты отвечаешь за (свои, твои) слова. 7). У него (своя, его) дорога. 8). Я хочу представить вас (моей, своей) супруге.

6. Составьте словосочетания с числительными «оба» и «обе» со следующими словами в формах именительного и дательного падежей.

Дерево, дорога, дочь, вещь, постель, ведро, бланк, директор, подпись, лицо, заявление.

Домашнее задание №3. Синтаксические нормы.

1. Раскройте скобки, поставив существительные в нужном падеже.

Согласно (приказ), контроль (выполнение приказа), не получил (разрешение), отзыв (курсовая работа), уплатить (проезд) ждать (поезд), опираться (результаты эксперимента), заведующий (отделение).

2. Исправьте ошибки.

1). В очерке журналист описывает о жизни в деревне. 2). Результаты опыта подтверждают о наших предположениях. 3). Депутаты уделяют внимание на проблемы шахтёров. 4). В своей речи оратор указал об этих недостатках. 5). Приведённые примеры говорят за возможность применения этого метода. 6). Не приходится доказывать о том, как важно очистить дороги от снега. 7). Нами уделяется много внимания на развитие производств. 8). Прошу дать разъяснение о том, положен ли нам отпуск.

3. Составьте словосочетания по образцу: *Подготовка и руководство (аспиранты) – Подготовка аспирантов и руководство ими.*

1). Сбор и обмен (информация). 2). Объединение и руководство (предприятия малою бизнеса). 3). Установка и уход (оборудование). 4). Познакомить и распространить (текст постановления). 5). Помогать и заботиться (ветераны завода).

4. Исправьте предложения.

1). Требуется деловые люди для организации и руководства бизнеса. 2). Комитет самостоятельно образует и распоряжается средствами. 3). Избиратели надеются и верят своему депутату. 4). Левый блок пока не имеет и очень нуждается в лидере. 5). Мэр распределяет и управляет имуществом города.

5. Измените предложения так, чтобы в них речь шла о женщине.

1). Участковый терапевт вёл приём. 2). Молодой кондуктор объявил остановку. 3). Сосудистый хирург завершил операцию. 4). Занятия вёл известный профессор. 5). Доклад подготовил ведущий научный сотрудник лаборатории. 6). Декан факультета объявил о сроках сессии. 7). Это был наш корреспондент Иванов. 8). Вице-премьер Матвиенко много сделал в своей области.

6. Поставьте сказуемое в нужной форме.

1). Три скамейки стоял... у стены. 2). «Известия» уже неоднократно поднимал... эту проблему. 3). Большинство произведений Куприна заканчива...ся трагично. 4). Последний его проект – «Антропология» – (привлёл – привлекла) внимание зрителей. 5). Ряд лиц, приглашенных на вечер, пришл... с опозданием. 6). Дерево черешня издавна использовал...сь для изготовления мебели. 7). При взрыве пострадал... семь человек. 8). За коляской бежал... четыре пса. 9). На столе лежал... четыре книги. 10). Сто тридцать семь делегатов уже зарегистрировал...сь, а пять человек опаздывал... 11). Большинство журналистов, вернувшихся из командировки, представил... материал в редакцию. 12). Большинство редакторов, корректоров, авторов, рецензентов изучил... этот приказ. 13). Это «если бы» сбыл...сь. 14). «Без вины виноватые» появил...сь на сцене. 15). Ещё в колонне (ехал – ехали) мужик гражданский и две женщины, они в Чечне искали своих детей.

Домашнее задание №4. Работа с текстом. Аннотирование и реферирование.

Прочитайте статью и ответьте на вопросы: Какова тема статьи? Каковы цель и задачи автора? Каковы основные проблемы, затрагиваемые в статье? Какова структура данного текста: найдите тезисы, аргументы, иллюстрации и выводы. Какова композиция статьи?

Дмитрий Быков. ПРОПАВШАЯ ГРАМОТА

Думая о русской орфографии, прежде всего преходит мысль отом што она усложнена. Это во многом прослабило рускую государственность. Четатель слишком много времени тратит на чтение книг и изучение правил, а так же заучивание стихов, а если-бы он посвятил это время совсем не такому бесполезному делу, то мы давно мы уже жыли как люди.

Ведь все понятно, правда? Даже веселей так читать.

Реформа русской орфографии, о необходимости которой так много говорили сначала при Хрущеве, а потом в девяностые, совершилась. При этом законодательно она пока никак не оформлена. Орфография начинает постепенно упраздняться сама собою. Она размывается. Ее уже почти не видно.

Любая газета пестрит ошибками на «тся – ться», «н – нн», на слитное и раздельное написание «не» с прилагательными и наречиями. Присоединение

деепричастного оборота к безличным конструкциям («Глядя на эту картину, думается, что...») давно сделалось нормой. С деепричастиями вообще творится нечто катастрофическое: в Интернете полно примеров похлеще, чем хрестоматийное «Подъезжая к сией станции и глядя на природу, у меня слетела шляпа». «Наблюдая за прыжком, у вас возникнет вопрос» – это бы ладно, это спортивные комментаторы, которых называют прапорщиками телевидения. Но ведь и Николай Николаев говаривал: «Посулив ему пятьдесят тысяч, договоренность была достигнута». Деепричастный оборот стал вырастать откуда угодно – вообразите хвост, который вдруг свисает не с коровьей задницы, а, допустим, с носа. С пунктуацией творится что-то невообразимое: обособляются даже такие невинные наречия, как «вчера». «Тем не менее» или «вообще» – это уж обязательно. Любое обстоятельство образа действия уже рассматривается как вводное слово. Иногда обособляют для страховки даже причастный оборот, стоящий перед определяемым словом. Эта пунктуационная избыточность – черта нового времени, позднепутинского: при Ельцине запятые игнорировали вообще, свобода! Теперь их ставят везде, где надо и не надо: страхуются от гнева незримого начальства. «Выходящая по вторникам, передача имеет традиционно высокий рейтинг». Люди помнят, что препозитивный причастный оборот иногда обособляется – когда имеет значение причинности, объясняет предложение: «Многое повидавший, постранствовавший, передумавший, поэт не питал особенных иллюзий насчет Отечества». Но здесь случай не тот – здесь стараются наставить как можно больше запятых, чтобы уж никто не подкопался. Это же касается страшной русской коллизии «н – нн»: в порядке перестраховки предпочитают во всех случаях писать удваивать это несчастное «н» в страдательных и даже кратких причастиях. Раненный. Кованный. Без приставки, без зависимого слова – неважно: на всякий пожарный. В нескольких сочинениях мне уже встретилось «воспитанн» и «прочитанн». И так во всем.

Орфография, ситуация с грамотностью в обществе – лучшее зеркало истинного состояния страны. Еще Достоевский предсказывал, что с упразднением ятей и еров все пойдет к черту – об этом, кстати, он говорит в романе Алданова «Истоки», появляясь там единственный раз в качестве героя. С упрощения русской орфографии началась послереволюционная культурная деградация; революции и оттепели вообще часто приносят с собой упрощения – и потому при Хрущеве мы чуть не получили написание «заец», максимально приближенное к фонетическому. Во времена закрепощений орфография соблюдается особенно строго, за ошибку в газете с работы снимают, но следят за ее соблюдением люди глубоко некультурные, репрессивного склада – поэтому усвоение законов языка носит характер поверхностный и насильственный. Сегодня у нас идет процесс смешанный: с одной стороны, закрепощение – отсюда бесконечные перестраховки. Получение любой справки, пропуска или интервью обрастает тысячей ненужных запятых – как и официальная речь. С другой стороны, предыдущее двадцатилетие расслабухи и триумфального невежества привело к тому, что

культурная преемственность утрачена. Дети продолжают изучать в школах русскую литературу, но уже не понимают, зачем это надо. Им успели внушить, что знания – не залог совершенствования личности, но способ получить диплом или откосить от армии; а для жизни будет лучше, если ты быстрее забудешь все, чему учился. Поэтому в газетах все чаще встречаются переносы вроде «вс-кинулся» или «окончани-я».

«Хлестаков заводит шаржни с женой городничего». «Из-под стола вылезла помесь дворянки с таксой, спавшая на стручках». «Коробочка разводит птиц и разных домашних утварей». «Население духовно деградируется». «Лирический герой Есенина вместе со своим автором превращается в рьяного фаната революции». «В высших кругах Петербурга царят беззаконие и беспредел» (о «Петербургских повестях» Гоголя, не подумайте плохого). «Фирс не мыслит себя вне барина». «Татьяна для окружающих как открытая дверь, в которую может войти каждый».

Бог с ними, с двусмысленностями и эротическими коннотациями. Дети путают утварь с тварями, шашни с шаржами, понятия не имеют о том, что такое стружки и чем дворянка отличается от дворяжки. Забвение правил – отнюдь не самое страшное: страшен распад языка, в котором половина слов уже незнакома, а другая – помесь жаргонизмов с англицизмами.

Я провел как-то опрос среди студентов – попросил прочитать хоть одно стихотворение наизусть. Некоторые помнили Хармса. Девочки начинали декламировать «Письмо Татьяны» и сбивались на десятой строчке. Кое-кто пытался хитрить, читая в качестве стихотворений тексты песен БГ и «Умытурман», но я решительно пресек жульничество. Почти все помнят по пять-шесть строчек из школьной программы, но это именно обрывки, обмылки, плавающие в вязкой среде современного подросткового сознания. Та же ситуация с орфографическими правилами: все помнят, что «не» с прилагательными пишется вместе в каких-то определенных случаях, но в каких – толком не помнит уже никто. А уж классификацию союзов вспоминают только самые продвинутые – да и перечислить части речи, общим числом десять, могут далеко не все. Почему-то обязательно забывают местоимение и междометие, да вдобавок путают их.

Чтобы разобраться, зачем нужна орфография, я написал когда-то целую книгу, но одно дело – разбираться в перипетиях восемнадцатого года, а другое – сориентироваться в новых реалиях. Я до сих пор не уверен, что детям нужно учиться грамоте. Я боюсь посягать на их время и умственную энергию. Я вижу вокруг явное и катастрофическое падение грамотности, но не знаю, хорошо это или плохо. Для меня – плохо, но, может, это потому, что я привык уважать себя за грамотность, а тут вдруг уважать себя стало не за что? Тоже мне добродетель.

В поисках ответа я добрался до любимой кафедры практической стилистики русского языка на журфаке. Когда-то именно преподаватели с этой кафедры были для нас на родном факультете главной отдушиной: русскому языку они учили весело и ненавязчиво, цитаты для примеров подбирали лихие, полузапретные, а всеобщий кумир Дитмар Эльяшевич

Розенталь, знавший русский язык лучше всех на свете, говорил на своих лекциях просто: «Если не знаете, как пишется, – "здесь" или "сдесь", – пишите "тут". Если, конечно, не додумаетесь написать "туд"».

И на любимой кафедре, где и до сих пор работают мои педагоги, мне объяснили следующее.

Пункт первый. Грамотность в обществе, если судить по сочинениям и по уровню студенческих работ, не упала, а перераспределилась. Прежде более-менее грамотна была примерно половина населения, а то и две трети. Сегодня совершенно неграмотны процентов семьдесят, а как следует умеют писать и говорить – процентов тридцать. То есть вместо среднего уровня появилась резкая поляризация – как, впрочем, и в материальной сфере. «Средний класс» в смысле орфографическом отсутствует так же, как и в имущественном. Причем самые безграмотные дети, как свидетельствуют репетиторы, – дети высокопоставленных и просто богатых родителей: их сведения о русской реальности стремятся к нулю, поскольку большую часть времени они проводят либо за границей, либо за заборами элитных коттеджных посёлков. А не зная жизни своей страны – нельзя знать и ее язык: половина понятий остается для тебя абстракцией. Стручки со стружками перепутал именно сын крупного олигарха. Он никогда не имел дела со стружками.

Пункт второй. Никакой врожденной грамотности не существует, это миф, а сама по себе грамотность формируется тремя факторами. Первый – зрительная память (человек много читает и запоминает образ слова). Второй – механическая память (рука запоминает, как слово пишется). И третий – знание правил, но это уж для сложных случаев, когда глаз и рука спорят или сомневаются. У людей быстроумных все виды памяти срабатывают механически, они не отдают себе отчета в этом и полагают, что правильно пишут с рождения. Тогда как наследуется только хорошая зрительная память (механическая –приобретается): вот почему так грамотны учительские дети... и дети разведчиков.

Так вот, вторая и главная составляющая – механическая память руки – сегодня решительно потеснена: компьютер, которым большинство детей владеет с детства, не предполагает начертания слова. Ударяя по клавишам, школьник не запомнит, как пишется слово «престиджитатор». Только долго и тщательно выводя его рукой, вы запомните все изгибы этих «е» и «и», «т» и «д». Кроме того, компьютер сам хорошо умеет исправлять орфографические ошибки – в большинстве текстовых редакторов эта функция осуществляется автоматически. Пользователю необязательно задумываться – в результате об истинном уровне собеседника можно судить только по его электронным письмам. Один из моих сравнительно молодых начальников умудрялся писать довольно грамотные статьи, но, заказывая мне тексты, присылал почту с такими ляпами, что я поначалу принимал это за утонченную шутку.

Пункт третий. «Безграмотность – плата за свободу», как сформулировала однажды Евгения Николаевна Вигилянская, автор лучшего

на моей памяти учебника русского языка для абитуриентов. Раньше между автором и читателем стояла сплоченная армия научных редакторов, консультантов и корректоров. Иногда эти персонажи вторгались не в свою область, корежили стиль, лезли в авторское мировоззрение. Но когда они занимались своим делом – польза от них была огромная и несомненная. Сегодняшняя редакция чаще всего не может себе позволить содержать корректора. Все мы достаточно натерпелись от дотошности службы проверки, все пикировались с корректурой – но оказаться без присмотра этой придирчивой публики оказалось еще страшней, чем внезапно лишиться патронажа советской власти.

Даже в речениях и публикациях руководителей государства периодически встречаются конструкции «предпринять меры» (тогда как их надо принимать), «озвучить предложения» (тогда как озвучивают фильм, а предложения обнародуют или излагают вслух), «обсуждали о том, что» (ну, здесь понятно). О всяких «составляет из себя», «выливается на обществе» и «тех, кому зависят» я уж и не говорю: с управлением в русском языке вообще полная беда. «И не только в языке», как объяснили мне все на той же кафедре. Кризис управления в равной степени коснулся языка страны и ее государственной системы: служебные части речи, как чиновники, стоят не на своих местах. Их тоже слишком много, они бюрократически избыточны: «понимать о том», «обсуждать об этом», «период, о котором вы указываете», «означает о том», «заметил о том» – это все из речи первых лиц государства. Есть и еще одна проблема: в русском языке существуют так называемые глаголы сильного управления, обязательно требующие дополнения. В речи большинства государственных людей или бизнесменов они постоянно употребляются без существительных: мы договоримся (о чем?!), проплатим (что?), разберемся (в чем?). Мы озвучим, разрулим, выскажем. Что – не уточняется. Потому что все это – суета вокруг пустоты, утрата объекта, конец материи. Власть, обслуживающая сама себя. И орфография – истинное зеркало ее компетентности и тайная проговорка о задачах: по любимому толстовскому выражению, делать нечего. Это, подчеркивал Толстой, гораздо хуже, чем ничего не делать.

Хорошо, скажет иной читатель. А как же – «Как уст румяных без улыбки, без грамматической ошибки я русской речи не люблю?». Как же – авторская речь, которую не рекомендуется приглаживать и зализывать? Как же авторские знаки препинания и особенности словоупотребления? Разумеется, все это есть; но, во-первых, мы не о художественных текстах сейчас говорим. А во-вторых, Пушкин, выходит, должен был не любить собственную русскую речь – идеально правильную, с минимумом галлицизмов, с безупречно точным словоупотреблением.

Орфография не то чтобы помогает нам понимать друг друга – в конце концов, безграмотный текст всегда можно понять, и даже упразднение «и десятеричного» не привело к тому, что мирь как отсутствие войны и мирь как Вселенная перепутались в русском сознании. Орфография дает нам

представление об уровне собеседника, о его (и нашей общей) способности воспринимать тонкие и сложные материи.

У Кубрика в «Космической Одиссее» есть потрясающий эпизод – постепенное отключение компьютера. Огромная машина теряет рассудок, повторяется, вырождается на глазах – это отключается один блок памяти за другим. Нечто подобное происходит и с обществом, освобождающимся от условностей, поскольку только условности и имеют смысл. Сначала, как показывает практика, отмирают самые тонкие функции – правописание «не» с прилагательными и причастиями: например, слово «вовсе» -- в конструкциях типа «вовсе не законченная работа» – предполагают раздельное написание, но это правило игнорируется почти всеми. Это совсем не умышленная, вовсе не преднамеренная деградация – просто так получается... Следующей жертвой оказывается несчастное удвоенное «н» – оно зависит от приставки и зависимого слова. Все читанные книги и преподанные уроки не помогают. Приходит черед пунктуации – тут первым сдается двоеточие после обобщающего слова при однородных членах. Все эти однородные члены: прилагательные, существительные, причастия, – начинают перечисляться без двоеточий и тире, просто через запятую. Наконец, полную деградацию обозначает путаница между «тся» и «ться». Впрочем, о чем я? Полная деградация – это когда забывают о необходимости проверять безударную гласную и пишут что-нибудь вроде «разгарающийся пожар» – это я взял из так называемого блога, где очевидец описывает парижские события.

Дело не в том, что наша речь неправильна. Правила устанавливают люди, они же властны их поменять – грамотность, в конце концов, не закон всемирного тяготения, она не существует объективно. Дело в том, что наша нынешняя речь не предполагает уважения к собеседнику. То есть мы не хотим, чтобы он уважал нас за грамотность. Пусть уважает за что-то другое – за деньги, например, или за умение поставить этого собеседника на место. Знание орфографии, свободное владение цитатами, связная и богатая речь – перестали быть критериями, по которым оценивается собеседник. И это самое серьезное последствие общественных перемен последнего двадцатилетия. Дело тут, как вы понимаете, не только в нищенской зарплате учителей словесности – а в нищенском статусе словесности как таковой, вне зависимости от госсубсидий.

Впрочем, вышесказанное не универсально. Есть люди, для которых грамотность – по-прежнему нечто вроде пароля, а знание наизусть тысячи стихов – вполне достаточный аргумент, чтобы влюбиться в этого знатока. Только количество этих людей вернулось к уровню, скажем, восемнадцатого века – когда интеллигенция только-только начинала формироваться.

Ну и нормально. Не худший был век. Может, он был еще и получше, чем времена поголовного страха и столь же поголовной грамотности.

Домашнее задание №5.

1. Конспект «Языковые формулы официальных документов».

В конспекте должны быть отражены основные виды официальных документов (заявление, резюме, докладная, объяснительная, доверенность, расписка, деловое письмо, приказ), их общая характеристика и основные структурные элементы.

Литература.

1). Введенская, Л. А. Русский язык и культура речи. Экзаменационные ответы / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 283 с.

2). Янковая, В. Ф. Деловая корреспонденция. Справочник / В. Ф. Янковая, А. Ю. Чуковенков - 2004.

3). Вялова, Л. М. Делопроизводство для секретаря в вопросах и ответах / Л. М. Вялова. - 2004.

4). Шпаргалка по русскому языку и культуре речи. А. С. Зубкова; А. С. Лукьянычева.

Также можно пользоваться всевозможными источниками в Интернете.

2. Функциональные стили русского языка и функционально-смысловые типы речи

1). Прочитайте тексты и скажите, к какому функциональному стилю относится каждый из них? Отметьте в текстах признаки, которые позволяют определить стиль.

2). Определите функционально-смысловой тип каждого текста.

1. Периодически осматривать соединения шлангов с клапаном, насосом и штуцерами, водосборников с баком стиральным и баком центрифуги, для чего машину переворачивать на крышку корпуса. Соединения должны обеспечивать водонепроницаемость стыков и надежность крепления замками. Замки (их десять: три – на клапане, два – на насосе, два – на штуцере бака центрифуги и по одному на водосборниках бака центрифуги и бака стирального и на выходном штуцере ниши).

2. В наши дни приходится сталкиваться с тем, что взаимодействие человека с окружающей его природой нередко ведёт к неожиданным и нежелательным последствиям, хотя оно предполагает благие намерения. Воздвигли завод азотных удобрений, но рыжие «лисьи хвосты», тянущиеся из труб, загубили в округе растительность. Очистили с помощью гербицидов рисовое поле от сорняков, но, сбросив с полей ядовитую воду, заморили рыбу в соседней речке.

Так как же быть? Перегородить планету заборами заповедников и заказников, замедлить темпы воздействия человека на природу? Такие планы утопичны и обречены на провал. Тургенев устами одного из своих любимых героев справедливо сказал: природа не храм, а мастерская, и человек в ней работник.

3. С Новым годом! Шутка ли – с двухтысячным! Снилось ли нам такое?! Душевного покоя всем и благополучия. Счастья и успехов!

Мы встретили Новый год хорошо. Мама хотела ёлку поставить, но ёлок в уходящем году в продаже почти не было. За одну ветку сосны надо было заплатить пятьдесят рублей. Обошлись без ёлки-сосны. Купили всякую снедь в магазине, фрукты на базаре.

Пришли друзья. С одиннадцати до четырёх ночи-утра за столом сидели, телек смотрели, танцевали, философствовали. Так и встретили Новый год.

4. Непринятие управляющим домом в установленный срок мер по устранению аварий в домовом оборудовании или повреждении зданий, влекущих порчу жилого

помещения и мест общего пользования, даёт право съёмщику одному или совместно с проживающими в квартире съёмщиками произвести необходимое исправление со взысканием с домоуправления всех понесённых ими расходов по сметной стоимости.

5. Культура речи – 1) владение нормами литературного языка в его устной и письменной форме, при котором осуществляется выбор и организация языковых средств, позволяющих в определенной ситуации общения и при соблюдении этики общения обеспечить наибольший эффект в достижении поставленных задач коммуникации; 2) область языкознания, занимающаяся проблемами нормализации речи, разрабатывающая рекомендации по умелому пользованию языком. Культура речи содержит в себе, таким образом, три составляющих компонента: нормативный, этический и коммуникативный.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса; студент демонстрирует отчётливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области; знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой; логически корректное и убедительное изложение ответов.

✓ 4 балла – знание узловых проблем программы и основного содержания теории; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках задействованных тем; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы; в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 3 балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теории; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответы.

✓ 0–2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответах.

Составитель П.М. Тюрин _____

(подпись)

«_____» _____ 20 г.

Темы проектов

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

1. Русское речевое поведение, или что иностранцам нужно знать о нас.
2. Дневник слов-паразитов.
3. Мониторинг соблюдения норм делового общения в профессиональной сфере.
4. Нарушение речевых норм и коммуникативных законов в частных объявлениях и рекламных материалах сайта «Фарпост».

Критерии оценки:

Оценка	0–2 баллов (неудовлетворительно)	3 балла (удовлетворительно)	4 балла (хорошо)	5 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не	Представляемая информация не систематизирована и/или не	Представляемая информация не систематизирована и	Представляемая информация систематизирована,
Оформление	Не использованы технологии Power Point.	Использованы технологии Power Point частично. 3-4	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в	Широко использованы технологии (Power Point и
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или

Составитель П.М. Тюрин _____
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине «Русский язык и культура речи»

1. Тема (проблема) «Языковые формулы официальных документов»

2. Концепция игры: учебная группа разделяется на подгруппы для отработки навыков составления различных видов официальных документов. Первая подгруппа должна составить резюме для трудоустройства, вторая подгруппа («эксперты») анализирует поступившие резюме с точки зрения их соответствия правилам оформления, а также с точки зрения соответствия различным нормам и правилам современного русского языка. Далее представители микрогруппы, составившей лучшее резюме, пишут заявление о трудоустройстве, которое также анализируют «эксперты».

3. Роли:

- соискатели работы;
- эксперты кадровой службы;

4. Ожидаемый (е) результат (ы). В ходе игры студенты отрабатывают навыки составления различных официальных документов и анализа этих документов. Работу «экспертов» оценивает преподаватель.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса; студент демонстрирует отчётливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области; знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой; логически корректное и убедительное изложение ответов.

✓ 4 балла – знание узловых проблем программы и основного содержания теории; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках задействованных тем; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы; в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 3 балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теории; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответы.

✓ 0–2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответах.

Составитель _____ И.О. Фамилия
(подпись)


« ____ » _____ 20 ____ г.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Логика

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественно-го питания**

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 1, семестр 2

лекции 18 час.

практические занятия 18 час.

лабораторные работы не предусмотрены.

в том числе с использованием МАО лек. 6 /пр. 6

в том числе в электронной форме пр. 2 час.

самостоятельная работа 36 час.

контрольные работы (количество) не предусмотрены

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены

экзамен не предусмотрен

зачет 2 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
Леонидов Д.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Логика»

Дисциплина «Логика» является базовой дисциплиной учебных планов, подготовки бакалавров по направлениям 38.03.02 Менеджмент, в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ 04.04.2016 по данным направлениям и положению об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора от 17.04.2012 №12-13-87).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч. Учебными планами предусмотрены лекционные (18 ч.) и практические (18 ч.) занятия, самостоятельная работа (36 ч.). Дисциплина реализуется во 2 семестре 1 курса.

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

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.ф. н., доцент

Леонидов Д.В.

Директор Департамента
пищевых наук и технологий


_____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА ГУМАНИТАРНЫХ НАУК

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Логика

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 1, семестр 2
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы не предусмотрены.
в том числе с использованием МАО лек. 6 /пр. 6
в том числе в электронной форме пр. 2 час.
самостоятельная работа 36 час.
контрольные работы (количество) не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены
экзамен не предусмотрен
зачет 2 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_____
Составитель (ли):

Левочкина Л.В._____
Леонидов Д.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 “Production Technology and Organization of Public Catering”

Study profile “Production Technology and Organization of Restaurant Services”

Course title: “Logic”.

Instructors: Denis Leonidov

At the beginning of the course a student should be able to:

- express thought orally and in writing in accordance with grammatical, semantic and cultural norms of Russian language;
- have knowledge of the world historical process of East and West.

Learning outcomes:

- (GC-1) ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to increase the general cultural level.

Course description:

In this course I will:

- a) acquaint the students with basic forms, operations, principles and rules of logic reasoning;
- b) help them apply it spheres of concepts, propositions, conclusions;
- c) let the students conduct a logical analysis of articles on professional theme: expose the structure, merits and disadvantages of argumentation, method of demonstration and thesis;
- d) organize the group discussion on specified matter to train the student's ability of logically articulate and proof the opinions.

Main course literature:

1. Griadovoi D.I., Strelkova N.V. Logika. Zadachi i uprazhneniia. [Logic. Tasks and Exercises]. – Moscow: IUNITI-DANA, 2015. – 119 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=872834>

2. Igoshin V.I. Matematicheskaia logika. [Mathematical Logic: a Tutorial]. – Moscow: NITS INFRA-M, 2016. – 399 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=539674>

3. Markov S.M. Logika dlia bakalavrov: uchebnoe posobie [Logic for Bachelors: a Tutorial]. – Moscow: ITS RIOR, NITS INFRA-M, 2016. – 159 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=516091>

4. Voitov A.G. Dialekticheskaia logika. Samouchitel' myshleniia [Dialectical Logic. Tutorial of Thinking]. – Moscow: Dashkov i K, 2016. – 480 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557884>

Final form of knowledge control: pass-fail exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Логика»

Дисциплина «Логика» является базовой дисциплиной учебных планов, подготовки бакалавров по направлениям 38.03.02 Менеджмент, в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ 04.04.2016 по данным направлениям и положению об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора от 17.04.2012 №12-13-87).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч. Учебными планами предусмотрены лекционные (18 ч.) и практические (18 ч.) занятия, самостоятельная работа (36 ч.). Дисциплина реализуется во 2 семестре 1 курса.

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

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

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

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

Задачи:

5. Овладение студентами логической культурой, устойчивыми навыками точного, непротиворечивого, последовательного и доказательного мышления;

приобретение практического умения осуществления различных логических операций, что достигается усвоением основных форм логических понятий и технологий анализа и вывода, а также решением соответствующих задач и упражнений.

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1)	Знает	об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез
	Умеет	пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом
	Владеет	навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления

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

Лекционные занятия

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

Практические занятия

- публичное выступление;
- логический анализ текстов;
- решение задач, упражнений, кейсов;

– работа с интернет-тренажером «Логикон».

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (18 часов)

Раздел I. Основные понятия и принципы логики (2 ч.)

Тема 1. Логика как наука о законах и формах мышления. Основные этапы развития логики (2 ч.) с использованием метода активного обучения – лекция-дискуссия.

Мышление, рассуждение и язык как предмет логики. Чувственное познание и абстрактное мышление. Особенности абстрактного мышления. Понятие логической формы и материи. Конкретное содержание и логическая структура мысли. Формы правильных суждений и их детерминированность законами логики. Теоретическое и практическое значение логики.

Основные законы логики.

Возникновение логики как науки. Средневековая логика. Дескриптивная и перформативная логика. Логика традиционная и современная (символическая). Современный этап развития логики и её основные разделы. Логика в системе наук: соотношение логики, философии, психологии, лингвистики, социологии, математики и кибернетики.

Раздел II. Традиционная логика (10 ч.)

Тема 2. Понятие как логическая форма (2 ч.) с использованием метода активного обучения – лекция-дискуссия.

Способы выражения понятий в естественном языке: слово и понятие. Содержание (смысловое значение) и объем (количественное значение) понятия. Закон обратного отношения между содержаниями и объёмами понятий.

Виды понятий: по объёму (пустые, единичные и общие; исчислимые и неисчислимые, собирательные и разделительные), по содержанию (абстрактные и конкретные, определённые и неопределённые, положительные и отрицательные, относительные и безотносительные).

Операции с понятиями: обобщение и ограничение понятий. Виды соотношений объемов понятий. Сравнимые понятия: совместимые несовместимые. Виды совместимости: равнозначность, подчинение, перекрещивание. Виды несовместимости: соподчинение, противоположность, противоречие. Круговые схемы Эйлера.

Операция с понятиями: определение. Явные и неявные определения. Определение через род и видовое отличие; генетическое определение, операциональное определение. Приёмы, сходные с определением: остенсивное определение, описание, характеристика, сравнение, разъяснение посредством примеров, контекстуальные определения и определения через отношение к противоположному. Правила определения понятий. Ошибки в определениях.

Операция с понятиями: деление. Виды деления. Правила деления понятий. Ошибки в делении. Классификация как разновидность деления понятий. Структура и виды классификаций.

Тема 3. Суждение как логическая форма. Простое суждение (2 ч.).

Суждение и предложение. Простые и сложные суждения.

Виды простых суждений: атрибутивные (категорические), релятивные, экзистенциальные.

Простое категорическое суждение. Выделяющие, исключаящие, перформативные суждения. Состав простого категорического суждения. Виды категорических суждений: деление категорических суждений по количеству и качеству. Распределённость терминов в суждениях. Круговые схемы отношений между терминами в категорических суждениях.

Логический квадрат. Правила логического квадрата.

Деление суждений по модальности. Понятие модальности суждения. Типы и виды модальности. Модальный треугольник. Модальный шестиугольник.

Тема 4. Умозаключение как логическая форма (6 ч.).

Состав умозаключений. Деление умозаключений по строгости вывода: демонстративные и вероятностные. Деление умозаключений по

направленности вывода: дедуктивные, индуктивные и традуктивные. Деление умозаключений по количеству посылок: непосредственные и опосредованные.

Непосредственные умозаключения из категорических суждений: превращение и обращение категорических суждений.

Простой категорический силлогизм: состав, фигуры, модусы. Фигуры силлогизма. Правила фигур. Общие правила силлогизма. Алгоритм анализа и решения силлогических задач. Энтимема силлогизма. Сложные категорические силлогизмы.

Условные, условно-категорические, разделительные, разделительно-категорические, условно-разделительные силлогизмы. Основные правила условно-категорических и разделительно-категорических умозаключений: *modus ponens*, *modus tollens*. Дилемма и виды дилемм. Полилеммы.

Индуктивное умозаключение. Виды индуктивных умозаключений: полная и неполная индукции. Виды неполной индукции: популярная индукция и научная индукция. Эмпирические методы установления причинной зависимости явлений.

Аналогия и выводы по аналогии. Умозаключение по аналогии и его структура. Условия повышения степени правдоподобия выводов по аналогии. Виды умозаключений по аналогии: аналогия свойств и аналогия отношений. Аналогия рассуждений как вид аргументации.

Раздел III. Современные логики (4 ч.)

Тема 5. Элементы символической логики: логика высказываний (2 ч.)

Символическая логика: определение, становление. Сложное (молекулярное) суждение (высказывание) и его виды. Образование сложных суждений из простых с помощью логических связок конъюнкции, дизъюнкции, импликации, эквиваленции и отрицания. Условия истинности сложных суждений (табличное определение). Способы отрицания суждений. Понятия необходимого и достаточного условий.

Тема 6. Элементы символической логики: исчисление предикатов (2 ч.) с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.

Структура элементарных высказываний в логике предикатов. Семантика и синтаксис логики предикатов. Виды предикаторов: имена, свойства и отношения. Виды имен, связанные и несвязанные имена. Связь предикатора и функции. Термы и формулы.

Основные законы логики предикатов.

Раздел IV. Теория аргументации (2 ч.)

Тема 7. Теория аргументации и практика ведения спора (2 ч.)

Понятие «аргумент», виды аргументов. Аргументационный процесс, его этапы и трудности. Особенности профессиональной аргументации и ее роль в общественной жизни.

Понятие доказательства. Структура доказательства: тезис, аргументы, демонстрация. Виды доказательства: прямое доказательство; не прямое (косвенное) доказательство. Разновидности косвенного доказательства: от противного (апагогическое); разделительное доказательство (методом исключения).

Понятие опровержения. Способы опровержения: опровержение тезиса (прямое и косвенное); критика аргументов; выявление несостоятельности демонстрации. Логические требования к научной критике. Роль доказательства в научном познании и в общественной жизни.

Взаимоотношения между теоретической (чистой) и практической логикой или теорией спора. Уловки в споре: позволительные и непозволительные. Условия успешного ведения спора. Дискуссия.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (18 часов)

Занятие 1. Понятие как логическая форма (2 ч.) с использованием метода интерактивного обучения – решение задач в мини-группах.

1. Виды понятий.
2. Обобщение и ограничение понятий.
3. Операции с понятиями: сложение, умножение, вычитание.
4. Соотношение объемов понятий.
5. Определение понятий: структура, виды определений.
6. Деление понятий.

Занятие 2. Суждение как логическая форма (2 ч.) с использованием метода интерактивного обучения – решение задач в мини-группах

1. Виды суждений.
2. Структура простых категорических суждений.
3. Виды простых категорических суждений.

Занятие 3. Модальность суждений с использованием метода интерактивного обучения (2 ч.)

1. Правила логического квадрата.
2. Модальный треугольник.
3. Модальный шестиугольник.

Занятие 4. Дедуктивные умозаключения: непосредственные умозаключения и формы простого категорического силлогизма (2 ч.) с использованием метода интерактивного обучения – работа с электронным тренажером «Логикон»

1. Непосредственные умозаключения: обращение, превращение, противопоставление субъекту, противопоставление предикату.
2. Правила простого категорического силлогизма.
3. Фигуры, правильные модусы простого категорического силлогизма.
4. Энтимема: сокращенный простой категорический силлогизм.

Занятие 5. Дедуктивные умозаключения: условные, разделительные умозаключения и леммы (2 ч.)

1. Условные.
2. Условно-категорические силлогизмы.
3. Разделительные.
4. Разделительно-категорические силлогизмы.

5. Условно-категорические силлогизмы (леммы).

Занятие 6. Вероятностные умозаключения с использованием метода интерактивного обучения (2 ч.)

1. Индуктивные умозаключения.
2. Традуктивные умозаключения.

Занятие 7. Логика высказываний и логика предикатов с использованием метода интерактивного обучения (2 ч.)

1. Формализация сложных суждений.
2. Структура высказываний: имена, предикаты и кванторы.
3. Эквивалентность.
4. Таблица истинности.
5. Метод семантических таблиц.
6. Исчисление естественного вывода.

Занятие 8. Парадоксы и логические ошибки с использованием метода интерактивного обучения (2 ч.)

1. Парадоксы.
2. Софизмы.
3. Апории.
4. Логические ошибки.

Занятие 9. Теория аргументации (2 ч.)

1. Доказательство.
2. Опровержение.
3. Уловки в споре: позволительные и непозволительные.
4. Условия успешного ведения спора.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Логика» 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 студентов и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

Кроме того, студентами самостоятельно осуществляется оттачивание навыка решения задач в тренажере «Логикон».

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Логика как наука о законах и формах мышления. Основные этапы развития логики	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 1, 2, 3
	Умеет				
	Владеет				
2	Тема 2. Понятие как логическая форма	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
	Умеет				
	Владеет				
3	Тема 3. Суждение как логическая форма. Простое суждение	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 11, 12, 13, 14, 15
	Умеет				
	Владеет				
4	Тема 4. Умозаключение как логическая форма	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
	Умеет				
	Владеет				
5	Тема 5. Элементы символической логики: логика высказываний	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 26, 27
	Умеет				
	Владеет				
6	Тема 6. Элементы символической логики: исчисление предикатов	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 28, 29
	Умеет				
	Владеет				
7	Тема 7. Теория аргументации и практика ведения спора	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 30, 31, 32, 33, 34
	Умеет				
	Владеет				
ИТОГО:				зачет	

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

(печатные и электронные издания)

1. Войтов А.Г. Диалектическая логика. Самоучитель мышления. - М.: Дашков и К, 2016. – 480 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557884>
2. Грядовой Д.И., Стрелкова Н.В. Логика. Задачи и упражнения. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 119 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=872834>
3. Игошин В.И. Математическая логика: Учебное пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 399 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=539674>
4. Марков С.М. Логика для бакалавров: Учебное пособие. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 159 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=516091>

Дополнительная литература:

(печатные и электронные издания)

1. Кравченко А.И. Формальная и научная логика: учебное пособие для вузов. – М.: Академический проект, 2014. – 335 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:778405&theme=FEFU>
2. Руденко, А.В. Содержательная логика доказывания / А. В. Руденко. – М.: Проспект, 2014. – 273 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:740501&theme=FEFU>

3. Сквоиков, А.К. Логика: учебник и практикум для вузов по гуманитарным направлениям и специальностям. – М.: Юрайт, 2015. – 575 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785095&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://logic.philos.msu.ru/> Сайт Кафедры логики МГУ им. Ломоносова
2. <http://www.gumfak.ru/logika.shtml> «Электронная гуманитарная библиотека». Сайт с достаточным количеством электронных учебников по логике лучших российских авторов.
3. <http://ologike.ru/> «Логика. Размышление. Дума». Обширный сайт-словарь по логике. Статьи к терминам написаны грамотно и доступным языком.
4. <http://kpolyakov.narod.ru/prog/logic.htm> Игровой тренажёр по математической логике (сложные суждения и умозаключения).
5. <http://liot.oti.ru/tren.htm> А.Захаров Электронные бесплатные тренажеры по некоторым разделам традиционной логики.
6. <http://arkadijzakharov.narod.ru/tren.htm> Электронные бесплатные тренажеры по другим разделам традиционной логики.
7. http://filam.ru/view_cat.php?cat=7 Электронные учебники и словари по логике для чтения и скачивания.
8. <http://chernykh.net/content/view/757/837/> Сайт «История компьютера».

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Office (Access, Excel, PowerPoint, Word и т. д),

2. Open Office,
3. Skype,
4. программное обеспечение электронного ресурса сайта ДВФУ, включая ЭБС ДВФУ.

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

1. ЭБС ДВФУ,
2. Консультант плюс,
3. библиотеки, ресурсы и порталы,
4. профессиональная поисковая система JSTOR,
5. электронная библиотека диссертаций РГБ,
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY,
7. электронно-библиотечная система издательства «Лань»,
8. электронная библиотека «Консультант студента»,
9. электронно-библиотечная система IPRbooks,
10. информационная система «ЕДИНОЕ ОКНО доступа к образовательным ресурсам»,
11. базы данных ИНИОН (Института научной информации по общественным наукам),
12. доступ к Антиплагиату в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ,
13. доступ к электронному заказу книг в библиотеке ДВФУ,
14. доступ к материалам дипломников в Департаменте философии и религиоведения,
15. доступ к нормативным документам ДВФУ,
16. доступ к расписанию,
17. доступ к рассылке писем.

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используется тренажёр

«Логикон», позволяющий проводить практические занятия по темам «Суждение», «Силлогизм» в электронной форме.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе изучения материалов учебного курса предлагаются следующие формы работ: чтение лекций, практические занятия, контрольные работы.

Лекционные занятия ориентированы на освещение вводных тем в каждый раздел курса и призваны ориентировать студентов в предлагаемом материале, заложить научные и методологические основы для дальнейшей самостоятельной работы студентов.

Практические занятия акцентированы на решение задач и упражнений и призваны стимулировать развитие логической интуиции и рационального мышления.

В работе со студентами используются разнообразные средства, формы и методы обучения (информационно-развивающие, проблемно-поисковые).

Особо значимой для профессиональной подготовки студентов является *самостоятельная работа* по курсу, которая является продолжением аудиторной практической работы и заключается, прежде всего, в тренировке навыка решения логических задач и упражнений. Для осуществления этой работы студенты отбирают необходимый материал по изучаемому вопросу и анализируют его. В рамках учебного курса приветствуется составление тематических докладов, которые проверяются преподавателем, обсуждаются со студентами и учитываются при итоговом контроле знаний по курсу.

Студентов необходимо познакомить с основными источниками, без которых невозможно полноценное понимание проблематики курса. Поэтому эти источники рекомендованы студентам для домашнего изучения и включены в программу.

Освоение курса должно способствовать развитию навыков самостоятельного производства в речи естественных логических выводов. Поэтому во всех формах контроля знаний, особенно при сдаче зачета

внимание должно быть обращено на понимание использования логических форм в естественном языке. Самостоятельную работу по освоению курса логики студентам мы рекомендуем проводить следующим образом.

Во-первых, следует изучать курс систематически: разделы осваивать последовательно, не перескакивать через темы. Каждый последующий раздел построен на знании предыдущего.

Во-вторых, разделы нельзя изучать частично, так как невозможно будет воспользоваться своими знаниями в решении задач. Например, правила силлогизма надо знать все, иначе нельзя проверить их правильность.

В-третьих, конечной целью изучения логики является её практическое применение. Однако нужно помнить, что для того, чтобы качественно использовать логику в жизненной практике, необходимо *понимать* (а не просто запомнить) некоторые теоретические основы. Поэтому, степень нужного усвоения каждого раздела проверяется способностью решить предложенные в пособии задачи (практическая часть) и объяснить, почему их следует решать таким или другим способом (теоретическая часть).

Электронный курс «Логика» используется в поддержку всех предусмотренных Рабочей программой учебной дисциплины видов занятий:

- лекционных;
- практических;
- самостоятельной работы.

Требования к рабочим местам студентов и преподавателя для проведения лекционных и практических занятий подробно описаны в Рабочей программе учебной дисциплины (Раздел VII). Требования к рабочему месту студента для выполнения самостоятельной работы – такие же, как и для выполнения практических работ. Лицензионное программное обеспечение преподаватель и студенты могут получить в Дирекции Школы гуманитарных наук ДВФУ. Электронный курс предполагает последовательное прохождение материала (вертикальную образовательную траекторию).

Работа студента в рамках каждой темы строится следующим образом:

- 1) прослушать лекцию в аудитории (лекция читается преподавателем с использованием электронного курса);
- 2) во внеурочное время в рамках самостоятельной работы ещё раз проработать материалы лекции в электронном курсе и пройти упражнения на тренажере «Логикон» (если они предусмотрены для данной темы) и приступить к выполнению заданий по теме;
- 3) на практическом занятии выполнять задания по теме;
- 4) во внеурочное время в рамках самостоятельной работы завершить выполнение заданий и выставить соответствующие файлы в электронный курс;
- 5) перед выполнением очередного задания проверить (в электронном курсе) результаты оценивания преподавателем предыдущего задания.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Сведения о материально-техническом обеспечении и оснащённости образовательного процесса: лекционные и практические занятия по дисциплине «Логика» проходят в аудиториях, оборудованных компьютерами типа Lenovo C360G-i34164G500UDK с лицензионными программами Microsoft Office 2010 и аудио-визуальными средствами проектор Panasonic DLPProjectorPT-D2110XE, плазма LG FLATRON M4716CCBAM4716CJ. Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.



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

ШКОЛЫ ГУМАНИТАРНЫХ НАУК

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Логика

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Формы контроля
1	1-2 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
2	3-4 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
3	5-6 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
4	7-8 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
5	9-10 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
6	11-12 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
7	13-14 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
8	15-16 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений
9	17-18 неделя	Изучение литературы по дисциплине, подготовка к устному опросу по теме, решение задач, в том числе в тренажере «Логикон»	4 часа	проверка конспектов занятий, литературы по дисциплине, проверка решений

Характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению

Самостоятельная работа помогает студентам:

1) овладеть знаниями:

- чтение текста (основной и дополнительной литературы и т.д.);
- составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, анализ текстовых конструкций и т.д.;

- работа со справочниками и др. справочной литературой;

- использование компьютерной техники и Интернета и др.;

2) закреплять и систематизировать знания:

- работа с конспектом лекции;

- обработка текста, повторная работа над учебными материалами;

- подготовка плана.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности и уровня умений студентов.

Контроль результатов самостоятельной работы студентов должен быть произведен в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Самостоятельная работа на занятии

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогают усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками.

Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Для успешного освоения дисциплины настоятельно рекомендуется вести отдельный конспект практических занятий. Требования к конспекту для практических занятий:

1. Должен быть выполнен в отдельной тетради, подписан.
2. Обязательно писать план занятия с указанием темы, заданий, списка литературы.
3. Отражать проблематику всех поставленных вопросов (анализ источников, литературы).
4. Иметь по ним аргументированные выводы.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- соотнесение содержания контроля с целями обучения;
- объективность контроля;

– валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);

– дифференциацию контрольно-измерительных материалов.

Формы контроля самостоятельной работы:

– устный опрос;

– защита письменной домашней работы;

– зачет.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы.

Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

– уровень освоения студентами учебного материала;

– сформированность общеучебных умений;

– умения студента активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;

– обоснованность и четкость изложения ответа;

– оформление материала в соответствии с требованиями;

– умение ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

– умение четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;

– умение показать, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;

– умение сформировать свою позицию, оценку и аргументировать ее.

Характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению

Подготовка к практическому занятию

При самостоятельной работе с материалом электронного курса студенты могут общаться между собой и с преподавателем посредством интерактивных компонент курса (форума, чата, обмена сообщениями), а также – по электронной почте. Контакты преподавателя имеются в

метаданных электронного курса. Кроме того, на главной странице электронного курса размещаются объявления, где преподаватель обращает внимание студентов на организационные, технические, методические и содержательные моменты учебного процесса. Преподаватель самостоятельно определяет сроки выполнения заданий и прохождения теста, размер штрафа за несвоевременное выполнение заданий (прохождение теста), размер и порядок начисления бонусов за дополнительные достижения в изучении дисциплины. Ожидаемый результат изучения дисциплины – овладение всем объемом содержания компетенции, формируемой курсом «Логика», предусмотренной электронным курсом и указанной в Рабочей программе учебной дисциплины. Максимальная сумма баллов, набираемая студентом за работу в семестре, складывается из суммы максимальных баллов за контрольную работу и устные задания (включая задания тренажера). Для удобства расчётов целесообразно масштабировать оценки, считая максимальный и набранные студентом баллы не в абсолютных, а в относительных единицах (проценты). Тем самым использование электронного курса обеспечивает полную «прозрачность» учебного процесса.

Типовые примеры заданий

Определите вид каждого из суждений, приведите его символическую запись. Укажите распределенность субъекта и предиката, изобразите кругами их объемные соотношения.

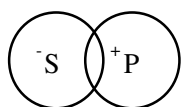
- а) Некоторые служащие не носят форменную одежду.
- б) Демонстрация в центре города не замечена прессой.
- в) Этот сотрудник отмечен в приказе руководителя учреждения.

Ответ:

- а) Некоторые служащие не носят форменную одежду.

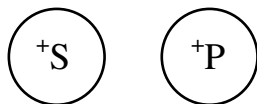
Субъект (S) – “служащие”, предикат (P) – “все, кто носит форменную одежду”. Суждение частноотрицательное – S о P. Субъект в частном суждении всегда не распределен (-S), предикат же частноотрицательного

суждения надо признавать всегда распределенным (+P). Соотношение кругами таково:



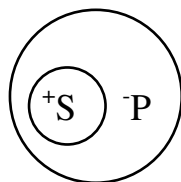
б) Демонстрация в центре города не замечена прессой.

Субъект (S) – “демонстрация в центре города”, предикат (P) – “все, замечаемое прессой”. Суждение общеотрицательное – S e P. В общеотрицательном суждении оба термина всегда распределены (+S), (+P). Соотношение кругами таково:



в) Этот сотрудник отмечен в приказе руководителя учреждения.

Субъект (S) – “этот сотрудник”, предикат (P) – “все, отмеченные в приказе руководителя учреждения”. Суждение общеутвердительное – S a P. Субъект в общеутвердительном суждении всегда распределен (+S), а предикат в данном случае нераспределен (-P). Соотношение кругами таково:



Критерии оценивания подготовки к практическому занятию

При оценке ответа учитывается:

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

100-86 баллов - ответ показывает глубокое и систематическое знание изучаемой темы и конкретных вопросов.

85-76 баллов - знание узловых проблем темы; знание концептуально-понятийного аппарата

75-61 балл – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов изучаемой темы.

60-0 баллов – незнание, либо отрывочные ответы на задачи, слабое представление о данном учебно-программном материале.

Подготовка конспекта дополнительной литературы и устному опросу

Для успешного освоения дисциплины настоятельно рекомендуется дополнять лекционный материал конспектами основной и дополнительной литературы. Такой конспект, так как работать над ним необходимо непосредственно после прослушивания лекции в аудитории, нужно вести в тетради для записи лекций, обозначив его знаком или цветом как самостоятельную работу. Требования к конспекту:

5. Должен быть выполнен в тетради для записи лекций, обозначен как самостоятельная работа.

6. Отражать проблематику всех поставленных вопросов (анализ источников, литературы).

7. Иметь по ним аргументированные выводы.

Критерии оценивания подготовки конспекта дополнительной литературы и устному опросу

При оценке ответа учитывается:

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

100-86 баллов - ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала по изученной теме.

85-76 баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания темы; знание концептуально-понятийного аппарата

75-61 балл – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов темы.

60-0 баллов – незнание, либо отрывочные ответы, слабое представление о данной теме.

Работ в онлайн программе-тренажере «Логикон»

Для осуществления самостоятельной работы в онлайн программе-тренажере «Логикон» необходимо перейти по ссылке, размещенной на платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ в разделе материалов для самостоятельной работы, ввести данные личной учетной записи и перейти к выполнению заданий.

Критерии оценки работы в онлайн программе-тренажере «Логикон».

Критерии оценки работы в онлайн программе-тренажере «Логикон» даны в сопроводительном тексте программы. Оценка выставляется автоматически.



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

ШКОЛА ГУМАНИТАРНЫХ НАУК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Логика

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток

2018

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1)	Знает	об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез
	Умеет	пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом
	Владеет	навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Тема 1. Логика как наука о законах и формах мышления. Основные этапы развития логики	ОК-1	Знает Умеет Владеет	УО-1 ПР-2	Вопрос 1, 2, 3
2	Тема 2. Понятие как логическая форма	ОК-1	Знает Умеет Владеет	УО-1 ПР-2	Вопрос 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
3	Тема 3. Суждение как логическая форма. Простое суждение	ОК-1	Знает Умеет Владеет	УО-1 ПР-2	Вопрос 11, 12, 13, 14, 15
4	Тема 4. Умозаключение как логическая форма	ОК-1	Знает Умеет Владеет	УО-1 ПР-2	Вопрос 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
5	Тема 5. Элементы символической логики: логика высказываний	ОК-1	Знает Умеет Владеет	УО-1 ПР-2	Вопрос 26, 27
6	Тема 6. Элементы символической логики: исчисление предикатов	ОК-1	Знает Умеет	УО-1 ПР-2	Вопрос 28, 29

			Владеет		
7	Тема 7. Теория аргументации и практика ведения спора	ОК-1	Знает	УО-1 ПР-2	Вопрос 30, 31, 32, 33, 34
			Умеет		
			Владеет		
ИТОГО:				зачет	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенций		Критерии	Показатели
способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1)	Знает	об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, видами и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез	знание исторических этапов развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры, основных законов формальной логики, правил основных логических операций с понятиями, суждениями, видов и правил умозаключений, видов и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез	полнота знания исторических этапов развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры, основных законов формальной логики, правил основных логических операций с понятиями, суждениями, видов и правил умозаключений, видов и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез

	Умеет	пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом	умение пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм; умение грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом	эффективность использования законов и правил основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм; эффективность применения правил построения доказательств и опровержений в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом
	Владеет	навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления	владение навыками формально-логического анализа текстов, навыками логического обоснования или опровержения мысли, навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления	точность владения навыками формально-логического анализа текстов, навыками логического обоснования или опровержения мысли, навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины «Логика»

В процессе изучения дисциплины «Логика» используются оценочные средства, соответствующие Положению о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата,

специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденному приказом ректора от 12.05.2015 №12-13-850.

Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет)

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Логика» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Согласно учебному плану ОС ВО ДВФУ видом промежуточной аттестации по дисциплине «Логика» предусмотрен зачет, который выставляется по результатам рейтинговой оценки работы студента в течение семестра.

Рейтинговая система контроля и оценки знаний студента представляет собой систему накопления условных единиц (баллов) по определенным блокам учебного материала и формам учебных занятий (аудиторных и внеаудиторных): лекции, практические занятия, контрольные работы, дополнительные и творческие задания. За каждый выполненный вид учебной деятельности (с учетом его значимости и уровня выполнения) начисляется определенное количество баллов в течение всего аттестуемого периода.

В конце курса за каждым студентом будет числиться реальный итоговый рейтинговый балл, равный сумме набранных баллов, который отражает эффективность его личной учебной деятельности. Полученный рейтинговый балл сравнивается с максимально возможным итоговым рейтинговым баллом и перечисляется в оценку. Оценка выставляется на последнем практическом занятии.

В случае пропуска занятий по уважительным причинам для получения зачета студент должен самостоятельно освоить пропущенные разделы дисциплины и подготовиться к устному опросу, который осуществляется преподавателем на консультациях.

Вопросы к зачету

1. Роль и значение логики в системе научного знания.

2. Предмет логики.
3. Законы логики и примеры их нарушения.
4. Характеристика понятия и его роль.
5. Соотношение между содержанием и объемом понятия: обобщение и ограничение понятий.
6. Классификации понятий по объему.
7. Классификации понятий по содержанию.
8. Отношения между понятиями.
9. Определение понятий, приемы, сходные с определением.
10. Деление понятий.
11. Характеристика суждения и его роль в языке.
12. Определение простых суждений. Виды простых суждений.
13. Объединенная классификация атрибутивных суждений.
14. Определение сложного суждения.
15. Модальность суждений.
16. Характеристика умозаключения и его роль в общении.
17. Виды умозаключений.
18. Непосредственные умозаключения.
19. Простой категорический силлогизм.
20. Условные и условно-категорические умозаключения.
21. Разделительные и разделительно-категорические умозаключения.
22. Условно-разделительные умозаключения.
23. Сокращенные и сложные формы умозаключений.
24. Аналогия и ее виды.
25. Индукция и ее виды.
26. Формализация суждений в логике высказываний.
27. Определение истинности высказываний.
28. Формализация суждений в логике предикатов.
29. Введение основных правил в логике предикатов
30. Доказательства и их структура.
31. Правила и ошибки в доказательстве.

32. Опровержение и критика.
33. Искусство ведения спора.
34. Значение логики для формирования научного знания.

Критерии выставления оценки за устный ответ студента на экзамене/зачете по дисциплине «Логика»

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
100-86 баллов	<i>«отлично» / «зачтено»</i>	Оценка «отлично» / «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76 баллов	<i>«хорошо» / «зачтено»</i>	Оценка «хорошо» / «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61 балл	<i>«удовлетворительно» / «зачтено»</i>	Оценка «удовлетворительно» / «зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
61-0	<i>«неудовлетворительно» / «не зачтено»</i>	Оценка «неудовлетворительно» / «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущей аттестации

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Логика» позволяет получить оперативную информацию об усвоении учебного материала, формировании умений и навыков. Она проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Логика» проводится в форме контрольных мероприятий (конспектирования материала теоретических занятий, их анализа и устных ответов на практических занятиях, решения задач и кейсов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Для данной дисциплины используются следующие оценочные средства:

Устный опрос (УО):

(УО-1) Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Практические работы:

(ПР-2) Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Задачи контрольной работы

(Пример)

Задача 1. Охарактеризуйте отношения между понятиями (соподчинение, перекрещивание, подчинение и т.д.), отобразите их объемные отношения круговыми схемами:

а) инструкция; б) документ; в) устная инструкция; г) электронный документ.

Задача 2. Определите вид каждого из суждений, приведите их символическую запись, укажите, какова распределенность субъекта и предиката, изобразите кругами их объемные соотношения.

а) Часть старост получают стипендию.

б) Промышленные предприятия уплачивают налоги.

в) Это здание не принадлежит городской администрации.

Задача 3. Определите, используя свойства логического квадрата, могут ли быть 1) одновременно ложными, 2) одновременно истинными следующие суждения:

а₁) Некоторые из выставленных картин являются копиями.

а₂) Все выставленные картины – подлинники (не копии).

Задача 4. Придумайте пару суждений, которые могут быть одновременно истинными, но не одновременно ложными.

Задача 5. Определите фигуру и модус силлогизма, записав в символической форме каждое из входящих в него суждений. Проверьте, вытекает ли вывод из посылок, и если нет, то укажите, какое правило нарушено.

Ювелирные изделия не освобождаются от пошлины.

Детские игрушки - не ювелирные изделия.

Детские игрушки освобождаются от пошлины.

Задача 6. Восстановите высказывание до полного силлогизма и проверьте, можно ли согласиться с посылками и выводами (соответствует ли силлогизм правилам). Если силлогизм неверный попытайтесь его исправить.

Этого полководца причисляют к талантливым, потому что он неоднократно одерживал победу в войне.

Критерии оценки контрольной работы:

100-86 процентов выполнения – ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала «Логика» и конкретных вопросов, а также основного содержания контрольной работы.

85-76 процентов выполнения – знание узловых проблем программы и основного содержания курса; знание концептуально-понятийного аппарата

75-61 процентов выполнения – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов контрольной работы и содержания курса.

60-0 процентов выполнения – незнание, либо отрывочные ответы на задачи, слабое представление о данном учебно-программном материале.

Критерии оценки контрольной работы:

100-86 процентов выполнения - ответ полный и показывает глубокое и систематическое знание материала.

85-76 процентов выполнения - знание узловых проблем программы и основного содержания темы; знание концептуально-понятийного аппарата. Ответ с небольшими недочетами.

75-61 процентов выполнения – фрагментарные, поверхностные знания, неумение обосновать ответ.

60-0 процентов выполнения – незнание, либо отрывочный ответ на задачу.

ЗАДАЧИ К ТЕМАМ ЛЕКЦИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

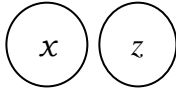
(для устных опросов)

ЗАДАЧА 1. Подтема «Виды понятий». Заполните таблицу своим примерами понятий так, чтобы на каждый вид понятия приходилось не менее трёх примеров. Текст, написанный курсивом – образец.

Способ деления	Вид понятия	Примеры (не из учебников, не повторяются)
Деление по содержанию	Соотносительные	
	Несоотносительные	
	Абстрактные	
	Конкретные	
	Отрицательные	
	Утвердительные (положительные)	
Деление по объёму	Собирательные	
	Разделительные (несобирательные)	
	Регистрирующие	

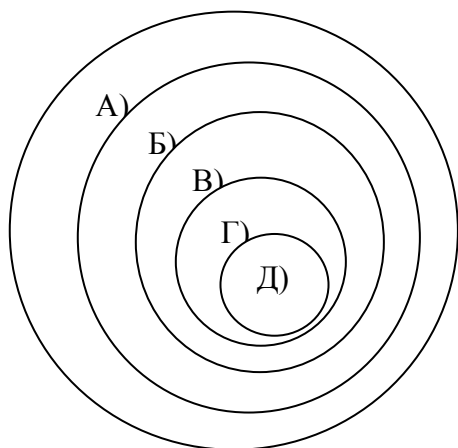
	Нерегистрирующие	
	Общие	
	Единичные	
	Пустые	

ЗАДАЧА 2. Подтема «Объемные отношения между понятиями».
 Заполните таблицу своими примерами и изобразите круговой схемой соотношение объемов понятий. На каждый вид понятий – по три пары понятий. Текст, написанный курсивом – образец.

Вид отношений	Примеры	Круговая схема объемных отношений между понятиями
I. Несравнимые	<i>x)</i> <i>z)</i>	
	<i>x) мой начальник,</i> <i>z) мой подчиненный</i>	
	<i>x)</i> <i>z)</i>	
II.1. НЕСОВМЕСТИМЫЕ		
II.1.а. Соподчинение		
II.1.б. Противоположность		
II.1.в. Противоречие		
II.1. СОВМЕСТИМЫЕ		
II.2.а. Тождество		
II.2.б. Пересечение		
II.2.в. Подчинение		

ЗАДАЧА 3. Подтема «Линии ограничения-обобщения». Придумайте примеры для схемы ограничения-обобщения с не менее, чем пятью составляющими. Изобразите круговой схемой объемные отношения между понятиями.

ОБРАЗЕЦ: а) РЕКА, б) РЕКА АФРИКИ, в) РЕКА СЕВЕРНОЙ АФРИКИ, г) РЕКА В ЕГИПТЕ, д) РЕКА НИЛ.



ЗАДАЧА 4. Подтема «Деление понятий. Классификация». Приведите пример двухуровневой классификации и укажите критерий деления для каждого из уровней. Текст, написанный курсивом – образец.

ОБРАЗЕЦ:

1-й уровень деления. По законодательству РФ реклама делится на следующие группы (критерий деления – объект рекламы):

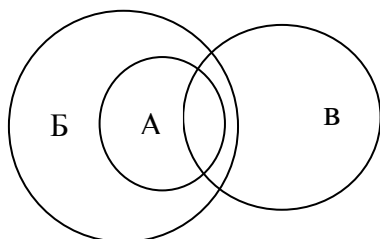
1. Коммерческая реклама.
2. Социальная реклама.
3. Политическая реклама.

2-й уровень деления. Социальная реклама в свою очередь делится на (критерий деления – социальные группы, чьи интересы преследуются в рекламе):

1. Общественно-полезная и благотворительная реклама.
2. Реклама, отражающая государственные интересы.

ЗАДАЧА 5. Подтема «Объемные отношения между понятиями».

Придумайте понятия для следующей схемы соотношения объёмов:



ЗАДАЧА 6. Подтема «Виды простых суждений. Структура простых суждений».

Заполните таблицу тремя своими примерами в соответствии с образцом. Текст, написанный курсивом – образец.

	Субъект	Предикат	Общеутвердительное суждение	Общеотрицательное суждение	Частноутвердительное суждение	Частноотрицательное суждение
Символическое обозначение с указанием распределённости терминов	<i>S</i>	<i>P</i>	$+S a +P$	$+S e +P$	$-S i +P$	$-S o +P$
Пример №1. ОБРАЗЕЦ удалить и вставить свой пример	<i>Приказ ректора</i>	<i>Быть выполненным</i>	<i>Все приказы ректора являются выполненными</i>	<i>Ни один приказ ректора не является выполненным</i>	<i>Некоторые приказы ректора являются выполненными</i>	<i>Некоторые приказы ректора не являются выполненными</i>
Круговая схема соотношения объёмов в примере						

<i>Пример №2.</i>						
Символическое обозначение с указанием распределенности терминов						
Круговая схема соотношения объемов в примере						
<i>Пример №3.</i>						
Символическое обозначение с указанием распределенности терминов						
Круговая схема соотношения объемов в примере						

ЗАДАЧА 6. Подтема «Логический квадрат». Заполните таблицу тремя своими примерами. Текст, написанный курсивом – образец.

	Отношения совместимости		Отношения несовместимые	
	Отношения подчинения СУБОРДИНАЦИЯ	Отношения частичной совместимости СУБКОНТРАРНОСТЬ	Отношения противоположности КОНТРАРНОСТЬ	Отношения противоречия КОНТРАДИКТОРНОСТЬ
Символическое обозначение обоих суждений и их развернутые схемы.	<i>А) (SaP) Все S есть P. (SiP) Некоторые S есть P. Б) (SeP) Ни один S не есть P. (SoP) Некоторые S</i>	<i>(SiP) Некоторые S есть P. (SoP) Некоторые S не есть P.</i>	<i>(SeP) Ни один S не есть P. (SaP) Все S есть P.</i>	<i>А) (SeP) Ни один S не есть P. (SiP) Некоторые S есть P. Б) (SaP) Все S есть P. (SoP) Некоторые S</i>

	<i>не есть P.</i>			<i>не есть P.</i>
Схемы отношений истинности и ложности между суждениями в логическом квадрате данного вида.	$Au \rightarrow Iu$ $Eu \rightarrow Ou$ $Al \rightarrow I?$ $El \rightarrow O?$ $Iu \rightarrow A?$ $Ou \rightarrow E?$ $Il \rightarrow Al$ $Ol \rightarrow El$	$Iu \rightarrow O?$ $Ou \rightarrow I?$ $Il \rightarrow Ou$ $Ol \rightarrow Iu$	$Au \rightarrow El$ $Eu \rightarrow Au$ $Al \rightarrow E?$ $El \rightarrow A?$	$Au \rightarrow El$ $Eu \rightarrow Au$ $Al \rightarrow Eu$ $El \rightarrow Au$
Пара суждений с одинаковой материей. Пример №1. ОБРАЗЕЦ удалить и вставить свой пример	<i>Все студенты группы успешно сдали логику. Некоторые студенты группы успешно сдали логику.</i>	<i>Некоторые студенты группы успешно сдали логику. Часть студентов группы не сдали логику успешно.</i>	<i>Все студенты группы успешно сдали логику. Ни один студент группы не сдал успешно логику.</i>	<i>Все студенты группы сдали логику успешно. Некоторые студенты группы не сдали логику успешно.</i>
<i>Пример 2.</i>				
<i>Пример 3.</i>				

ЗАДАЧА 7. Подтема «Логический квадрат». Придумайте пары суждений с «одинаковой материей», которые:

А) могут быть одновременно истинными, но не могут быть одновременно ложными.

Б) могут быть одновременно ложными, но не могут быть одновременно истинными;

В) не могут быть одновременно ложными, не могут быть одновременно истинными;

Г) из ложности первого должна проистекать истинность второго.

Укажите вид этих суждений и их отношения по логическому квадрату.

ЗАДАЧА 8. Подтема «Модальность суждений». Дайте определение и придумайте примеры суждений к каждому виду модальности. Текст,

написанный курсивом – образец. Тема «Модальность суждений» изучается самостоятельно по учебнику.

№ вида	Вид модальности	Определение вида модальности (переписать из учебника)	Подвиды	Примеры суждений
1	Алетическая модальность		Необходимость	
			Возможность	
2	Аксиологическая (оценочная) модальность		С помощью абсолютных понятий	
			С помощью относительных понятий	
3	Деонтическая (нормативная) модальность		Обязывание	
			Запрещение	
			Разрешение	
4	Эпистемическая (познавательная) модальность		Достоверность ОБРАЗЕЦ	<i>Доказано, что Земля – круглая.</i>
			Проблематичность ОБРАЗЕЦ	<i>Опровергнуто, что Земля – плоская.</i>

ЗАДАЧА 9. Подтема «Виды сложных суждений». Заполните таблицу своими примерами. Текст, написанный курсивом – образец.

Вид сложного суждения	Примеры	Символическая запись
Соединительные суждения (конъюнкция) ОБРАЗЕЦ	<i>Деточкин воровал автомобили (A), но при этом не наживался на чужой беде (не-B).</i>	$A \cap \text{не-B}$
Разделительные суждения (дизъюнкция)	Строгая дизъюнкция	
	Нестрогая дизъюнкция	
	Полная дизъюнкция	
	Неполная дизъюнкция	

Условные суждения (импликация)		
Равнозначные суждения (эквиваленция)		

ЗАДАЧА 10. Подтема «Виды сложных суждений». Запишите в виде формулы следующее высказывание: «Неверно, что на работу в это учреждение принимают тогда и только тогда, когда пройдешь собеседование и будешь аттестован положительно». Оцените его истинность, если на самом деле:

- 1) На работу принимают без собеседования и аттестации.
- 2) На работу не принимают после собеседования и положительной аттестации.
- 3) На работу не принимают без собеседования и без положительной аттестации.
- 4) На работу принимают после собеседования, но без положительной аттестации.

ЗАДАЧА 11. Подтема «Логический квадрат». Преобразуйте имеющиеся два суждения в суждения с «одинаковой материей». Определите вид каждого суждения и их отношения по логическому квадрату. Могут ли оба говорящие 1) ошибаться (оба суждения ложны); 2) быть правы (оба суждения истинны)?

1-й свидетель ДТП: Все пешеходы успели перейти дорогу.

2-й свидетель ДТП: Да нет же, никто и не начинал её переходить!

ЗАДАЧА 12. Подтема «Логический квадрат». Придумайте пару суждений с «одинаковой материей», которые могут быть одновременно истинными, но не одновременно ложными. Укажите их вид этих суждений и отношения по логическому квадрату.

ЗАДАЧА 13. Подтема «Структура умозаключения». Определите вид посылки (исходного суждения), приведите символическую запись, изобразите кругами объемные соотношения S и P , задайте к каждому термину вопрос по его количественной характеристике и дайте на него ответ,

в зависимости от своего ответа укажите распределенность термина. Если ответ - «все» (или «один», или «ни один»), то термин распределён и суждение относится к общим, если «некоторые», то термин не распределён и суждение является частным. Действие должно быть выполнено ТРИ раза (три примера).

	Пример 1 (ОБРАЗЕЦ убрать, вставить свой пример)	Прим ер 2	Прим ер 3
Исходное суждение	<i><u>Князь Владимир (S) сделал христианство на Руси государственной религией (P).</u></i>		
Вопрос по количеству субъекта	<i>Некоторые, все или один <u>князь Владимир (S)</u> сделал христианство на Руси государственной религией (P)?</i>		
Ответ по количеству субъекта.	<i>Один. Значит субъект «князь Владимир» является единичным понятием, объем его всегда неделим, стало быть, суждение общее, S – распределён.</i>		
Вопрос по количеству предиката.	<i>Все, один или некоторые <u>сделавшие христианство на Руси государственной религией (S)</u> являются <u>князем Владимиром (P)</u>?</i>		
Ответ по количеству предиката	<i>Один. Значит предикат «сделавший христианство на Руси гос.религией» - единичное понятие, объём которого всегда неделим, значит P - распределён.</i>		
Готовое обращение	<i>Князь Владимир сделал христианство на Руси государственной религией. Сделавший христианство на Руси государственной религией – князь Владимир</i>		
Символическая запись обращения	<i>$S+ a P+$ $P+ a S+$</i>		
Вид обращения	<i>Чистое обращение</i>		

ЗАДАЧА 14. Подтема «Непосредственные умозаключения. Превращение». Произведите превращение посылки и сделайте символическую запись по образцу. Приведите четыре своих примера превращения.

Приведите пример категорического суждения каждого вида (I, O, E, A). Произведите его превращение	Изобразите структуру превращения	Символическая запись	Вид суждения
ОБРАЗЕЦ. УБРАТЬ! ВСТАВИТЬ СВОЙ ПРИМЕР! <u>Многие люди (S) бывают несдержанны в юности (P).</u> Многие люди (S) не бывают сдержанными в юности (P).	<u>Нек. S</u> <u>есть не-P.</u> Нек. S не есть P.	<u>S i не-P</u> S i P	I частноутвердительное
			O частноотрицательное
			E общеотрицательное
			A общеутвердительное

ЗАДАЧА 15. Подтема «Непосредственные умозаключения. Обращение». Произведите обращение исходной посылки и сделайте символическую запись по образцу. Приведите три своих примера обращения.

Приведите пример категорического суждения каждого вида (I, E, A). Произведите его обращение.	Изобразите структуру обращения	Символическая запись	Вид суждения
ОБРАЗЕЦ. УБРАТЬ! ВСТАВИТЬ СВОЙ ПРИМЕР! <u>Многие люди (S) бывают несдержанны в юности (P).</u> Многие люди (S) не бывают сдержанными в юности (P).	<u>Нек. S</u> <u>есть не-P.</u> Нек. S не есть P.	<u>S i не-P</u> S i P	I частноутвердительное
			O частноотрицательное
			E общеотрицательное

			<i>тельное</i>
			<i>А общеутверди тельное</i>

ЗАДАЧА 16. Подтема «Структура простого категорического силлогизма». Обозначьте большую и меньшую посылки, заключение, субъект (S), предикат (P) и средний термин (M) в следующем силлогизме. Сделайте символическую запись силлогизма. Изобразите кругами соотношение объемов субъекта, предиката и среднего термина.

Все Зверки-шнырки что-нибудь коллекционируют.

Снусмумрик никогда ничего не коллекционирует.

Снусмумрик не является Зверком-шнырком.

ЗАДАЧА 17. Подтема «Фигуры и модусы простого категорического силлогизма». Зарисуйте каждую фигуру в нужном столбике. Придумайте к каждой фигуре один пример категорического силлогизма. Укажите модус вашего умозаключения.

	Схема фигуры	Силлогизм	Модус
Фигура 1			
Фигура 2			
Фигура 3			

ЗАДАЧА 18. Подтема «Сложносокращенные умозаключения». Приведите пример энтимемы. Восстановите данную энтимему до полного категорического силлогизма. Сделайте его символическую запись (фигура, модус, S, P, M). Проверьте правильность вывода по правилам. «Ни один

ленивый человек не сдаёт экзамены. Стало быть, некоторые студенты не ленивы».

ЗАДАЧА 19. Подтема «Категорический силлогизм». Сделайте выводы из следующих посылок. Определите модус и фигуру получившегося силлогизма. Проверьте силлогизм на соответствие правилам.

А) В моде то, что способствует здоровью.

Курение не помогает здоровью.

Заключение: _____

Б) Родительская любовь – главный фактор развития ребёнка.

Дорогие подарки – не замена родительской любви.

Заключение: _____

ЗАДАЧА 20. Подтема «Категорический силлогизм».
Проанализируйте следующие умозаключения, укажите вид умозаключения, запишите символами их модус, определите, вытекает ли сделанный в них вывод из посылок в соответствии с правилами.

а) Если прекратится финансирование из бюджета, то строительство моста не будет завершено.

Финансирование из бюджета не прекратилось.

Следовательно, строительство моста будет завершено.

б) Если не поступит телеграмма, то нам придется поехать к тете.

К тете мы поехали.

Следовательно, поступила телеграмма.

в) Если не будет принята государственная программа защиты окружающей среды, то экологическая обстановка ухудшится.

Государственная программа защиты окружающей среды была принята.

Следовательно, экологическая обстановка не ухудшится.

г) Если будет принята государственная программа охраны материнства и детства, то не хватит средств на строительство школ.

Средств на строительство школ не хватает.

Следовательно, принята государственная программа охраны материнства и детства.

ЗАДАЧА 21. Подтема «Вероятностные умозаключения». Выберите любой текст (из интернета, газеты, журнала и пр.), в котором имеются **ТРАДУКТИВНЫЕ** умозаключения. Запишите одно умозаключение в правильной форме, сделайте его символическую запись. Укажите, верно ли это умозаключение, соответствует ли правилам, насколько обоснован вывод? Почему? Текст, из которого было взято умозаключение в распечатанном виде приложите к вашей домашней работе.

ЗАДАЧА 22. Подтема «Вероятностные умозаключения». Выберите любой текст (из интернета, газеты, журнала и пр.), в котором имеются **ИНДУКТИВНЫЕ** умозаключения. Выпишите одно умозаключение в правильной форме, укажите вид индукции, к которому оно относится, сделайте его символическую запись. Укажите, верно ли это умозаключение, соответствует ли правилам, насколько обоснован вывод? Почему? Текст, из которого было взято умозаключение в распечатанном виде приложите к вашей домашней работе.

ЗАДАЧА 23. Подтема «Вероятностные умозаключения». Выпишите одно умозаключение из следующего текста в правильной форме, укажите вид умозаключения, к которому оно относится, сделайте его символическую запись. Укажите, верно ли это умозаключение, соответствует ли правилам, насколько обоснован вывод? Почему?

«Когда я впервые увидел за рубежом российские и советские ордена и медали, беззащитно выставленные на продажу..., мне почему-то стало не хватать воздуха. А ведь это память. А памятью не торгуют. Вернее, не должны торговать». Турмов Г.П. Императорская история // Восточный базар. 2007, октябрь. №104 (10), с. 31.

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАЧИ ПИСЬМЕННОЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Тема 1. Понятие (содержание и объем). Вариант 1

Задача 1. Охарактеризуйте отношения между понятиями (соподчинение, перекрещивание, подчинение и т.д.), отобразите их объемные отношения круговыми схемами:

а) инструкция; б) документ; в) устная инструкция; г) электронный документ.

Задача 2. Определите вид каждого из суждений, приведите их символическую запись. Укажите, какова распределенность субъекта и предиката, изобразите кругами их объемные соотношения.

а) Часть старост получают стипендию.

б) Промышленные предприятия уплачивают налоги.

в) Это здание не принадлежит городской администрации.

Задача 3. Определите, используя свойства логического квадрата, могут ли быть 1) одновременно ложными, 2) одновременно истинными следующие суждения:

а₁) Некоторые из выставленных картин являются копиями.

а₂) Все выставленные картины – подлинники (не копии).

Задача 4. Придумайте пару суждений, которые могут быть одновременно истинными, но не одновременно ложными.

Задача 5. Определите фигуру и модус силлогизма, записав в символической форме каждое из входящих в него суждений. Проверьте,

вытекает ли вывод из посылок, и если нет, то укажите, какое правило нарушено.

Ювелирные изделия не освобождаются от пошлины.

Детские игрушки - не ювелирные изделия.

Детские игрушки освобождаются от пошлины.

Задача 6. Восстановите высказывание до полного силлогизма и проверьте, можно ли согласиться с посылками и выводами (соответствует ли силлогизм правилам). Если силлогизм неверный попытайтесь его исправить.

Этого полководца причисляют к талантливым, потому что он неоднократно одерживал победу в войне.

Образец выполнения задания.

Тема 2. Понятие (содержание и объем). Вариант X.

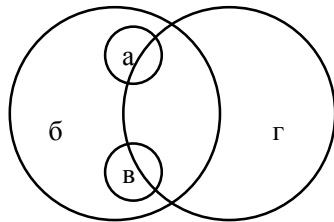
Задача 1. Охарактеризуйте отношения между понятиями (соподчинение, переименование, подчинение и т.д.), отобразите их объемные отношения круговыми схемами:

а) университет; б) вуз; в) таможенная академия; г) учебное заведение, дающее экономическое образование.

Ответ:

а-б – отношение подчинения, так как университет является разновидностью вуза (всякий университет - вуз, хотя и не всякий вуз - университет); а-в - соподчинение, так как оба понятия входят в более широкое, но не пересекаются между собой; а-г - переименование, потому что часть университетов входят в понятие учебного заведения, дающего экономическое образование, а часть нет, равным образом верно и обратное; следовательно, изображать их соотношение надо двумя частично накладывающимися кругами; б-в - подчинение, потому что таможенная академия является разновидностью вуза вообще; б-г - переименование, так как часть вузов дают экономическое образование, а часть нет и, кроме того, не все учебные заведения с экономическим образованием являются вузами, хотя есть среди них и вузы; в-г -

перекрещивание, так как, с одной стороны, часть учебных заведений с экономическим образованием не являются таможенными академиями, с другой стороны, таможенная академия может давать экономическое образование, а может и не давать его.



Тема 3. Суждение (распределенность терминов). Вариант X.

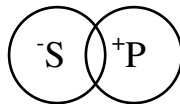
Задача 1. Определите вид каждого из суждений, приведите их символическую запись, укажите, какова распределенность субъекта и предиката, изобразите кругами их объемные соотношения.

- Некоторые служащие не носят форменную одежду.
- Демонстрация в центре города не замечена прессой.
- Этот сотрудник отмечен в приказе руководителя учреждения.

Ответ:

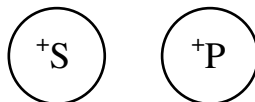
а) *Некоторые служащие не носят форменную одежду.*

Субъект (S) – “служащие”, предикат (P) – “все, кто носит форменную одежду”. Суждение *частноотрицательное* - S o P. Субъект в частном суждении всегда не распределен (\bar{S}), предикат же *частноотрицательного* суждения надо признавать всегда распределенным ($+P$). Соотношение кругами таково:



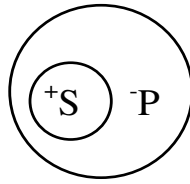
б) *Демонстрация в центре города не замечена прессой.*

Субъект (S) – “демонстрация в центре города”, предикат (P) – “все, замечаемое прессой”. Суждение *общеотрицательное* – S e P. Оба термина распределены. Соотношение кругами таково:



в) *Этот сотрудник отмечен в приказе руководителя учреждения.*

Субъект (S) – “этот сотрудник”, предикат (P) – “все, отмеченные в приказе руководителя учреждения”. Суждение общеутвердительное – $S a P$. S распределен, P не распределен. Соотношение кругами таково:



Тема 3. Суждение (логический квадрат). Вариант X.

Задача 1. Определите, используя свойства логического квадрата, могут ли быть 1) одновременно ложными, 2) одновременно истинными следующие суждения:

- a₁) Некоторые санатории – лечебные учреждения.
- a₂) Некоторые из санаториев не лечебные учреждения.

Ответ:

Суждение a_1 – частноутвердительное – $S i P$; суждение a_2 – частноотрицательное – $S o P$, следовательно, между ними отношение частичной совместимости, или субконтрарности. Быть оба ложными они не могут; но они бывают одновременно истинными.

Задача 2. (Непосредственные умозаключения. Обращение). Укажите субъект, предикат и их распределённость в суждении, вид исходного суждения. Произведите обращение данного суждения. «Сотрудники нашего отдела – специалисты в таких делах».

Исходное суждение (посылка) общеутвердительное - $S a P$. S распределен, P не распределен.

Сотрудники нашего отдела (+S) специалисты в таких делах (P). $+S a P$

Некоторые специалисты по таким делам (P) – это сотрудники нашего отдела (+S). $P i +S$

Вывод получился частноутвердительный ($P i +S$), так как нераспределённый предикат общего суждения, оказавшись на месте субъекта, изменил количественные характеристики суждения.

Распределенный субъект, оказавшийся на месте предиката, делает получившееся суждение выделяющим.

Тема 5. Умозаключение (силлогизм)

Задача 1. Определите фигуру и модус силлогизма, записав в символической форме каждое из входящих в него суждений. Проверьте, вытекает ли вывод из посылок, и если нет, то укажите, какое правило нарушено.

Груз на складе - гуманитарная помощь.

Товары этой партии не на складе.

Товары этой партии не гуманитарная помощь.

Ответ:

Сначала надо записать каждое суждение силлогизма в символической форме и отметить при этом распределенность терминов:

Груз на складе (M) – гуманитарная помощь (P). $+M a \bar{P}$

Товары этой партии (S) не на складе (M). $+S e +M$

Товары этой партии (S) не гуманитарная помощь (P). $+S e +P$

Согласно теории силлогизма, подобным образом обосновать данный вывод нельзя, так как термин P, не являясь распределенным в посылке, оказался распределенным в заключении. Таким образом, рассуждение нарушает одно из правил силлогистических умозаключений и потому несостоятельно. Поскольку, далее, средний термин (M) в большой посылке на месте субъекта, а в маленькой - предиката, то, следовательно, это могла бы быть первая фигура. Однако на деле такого модуса там нет. Это подтверждает данную нами оценку.

Задача 2. Восстановите высказывание до полного силлогизма и

проверьте, можно ли согласиться с посылками и выводами (соответствует ли силлогизм правилам). Если силлогизм неверный попытайтесь его исправить.

«Этот полководец талантливый, потому что он неоднократно одерживал победу в войне».

Ответ.

Чтобы восстановить силлогизм, найдем сначала заключение и имеющуюся посылку. Главное утверждение здесь – «Этот полководец талантлив». Стало быть, это – заключение. Аргументом (доказательством), а значит и одной из посылок является то, что он (этот полководец) неоднократно одерживал победу (M). Средний термин (M) увязывается здесь с субъектом («этот полководец»), стало быть, мы имеем дело с меньшей посылкой. Определяем два полученных нами суждения как общеутвердительные. По таблице модусов мы видим, что общеутвердительное заключение может быть получено только в первом модусе первой фигуры. По схеме этого модуса восстанавливаем большую посылку (M a P). Подставляем под указанную схему (M a P) соответствующие термины. Получаем пропущенную, но подразумевавшуюся посылку: «Все, кто неоднократно одерживает победу в войнах (M) – талантлив (P)». Проверяем силлогизм на соответствие правилам терминов и правилам посылок.

Все, кто неоднократно одерживает победу в войнах (M) – $+M a \bar{P}$ талантлив (P).

Этот полководец (S) неоднократно одерживал победу в войне (M). $+S a \bar{M}$

Этот полководец (S) талантлив (P). $+S a \bar{P}$


Силлогизм построен верно, заключение из посылок следует с необходимостью.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 1 семестр 1

лекции 18 час.

практические занятия - час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 14 час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к зачету - час.

зачет 1 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.

Журавлев П.В

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Информатика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Информатика» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Информатика» входит в базовую часть блока Б1 учебного плана (Б1.Б.08). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

В результате освоения данной дисциплины бакалавр приобретает знания, умения и навыки, обеспечивающие способность выполнять аналитическую обработку экспериментальных данных, представлять полученную информацию в форме научного доклада, письменной работы.

В курсе изучаются основные термины и понятия информатики, технические и программные средства реализации информационных процессов, хранение и обработка текстовой и числовой информации, понятие информационной технологии, принципы алгоритмизации и программирования.

Задачами дисциплины является получение и использование навыков работы с техническими и программными средствами для реализации информационных процессов, получение навыков обработки текстовой и

числовой информации, знание правовых аспектов использования программных средств и методов защиты информации.

Автор-составитель учебно-методического комплекса
преподаватель кафедры информатики,
математического и
компьютерного моделирования _____ П.В. Журавлев

Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информатика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия - час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 14 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену - час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа - семестр
зачет 1 семестр
экзамен - семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Журавлев П.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Computer science

Basic part of Block B.1.B.12, 3 credits Basic part of Block

Instructor: Zhuravlev P.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- development of methods for performing calculations using software;
- submission of information in writing with the use of software in accordance with the requirements for written work, business correspondence;
- mastering the methods of storing and retrieving information in databases;
- public presentation of a scientific report using a computer presentation.

Learning outcomes:

OK-4: the ability to creatively perceive and use the achievements of science, technology in the professional field in accordance with the needs of the regional and global labor market

OK-5: the ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activities

Course description: The content of the course covers the following range of issues: master modern computer technology, modern software related to the preparation and editing of documents, analysis and data storage, information retrieval, communication (computer hardware capabilities that are rationally used for solving tasks related to professional activity).

Main course literature:

1. Gurikov, S. R. Informatics [Electronic edition]: textbook / S. R. Gurikov. - M.: ID INFRA-M, 2014 - 464c. Access mode: <http://znanium.com/bookread2.php?book=908584&spec=1>

2. Fedotova, E.L. Computer Science [Electronic Edition]: a course of lectures / E.L. Fedotova, A.A. Fedotov. - M .: ID INFRA-M, 2011. - 480 p. Access mode: <http://znanium.com/bookread2.php?book=322029&spec=1>

3. Sergeeva I.I. Computer Science [Electronic Edition]: textbook / I.I. Sergeeva, A.A. Muzalevskaya, N.V. Tarasov. - M .: ID INFRA-M, 2013. - 383 p. Access mode: <http://znanium.com/bookread2.php?book=768749>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Курс «Информатики» входит в блок Б1 учебного плана (Б1.Б.08) и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

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

Задачи:

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

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

- способность к самоорганизации и к самообразованию

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5: способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные)
	Умеет	использовать современные методы и технологии в профессиональной деятельности
	Владеет	современными методами и технологиями
ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	Знает	техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Умеет	творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере
	Владеет	Способами восприятия достижений науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда

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

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (18 часов)

Раздел 1. Основы информатики (6 часов).

Тема 1. Теоретические основы информатики (2 часа).

Представление информации. Кодирование. Структуры данных. Предмет и задачи информатики. Понятие алгоритма, свойства алгоритма. Алгоритмический язык. Формализация алгоритма.

Тема 2. Вычислительная техника (2 часа).

Классификация компьютерной техники. Характеристика основных классов ЭВМ. Архитектура ЭВМ.

Тема 3. Программное обеспечение компьютерных систем (2 часа).

Классификация программного обеспечения компьютерных систем. Системное программное обеспечение. Операционные системы.

Раздел 2. Применение персональных компьютеров для решения типовых задач профессиональной деятельности (6 часов).

Тема 1. Выполнение расчетов в Excel (2 часа).

Построение формул, виды ссылок. Функции для выполнения математических расчетов. Вычисления с матрицами. Выборка данных из таблиц. Функции для работы с базой данных.

Тема 2. Построение запросов к базе данных (2 часа).

Описание структуры базы данных. Конструирование запроса в среде Access. Выборка данных из нескольких таблиц. Применение функций для обработки данных. Агрегация данных.

Раздел 3. Информационные системы и информационных технологии (6 часов).

Тема 1. Информационные системы (2 час).

Классификация информационных систем (ИС). Этапы развития ИС. Состав и структура ИС. Применение современных ИС. Центры обработки данных. Grid-вычисления.

Тема 2. Современные информационные технологии (2 часа).

Этапы развития информационных технологий (ИТ). Особенности новых ИТ. Проблемы использования ИТ. Классификация ИТ. Информационные технологии в управлении. ИТ поддержки принятия решений. ИТ обработки данных. Применение экспертных систем.

Тема 3. Обеспечение информационной безопасности компьютерных систем (2 часа).

Угрозы информационной безопасности компьютерных систем. Защита от несанкционированного доступа. Компьютерные вирусы и антивирусные программы.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 часов)

Лабораторная работа № 1. Microsoft Word. Основы работы с текстовым редактором (4 часа).

Задание. Интерфейс программы Microsoft Word. Настройки. Создание документа. Параметры страницы. Работа с текстом. Непечатаемые знаки. Форматирование. Сохранение документа. Типы текстовых файлов. Предварительный просмотр. Печать документа.

Лабораторная работа № 2. Microsoft Word. Символы. Границы и заливка. Сноски. Списки. Колонки. Буквица (4 час).

Задание. Форматирование границ и заливки текста. Вставка и форматирование символов. Вставка сносок. Создание нумерованных, маркированных, многоуровневых списков. Разбиение текста на колонки. Буквица в тексте.

Лабораторная работа №3. Microsoft Word. Таблицы. (4 часа).

Задание. Работа с таблицами. Создание и редактирование таблиц. Сортировка в таблицах. Простейшие расчеты в таблицах. Создание списка таблиц.

Лабораторная работа №4. Microsoft Word. Графика. (4часа).

Задание. Вставка изображений в текст. Операции с графическими объектами. Фигуры. Фигурный текст. Вставка рисунка SmartArt для визуального представления информации. Редактор формул. Форматирование графических объектов. Создание списка иллюстраций и формул.

Лабораторная работа №5. Microsoft Word. Многостраничные документы. Разделы. Колонтитулы. (4 часа).

Задание. Создание многостраничных документов. Нумерация страниц. Понятие раздела в документе. Создание разделов с разными параметрами страницы. Вставка колонтитулов в документ.

Лабораторная работа № 6. Microsoft Word. Режим структуры. (4 часа).

Задание. Понятие структуры документа. Создание документа со сложной структурой заголовков и подзаголовков. Автоматическое оглавление.

Лабораторная работа № 7. Microsoft Excel. Работа с электронными таблицами. (4 часа).

Задание. Интерфейс программы Microsoft Excel. Настройки. Основные определения. Создание книги. Лист. Адрес ячейки. Диапазон ячеек. Создание и форматирование электронной таблицы. Сохранение книги. Предварительный просмотр. Печать документа.

Лабораторная работа № 8. Microsoft Excel. Расчеты в электронных таблицах. (4 часа).

Задание. Алгоритм расчета. Правила построения формул для расчета. Относительные ссылки. Абсолютные ссылки. Подсчет итоговых строк при помощи кнопки «Автосумма».

Лабораторная работа № 9. Microsoft PowerPoint. Презентации. (4 часа).

Задание. Разработка и создание презентации. Интерфейс программы Microsoft PowerPoint. Слайд. Макет слайда. Дизайн презентации. Текст,

форматирование текста. Списки в презентации. Преобразование списка в SmartArt. Вставка рисунков. Вставка таблиц. Вставка диаграмм. Колонтитулы. Гиперссылки. Мультимедийные возможности в презентациях. Переходы между слайдами. Сохранение презентаций. Типы файлов презентаций. Демонстрация презентаций.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Информатика» 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	Основы информатики	ОК-5 ОПК-1 ПК-2 ПК-17 ПК-34	знает предназначение и области применения современных информационных технологий и информационных	Тест	1 – 4 Реферат

			систем		
			умеет строить запрос к данным, хранящимся в базе данных	Тест	Зачет
			владеет методикой выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм)	Тест	Зачет
2	Применение персональных компьютеров для решения типовых задач профессиональной деятельности	ОК-5 ОПК-1 ПК-2 ПК-17 ПК-34	умеет оформлять текстовую информацию с применением программы Word	Лабораторная работа 1-2	Отчет по лабораторной работе
			умеет выполнять расчеты с применением программы Excel	Лабораторная работа 3-4	Отчет по лабораторной работе
			умеет выполнять запросы к базе данных с применением программы Access	Лабораторная работа 5-6	Отчет по лабораторной работе
			умеет оформлять тезисы доклада с применением программы Power Point	Лабораторная работа 7	Отчет по лабораторной работе
			умеет выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных	Лабораторная работа 8-9	Отчет по лабораторной работе
3	Обеспечение информационной безопасности компьютерных систем	ОК-5 ОПК-1 ПК-2 ПК-17 ПК-34	знает требования к обеспечению информационной безопасности при использовании современных информационно-коммуникационных технологий	Тест	5– 8 Реферат

			знает основные функции Excel, применяемые в расчетах; владеет навыками применения программных средств для выборки информации и выполнения численных расчетов	Тест	Зачет
			владеет практическим опытом представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденции	Тест	Зачет

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. Гуриков, С. Р. Информатика [Электронное издание]: учебник / С.Р. Гуриков. – М.: ИД ИНФРА-М, 2014 – 464с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=908584&spec=1>

2. Федотова, Е.Л. Информатика [Электронное издание]: курс лекций / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. – М.: ИД ИНФРА-М, 2011. - 480 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=322029&spec=1>

3. Сергеева И.И. Информатика [Электронное издание]: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. – М.: ИД ИНФРА-М, 2013. – 383 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=768749>

Дополнительная литература

1. Одинцов, Б. Е. Информатика [Электронное издание]: учебное пособие /Б.Е. Одинцов, А.Н. Романов. – М.: Вузовский учебник, 2016. – 410с.
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503881&spec=1>

2. Информатика: Базовый курс / С. В. Симонович и др. - СПб.: Питер, 2003. - 640 с. Режим доступа
<http://www.ipa.nw.ru/PAGE/aspirantura/literatura/bukvar2.pdf>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Интернет-библиотека образовательных изданий: <http://www.iqlib.ru>
2. Интернет университет информационных технологий:
<http://www.intuit.ru/>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU:
<https://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: <http://window.edu.ru/window/library>
5. Электронно-библиотечная система Znanium.com (ООО "Знаниум"):
<http://znanium.com/>
6. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ
<https://www.biblio-online.ru/>
7. Электронно-библиотечная система «Консультант студента»
<http://www.studentlibrary.ru/>

8. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»
<https://lib.rucont.ru/>
9. Электронно-библиотечная система «IPRBOOKS»
<http://www.iprbookshop.ru/>
10. <http://gendocs.ru/v8593/> Краткий справочник по информатике.
11. http://eknigi.org/os_i_bd/151414-programmy-i-fajly-windows-fevral-2012.html Программы и файлы Windows. Автор: А. Климов. 2012
12. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Википедия>. Информатика. Материал из Википедии - свободной энциклопедии.
13. <http://rudocs.exdat.com/docs/index-279126.html/> Информатика. Базовый курс. Учебник для ВУЗов. С. В. Симонович и др. - СПб.: Питер, 2006. - 640 с.: ил.
14. http://www.plam.ru/compinet/osnovy_informatiki_uchebnik_dlja_vuzov/index.php Основы информатики: Учебник для вузов. Л.А. Малинина, В.В. Лысенко, М.А. Беляев, 2006
15. http://eknigi.org/nauka_i_ucheba/156680-informacionnye-texnologii.html Информационные технологии. Автор: О.Л.Голицына, Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И.Попов Издательство: Форум, Инфра—М Год: 2006
16. [8.http://eknigi.org/nauka_i_ucheba/169698-informacionnye-texnologii-upravleniya.html](http://eknigi.org/nauka_i_ucheba/169698-informacionnye-texnologii-upravleniya.html) Информационные технологии управления Автор: Саак А.Э., Пахомов Е.В., др. Издательство: СПб.: Питер Год: 2005

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Информатика» используется следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Пакет Microsoft Office, включающий программы MS Word, MS Excel, MS Power Point.

3. Браузеры для работы в компьютерной сети: Internet Explorer, Google Chrome, Yandex.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины. Рекомендуется следующим образом организовать время, необходимое для изучения дисциплины:

Изучение теоретического материала по учебнику и конспекту – 0,5 час в неделю.

Выполнение домашних заданий по теме лабораторной работы – 2 час.

Тогда общие затраты времени на освоение курса «Информатика» студентами составят около 2,5 часа в неделю.

2. Описание последовательности действий студента («сценарий изучения дисциплины»). На лекционных занятиях следует внимательно слушать и конспектировать излагаемый учебный материал. Для его понимания и качественного усвоения рекомендуются следующие действия:

1. В течение недели выбрать время для работы с конспектом и учебной литературой в библиотеке (по 1 часу).

4. После лабораторного занятия рекомендуется выполнить домашние задания для закрепления полученных умений и навыков, приобретения опыта работы с программным средством, владения методикой расчетов, обработки и представления данных.

3. Рекомендации по использованию материалов учебно-методического комплекса. Рекомендуется использовать методические указания и материалы по курсу «Информатика», текст лекций, а также информационные ресурсы Электронных библиотечных систем и Интернет для подготовки реферата по выбранной теме.

4. Указания по организации работы с контрольно-измерительными материалами. При подготовке к тесту необходимо прочитать материалы

лекций (конспекты и презентации), рекомендованные учебники, учебные пособия и информационные ресурсы.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекционная аудитория: мультимедийный проектор OptimaEX542I – 1 шт.; аудио усилитель QVC RMX 850 – 1 шт.; колонки – 1 шт.; ноутбук; ИБП – 1 шт.; настенный экран; микрофон – 1 шт.

2. Компьютерные классы ДВФУ (кампус на о. Русском, Аякс 10, корпус М, ауд. 733, 733а) по 15 персональных компьютеров Extreme DOUE 8500/500 GB/ DVD+RW.

3. Системное и прикладное обеспечение ПЭВМ.

Для самостоятельной работы бакалавров могут использоваться следующие помещения: 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.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Информатика»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	__/__/201__ – __/__/201__	Работа с материалами лекций (конспекты, презентации), учебной литературой	3 часа	зачет
2	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание: «Подготовка вариантов деловой корреспонденции»	1 часа	зачет
3	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание: «Подготовка примеров применения стилей, шаблонов»	0,5 часа	зачет
4	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 1	0,5 час	зачет
5	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 2	0,5 час	зачет
6	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 3	1 час	зачет
7	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 4	0,5 час	зачет
8	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 5	1 час	зачет
9	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 6	1 час	зачет
10	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 7	1 час	зачет
11	__/__/201__ – __/__/201__	Подготовка и оформление письменной работы - реферата	3 часа	зачет
12	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 8	2 час	зачет
13	__/__/201__ – __/__/201__	Домашнее задание по теме лабораторной работы 9	1 час	зачет
14	__/__/201__ – __/__/201__	Подготовка презентации по теме реферата	2 часа	зачет
15		Подготовка к зачету		Зачетные задания

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

Самостоятельная работа студентов состоит из работы над рекомендованной литературой и текстами лекций для подготовки к тестированию, выполнения реферата и его презентации, домашних заданий по темам лабораторных работ в компьютерном классе.

Темы заданий для самостоятельной работы представлены в плане-графике выполнения самостоятельной работы по дисциплине.

Домашние задания служат для закрепления умений, навыков полученных в процессе лабораторных занятий. Работа над рефератом позволяет более детально изучить отдельные аспекты теоретического курса, приобрести опыт оформления письменной работы, представления тезисов научного доклада.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Результатом самостоятельной работы являются отчеты по лабораторным работам, реферат, презентация доклада по содержанию реферата.

Отчеты представляются в форме электронных документов: текстовых, электронных таблиц, описания запросов к базе данных.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

Отчет по лабораторной работе должен содержать результаты выполненных заданий. Студент должен продемонстрировать умения применять функции Excel, средства форматирования, конструировать запросы к базе данных. Наличие всех отчетов, представление реферата и его презентации является основанием для получения зачета.

Студент не получает зачетное число баллов по лабораторной работе, если было выполнено менее 2/3 заданий либо были допущены грубые ошибки, которые свидетельствуют о том, что студентом не освоены основные методы или приемы анализа, обработки, форматирования данных.

В качестве зачетных заданий предлагается выполнить задания аналогичные заданиям тех лабораторных работ, по которым студент не выполнил работу либо не получил зачетных баллов.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Информатика»

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

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС
по дисциплине «Информатика»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5: способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные)
	Умеет	использовать современные методы и технологии в профессиональной деятельности
	Владеет	современными методами и технологиями
ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	Знает	техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Умеет	творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере
	Владеет	Способами восприятия достижений науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Основы информатики	ОК-5 ОК-4	знает предназначение и области применения современных информационных технологий и информационных систем	Тест	1 – 4 Реферат
			умеет строить запрос к данным, хранящимся в базе данных	Тест	Зачет
			владеет методикой	Тест	Зачет

			выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм)		
2	Применение персональных компьютеров для решения типовых задач профессиональной деятельности	ОК-5 ОК-4	умеет оформлять текстовую информацию с применением программы Word	Лабораторная работа 1-2	Отчет по лабораторной работе
			умеет выполнять расчеты с применением программы Excel	Лабораторная работа 3-4	Отчет по лабораторной работе
			умеет выполнять запросы к базе данных с применением программы Access	Лабораторная работа 5-6	Отчет по лабораторной работе
			умеет оформлять тезисы доклада с применением программы Power Point	Лабораторная работа 7	Отчет по лабораторной работе
			умеет выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных	Лабораторная работа 8-9	Отчет по лабораторной работе
3	Обеспечение информационной безопасности компьютерных систем	ОК-5 ОК-4	знает требования к обеспечению информационной безопасности при использовании современных информационно-коммуникационных технологий	Тест	5– 8 Реферат
			знает основные функции Excel, применяемые в расчетах; владеет навыками применения	Тест	Зачет

			программных средств для выборки информации и выполнения численных расчетов		
			владеет практическим опытом представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденции	Тест	Зачет

«Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-5: способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	знает (пороговый уровень)	предназначение и области применения современных информационных технологий и информационных систем.	Знание фундаментальных основ в области современных методов и технологий (в том числе информационных) в профессиональной деятельности	Способность дать определения основным понятиям в области современных методов и технологий (в том числе информационных) в профессиональной деятельности	45-64
	умеет (продвинутой)	использовать текстовую информацию с применением программы Word; выполнять	Умение использовать теоретические основы программы Word,	Способность применять теоретические основы программы Word,	65-84

		расчеты с применением программы Excel; выполнять запросы к базе данных с применением программы Access; оформлять тезисы доклада с применением программы Power Point.	выполнять расчеты с применением программы Excel; выполнять запросы к базе данных с применением программы Access и составлять общий план работы по направлению профессиональной деятельности.	выполнять расчеты с применением программы Excel; выполнять запросы к базе данных с применением программы Access и составлять общий план работы по направлению профессиональной деятельности.	
	владеет (высокий)	практическим опытом представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденции.	Владение навыками использования основ представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденции	Способность использовать навыки в области использования основ представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденции	85-100
ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностям	Знает	техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	Знание как хранить, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников	Способность представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных технологий.	45-64
	умеет (продвинутый)	владеть основными методами, способами и средствами	Умение работать с информацией, базами данных	Уверенно работает с нормативными документами	65-84

и региональног о и мирового рынка труда		получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных.			
	Умеет	творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессионально й сфере	Владение навыками поиска, обработки, анализа информации, баз данных, представлять результаты в требуемом формате	Способность анализировать, представлять в требуемом формате	85-100

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Информатика» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ в форме тестирования и лабораторных работ по оцениванию фактических результатов обучения студентов. Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками;
- результаты самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Информатика» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ в виде зачета в форме выполнения зачетных заданий, по темам, по которым в семестре не был отмечен пороговый уровень умений и навыков.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ

1. Информатика предмет и задачи.
2. Информация. Данные. Методы.
3. Основные формы представления информации.
4. Свойства информации.
5. Основные функции операционной системы.
6. Основные типы объектов в ОС Windows.
7. Способы управления файлами и папками в ОС Windows.
8. Непечатаемые знаки в программе Microsoft Word.
9. Параметры, задаваемые при форматировании абзаца в программе Microsoft Word.
10. Параметры, задаваемые при форматировании шрифта в программе Microsoft Word.
11. Типы списков в программе Microsoft Word.
12. Способы создания таблиц в программе Microsoft Word.
13. Работа с графическими объектами в программе Microsoft Word.
14. Основные действия по редактированию структуры таблиц в программе Microsoft Word.
15. Колонки в программе Microsoft Word.
16. Буквица. Создание буквицы в программе Microsoft Word.
17. Нумерация страниц в программе Microsoft Word.
18. Колонтитулы в программе Microsoft Word.
19. Разделы в программе Microsoft Word.
20. Типы сносок. Создание сноски в программе Microsoft Word.

21. Основные этапы создания формул в программе Microsoft Excel.
22. Операции с листами в программе Microsoft Excel.
23. Относительная адресация в программе Microsoft Excel.
24. Абсолютная адресация в программе Microsoft Excel.
25. Мастер функций в программе Microsoft Excel.
26. Основные категории функций в программе Microsoft Excel.
27. Способы форматирования данных в MS Excel.
28. Построение диаграмм в программе Microsoft Excel.
29. Виды и типы диаграмм в программе Microsoft Excel.
30. Способы редактирования и форматирования диаграмм в программе Microsoft Excel.
31. Фильтрация в программе Microsoft Excel.
32. Расширенный фильтр в программе Microsoft Excel.
33. Команда «Промежуточные итоги» в программе Microsoft Excel.
34. Сводные таблицы в программе Microsoft Excel.
35. Разработка презентаций.
36. Создание презентаций в программе Microsoft PowerPoint.
37. Классификация компьютерных сетей.
38. Назначение компьютерных сетей.
39. Понятие информационной безопасности.
40. Антивирусная защита персонального компьютера.
41. Интернет. Поиск информации.
42. Интернет. Сохранение информации.

Вопросы для тестирования

«Основы информатики»

1. Предмет информатики — это:

- A) язык программирования;
- B) устройство робота;
- C) способы накопления, хранения, обработки, передачи информации;**
- D) информированность общества.

2. Механическое устройство, позволяющее складывать числа, изобрел:

- A) П. Нортон;
- B) Б. Паскаль;**
- C) Г. Лейбниц;
- D) Д. Нейман.

3. Внешняя память необходима для:

- A) для хранения часто изменяющейся информации в процессе решения задачи;
- B) для долговременного хранения информации после выключения компьютера;**
- C) для обработки текущей информации;
- D) для постоянного хранения информации о работе компьютера.

4. Для построения с помощью компьютера сложных чертежей в системах автоматизированного проектирования используют:

- A) плоттер;
- B) графический планшет (дигитайзер);**
- C) сканер;
- D) джойстик.

5. К устройствам накопления информации относится:

- A) принтер;

- В) В) процессор;
 - С) ПЗУ;
 - Д) ВЗУ.**
- 6. Что из перечисленного не относится к программным средствам?**
- А) Системное программирование;
 - В) драйвер;
 - С) процессор;**
 - Д) текстовые и графические редакторы.
- 7. Файлом называется:**
- А) набор данных для решения задачи;
 - В) поименованная область на диске или другом машинном носителе;**
 - С) программа на языке программирования для решения задачи;
 - Д) нет верного ответа.
- 8. Могут ли два каталога 2-го уровня иметь одинаковые имена?**
- А) Нет;
 - В) да;
 - С) да, если они принадлежат разным каталогам 1-го уровня;**
 - Д) затрудняюсь ответить.
- 9. Необходимым компонентом операционной системы является:**
- А) оперативная память;
 - В) командный процессор;**
 - С) центральный процессор;
 - Д) файл конфигурации системы.
- 10. Какое из перечисленных значений может быть только целым?**
- А) Среднее значение трех чисел;
 - В) первая космическая скорость;
 - С) расстояние между городами;
 - Д) количество этажей в доме.**

2 вариант

1. Что такое система счисления?

- A) Цифры 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9;
- B) правила арифметических действий;
- C) компьютерная программа для арифметических вычислений;
- D) это знаковая система, в которой числа записываются по определенным правилам, с помощью знаков некоторого алфавита, называемых цифрами.**

2. Какие системы счисления не используются специалистами для общения с ЭВМ?

- A) Десятичная;
- B) троичная;**
- C) двоичная;
- D) шестнадцатеричная

3. Что называется основанием системы счисления?»

- A) Количество цифр, используемых для записи чисел;
- B) отношение значений единиц соседних разрядов;**
- C) арифметическая основа ЭВМ;
- D) сумма всех цифр системы счисления.

4. Все системы счисления делятся на две группы:

- A) римские и арабские;
- B) двоичные и десятичные;
- C) позиционные и непозиционные;**
- D) целые и дробные.

5. Переведите число 27 из десятичной системы счисления в двоичную.

- A) 11011;**
- B) 1011;
- C) 1101.

6. Почему в ЭВМ используется двоичная система счисления?

- А) Потому что составляющие технические устройства могут надежно сохранять и распознавать только два различных состояния;**
- В) потому что за единицу измерения информации принят 1 байт;
- С) потому что ЭВМ умеет считать только до двух;
- Д) потому что человеку проще общаться с компьютером на уровне двоичной системы счисления.

7. Алгоритм — это:

- А) некоторые истинные высказывания, которые должны быть направлены на достижение поставленной цели;
- В) отражение предметного мира с помощью знаков и сигналов, предназначенное для конкретного исполнителя;
- С) понятное и точное предписание исполнителю совершить последовательность действий, направленных на решение поставленной задачи или цели;**
- Д) инструкция по технике безопасности.

8. Свойство алгоритма — дискретность — обозначает:

- А) что команды должны следовать последовательно друг за другом;
- В) что каждая команда должна быть описана в расчете на конкретного исполнителя;

С) разбиение алгоритма на конечное число простых шагов;

- Д) строгое движение как вверх, так и вниз.

9. Какой тип алгоритма должен быть выбран при решении квадратного уравнения?

- А) Линейный;
- В) циклический;
- С) разветвляющийся;**
- Д) циклически-разветвляющийся.

10. Разветвляющийся алгоритм — это:

- А) присутствие в алгоритме хотя бы одного условия;**
- В) набор команд, которые выполняются последо-; вательно друг за другом;**
- С) многократное исполнение одних и тех же действий;**
- Д) другое.**

Критерии выставления оценки по результатам тестирования:

Тест состоит из 10 вопросов, каждый из которых оценивается в один балл. Зачетное число баллов – 6.

Типовые задания для практических работ

Задание 1.

Подготовить пример делового письма (заявления).

Задание 2.

Применить стили, шаблоны при форматировании текстового документа.

Задание 3.

Построить график функции.

Задание 4.

Выполнить условное форматирование данных.

Задание 5.

Решить систему линейных уравнений.

Задание 6.

Решить систему линейных уравнений.

Задание 7.

Выполнить фильтрацию табличных данных.

Задание 8.

Разделить данные по категориям методом ABC.

Задание 9.

Выполнить агрегирование табличных данных в соответствии с заданными признаками.

Этапы выполнения работы.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по конкретной лабораторной работе.

Критерии оценивания лабораторной работы

Результатом лабораторной работы является электронный документ, содержащий результаты выполнения заданий лабораторной работы. Студент должен продемонстрировать умения применять функции Excel, средства форматирования, конструировать запросы к базе данных. Наличие всех отчетов, представление реферата и его презентации является основанием для получения зачета.

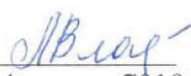
Студент не получает зачетное число баллов по лабораторной работе, если было выполнено менее 2/3 заданий либо были допущены грубые ошибки, которые свидетельствуют о том, что студентом не освоены основные методы или приемы анализа, обработки, форматирования данных.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий

Курс 1, семестр 2

лекции 8 час.

практические занятия _____ час.

Лабораторные работы – – час.

Самостоятельная работа 100 час.

Всего часов – 108 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 8 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – 2 семестр

Экзамен – – семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
Ухалова Т.С.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Экономика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Экономика» входит в базовую часть цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), самостоятельная работа студента (100 час). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

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

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

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

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

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

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

Дисциплина «Экономика» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Философия», «История», «Математика».

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

Ст. преподаатель _____ Т.С. Ухалова

Директор Департамента

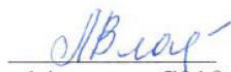
пищевых наук и технологии _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (РПУД)

Экономика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс 1, семестр 2

лекции 8 час.

практические занятия _____ час.

Лабораторные работы –_-__ час.

Самостоятельная работа _____100_____ час.

Всего часов –108_ час.

Всего часов аудиторной нагрузки – __8__ час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – 2 семестр

Экзамен – __ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_Левочкина Л.В.____

Составитель (ли):старший преподаватель Т.С. Ухалова

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько
_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько
_____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Economy.

Basic part of Block B.1.B.4, 3 credits Basic part of Block

Instructor: Ukhalova TS

At the beginning of the course a student should be able to:

- the essence of economic relations in society;
- trends in the global economy;
- The essence of the economic policy of the government and have a clear idea about the sources of public spending.

Learning outcomes:

OK-2 readiness to integrate into the scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and the APR

OK-10 the ability to use the basics of economic knowledge in various spheres of activity

PC-13 ability to carry out monitoring of carrying out motivational programs at all its stages, to estimate results of motivation and to stimulate workers of production

PC-16 the ability to monitor and analyze the results of financial and economic activities of the catering company, assess the financial condition of the catering company and make decisions based on the results of control

PC-18 - the ability to plan a strategy for the development of a catering enterprise taking into account multiple factors, to analyze, evaluate the market and risks, knows how to audit financial and material resources

PC-24 ability to carry out monitoring of financial and economic activity of the enterprise, to analyze and estimate a financial condition of the enterprise (SPC-24).

Course description: The content of the course covers the following range of issues: formation of students' holistic view of the mechanisms of functioning and development of a modern market economy, both at the micro and macro levels, mastering the conceptual apparatus of economic theory, for a more complete and accurate understanding of the essence of the processes taking place, the formation of skills for analyzing the functioning of the national economy, the main macroeconomic markets, the interrelations between economic agents in the country's economy, the study of the laws of the market. behavior of consumers and firms in different market conditions, as the basis for the subsequent successful business, familiarity with the main problems of the functioning of a modern market economy and methods of state economic policy, the study of the specifics of the functioning of the world economy in its socio-economic aspects, for a fuller understanding of the place and prospects of Russia.

Main course literature:

1. Guzhva E.G. Economy [Electronic resource]: study guide / Guzhva EG, Le-snaya MI— Electron. textual data.— SPb .: St. Petersburg State University of Architecture and Civil Engineering, EBS DIA, 2011.— 208 p.
<http://www.iprbookshop.ru/19062.html>
2. Lizogub A.N. Economy [Electronic resource]: a tutorial / Lizogub A.N., Simonenko V.I., Simonenko M.V.— Electron. text data.— Saratov: IP Media Media, 2012.— 101 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/763>
3. Grishaeva L.V. Macroeconomics [Electronic resource]: collection of tests / Grishaeva L.V., Ivanenko OB. - Electron. text data.— Sa-ratov: University education, 2013.— 168 c.
<http://www.iprbookshop.ru/16961.html>
4. Economy [Electronic resource]: study guide / - Electron. textual data.— Samara: Samara State University of Architecture and Civil Engineering, EBS DIA, 2010.— 256 p.
<http://www.iprbookshop.ru/20540.html>

5. Grebnev LS Economy [Electronic resource]: the textbook / Grebnev LS - Electron. text data.— M .: Logos, 2011.— 408 c. <http://www.iprbookshop.ru/9098.html>
6. Goryainova L.V. Economy [Electronic resource]: study aid / Goryainova LV - Electron. textual data.— M .: Eurasian Open Institute, 2011.— 448 c. <http://www.iprbookshop.ru/11126.html>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Экономика» входит в блок базовой части обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.Б.09) учебного плана подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, что составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 час.), самостоятельная работа студентов (100 час.). Дисциплина реализуется на 1 курсе, в 2 семестре.

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

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

Для успешного освоения дисциплины студенты должны знать:

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

Иметь навыки:

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

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

димую современному специалисту высшей квалификации для эффективного решения профессиональных задач.

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное	Знает	- терминологию, основные понятия и определения; - знать типы экономических систем, понимать суть экономических моделей; - и уметь разделять микро- и макроэкономические проблемы; - основные экономические институты и объяснять принципы их функционирования;

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

		потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК- 13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	мотивационные программы на всех ее этапах, результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК- 16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных

питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-18 способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа

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

1. Лекционные занятия:

- проблемная лекция,

2. Практические занятия:

- занятие-дискуссия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА **Лекции (8 час., в т.ч. с использованием МАО 7 час.)**

РАЗДЕЛ I. ВВЕДЕНИЕ В ЭКОНОМИКУ (1 час.).

Тема 1. Введение в экономику (1 час.)

Понятие экономики. Предмет экономической теории. Взаимодействие системы экономических отношений и производительных сил. Понятие и типы экономических систем общества. Метод и функции экономической теории.

Производство и потребности. Система потребностей и интересы. Понятие товара и блага. Свойства товара и классификация товаров. Деньги, их происхождение, функции и роль в современной экономике. Количество денег, необходимых для обращения. Кругооборот товаров и ресурсов в экономике

Характеристика производственных ресурсов и факторов производства. Ограниченность производственных ресурсов. Проблема экономического выбора в экономике. Производственные возможности экономики и их границы.

Сущность и структура отношений собственности. Формы собственности и их эволюция. Экономическое содержание и правовая форма собственности. Объекты собственности. Собственность и право собственности. Теория «пучка собственности» Коуза.

Рынок: понятие, условия и причины возникновения. Функции рынка. Структура рынка. Инфраструктура рынка.

РАЗДЕЛ II. МИКРОЭКОНОМИКА

Тема 2. Спрос и предложение. Потребительское поведение (1 час.)

Понятие и закон спроса. Кривая спроса. Факторы, определяющие спрос. Эластичность спроса. Понятие и закон предложения. Кривая

предложения. Факторы, определяющие предложение. Эластичность предложения. Взаимодействие спроса и предложения. Равновесная цена и ее роль.

Теория поведения потребителя. Бюджетные ограничения. Спрос и полезность продукта. Кривые безразличия и бюджетные ограничения. Равновесие потребителя. Эффект дохода и эффект замещения.

Тема 3. Теория производства фирмы (1 час.)

Предпринимательская (коммерческая) деятельность предприятий (фирм). Предпринимательство, его формы. Фирмы, их виды, целевая функция

Издержки фирмы и их виды. Понятие дохода и прибыли, и их формы. Производственная функция (изокванта) и прямая равных издержек (изокоста). Взаимозаменяемость, замещение факторов производства. Деятельность предприятия в краткосрочном и долгосрочном периодах. Условия максимизации прибыли и минимизации убытков. Эффективность деятельности предприятия. Внешние эффекты (экстерналии)

Тема 4. Конкуренция и монополия (1 час.)

Конкуренция и монополия: общие понятия. Виды и методы конкуренции. Совершенная (чистая) конкуренция и её характеристика. Несовершенная конкуренция: Монополистическая конкуренция. Олигополистическая конкуренция. Чистая монополия и их характеристики.

Монопольная власть. Формы и виды монополий. Естественная монополия. Ценовая дискриминация. Последствия монополизма. Антимонopolное регулирование.

Тема 5. Рынки факторов производства (1 час.)

Спрос на факторы производства в целом. Факторы и принципы ценообразования. Виды и система цен.

Рынок труда. Механизм ценообразования на рынке труда. Равновесная цена труда. Эффект дохода и эффект замещения. Заработная плата при

несовершенной конкуренции. Влияние профсоюзов. Формы и системы заработной платы.

Рынок земли (природных ресурсов). Особенности рынка земли. Спрос и предложение земли. Экономическая рента. Дифференциальная рента. Цена земли.

Рынок капитала: физического и ссудного. Спрос и предложение на капитал, и факторы, на них влияющие. Рынок физического капитала и его особенности. Рынок ссудного капитала и его особенности. Процентная ставка и инвестиции. Рынок инвестиционного капитала. Фондовый рынок и его функции. Понятие ценных бумаги и их виды. Предпринимательская деятельность и экономическая прибыль

РАЗДЕЛ III. МАКРОЭКОНОМИКА

Тема 6. Национальная экономика: цели и результаты (1 час.)

Основные цели и особенности макроэкономического исследования. Субъекты хозяйственной деятельности и модель экономического оборота.

Основные макроэкономические показатели. Способы измерения валового внутреннего (национального) продукта (ВВП и ВНП). Макроэкономическое равновесие. Номинальный и реальный ВВП. Дефлятор ВВП.

Совокупный спрос и совокупное предложение. Закон Сэя. Кейнсианский подход к проблеме спроса. Совокупные расходы и равновесие производства. Структура и регулирование национального рынка. Взаимозависимости: "доход - потребление", "доход - сбережение".

Потребление, сбережение и инвестиции. Общие факторы, влияющие на потребление и сбережение. Современные теории потребления и сбережения. Инвестиции и объем национального производства. Мультипликатор и акселератор.

Тема 7. Макроэкономические проблемы экономических циклов, инфляции и безработицы (1 час.) с использованием МАО – лекции-дискуссии.

Понятие, факторы и методы определения экономического роста. Цикличность экономического развития. Сущность экономических циклов и различные подходы к их характеристике. Фазы цикла. Длинные волны в экономической динамике. Виды и типы кризисов, и их влияние на национальную экономику. Государственное антициклическое регулирование.

Сущность и причины инфляции. Закон денежного обращения. Виды и формы инфляции. Измерение инфляции. Последствия инфляции.

Безработица: причины, типы, уровень, экономические и внеэкономические издержки. Проблема полной занятости. Закон Оукена. Безработица и экономический рост.

Макроэкономические проблемы инфляции и безработицы, и политика государства в области решения данных проблем.

Тема 8. Денежное обращение, денежно-кредитная и финансовая политика (1 час.)

Деньги, денежное обращение и денежная политика. Денежные агрегаты M1, M2, M3. Ликвидность. Факторы равновесия на денежном рынке. Сущность, субъекты и объекты денежного рынка. Спрос и предложение денег. Основные методы стабилизации денежного обращения.

Сущность, источники, функции, принципы кредитования и формы кредита. Содержание, инструменты и цели денежно-кредитной политики. Структура кредитной системы. Современные проблемы кредитно-денежного обращения. Банковская система и ее структура. Активные и пассивные банковские операции. Фиктивный капитал и рынок ценных бумаг. Виды ценных бумаг. Структура рынка ценных бумаг.

Финансовая система и финансовая политика. Государственный бюджет, его формирование и использование. Бюджетный дефицит - профицит, государственный долг, стабилизационная политика. Фискальная политика.

Принципы налогообложения. Виды и функции налогов. Бюджетно-налоговая политика и её формы. Воздействие налогов и госрасходов на экономический рост. Модели стабилизационной политики. Эффективность фискальной политики, ее измерение.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия -0

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Экономика» 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	Раздел 1. Введение в экономику	ОК-2, ОК-10, ПК-13 ПК-16, ПК-18 ПК-24	знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 1-7, 94
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 1-7, 94
			владеет	Реферат	Вопросы к

					экзамену 1-7, 94
2	Раздел 2. Механизм рынка		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 8-17
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 8-17
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 8-17
3	Раздел 3. Основы теории производства		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 18-24
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 18-24
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 18-24
4	Раздел 4. Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 25-32
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 25-32
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 25-32
5	Раздел 5. Рынки ресурсов и формирование доходов		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 33-40
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 33-40
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 33-40
6	Раздел 6. Специфика макроэкономическо го анализа		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 41-49
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 41-49
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 41-49
7	Раздел 7. Нарушения макроэкономическо го равновесия		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 50-59
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 50-59

			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 50-59
8	Раздел 8. Финансовая система и налогово-бюджетная политика		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 60-67
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 60-67
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 60-67
9	Раздел 9. Денежно-кредитная система и денежно-кредитная политика государства		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 68-75
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 68-75
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 68-75
10	Раздел 10. Дифференциация доходов населения и социальная политика		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 76-83
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 76-83
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 76-83
11	Раздел 11. Экономический рост и проблемы современной экономики		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 84-93
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 84-93
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 84-93

Контрольные и методические материалы, 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. Гужва Е.Г. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Гужва Е.Г., Лесная М.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2011.— 208 с.

<http://www.iprbookshop.ru/19062.html>

2. Лизогуб А.Н Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лизогуб А.Н, Симоненко В.И., Симоненко М.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2012.— 101 с.— Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/763>

3. Гришаева Л.В. Макроэкономика [Электронный ресурс]: сборник тестов/ Гришаева Л.В., Иваненко О.Б. — Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 168 с.

<http://www.iprbookshop.ru/16961.html>

4. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2010.— 256 с.

<http://www.iprbookshop.ru/20540.html>

5. Гребнев Л.С. Экономика [Электронный ресурс]: учебник/ Гребнев Л.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Логос, 2011.— 408 с.

<http://www.iprbookshop.ru/9098.html>

6. Горяинова Л.В. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Горяинова Л.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Евразийский открытый институт, 2011.— 448 с.

<http://www.iprbookshop.ru/11126.html>

Дополнительная литература

1. Колесников В.В. Экономика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Колесников В.В., Рященко А.Б.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Санкт-Петербургский юридический институт (филиал) Академии Генеральной прокуратуры РФ, 2012.— 68 с.

<http://www.iprbookshop.ru/65553.html>

2. Фоменко В.Н. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Фоменко В.Н.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2008.— 49 с.

<http://www.iprbookshop.ru/11366.html>

3. Экономика: Учебное издание / Под общ. ред. В.Я. Осташко. - М.: Издательство Ассоциации строительных вузов, 2008. - 296 с.

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930935615.html>

4. Забненков В.С. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие для неэкономических специальностей/ Забненков В.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2009.— 397 с.

<http://www.iprbookshop.ru/46353.html>

5. Экономика: Учебник / Е.С. Дубровская. - М.: ИЦ РИОР: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.

<http://znanium.com/go.php?id=207474>

6. Экономика: Учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 375 с.

<http://znanium.com/go.php?id=215026>

7. Макроэкономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.Т. Адарина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 162 с.

<http://www.iprbookshop.ru/64729.html>

Нормативно-правовые материалы

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ).

2. Нормативно-правовые акты Министерства экономического развития РФ

3. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
4. "Уголовный кодекс Российской Федерации" от 13.06.1996 N 63-ФЗ

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.stplan.ru/> - Экономика и управление
2. www.ereport.ru - Обзорная информация по мировой экономике
3. www.gecont.ru - География, экономика и достопримечательности стран мира
4. www.catback.ru - Научные статьи и учебные материалы по экономике
5. www.cmmarket.ru - Обзоры мировых товарных рынков
6. <http://www.k2kapital.com/> - Экономическое информационное агентство
7. <http://www.akm.ru/> АК&М - экономическое информационное агентство

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;

- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций во время проведения лекции.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. В ходе подготовки к докладу или реферативному сообщению необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Составить план-конспект своего выступления, обращаться за методической помощью к преподавателю. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список

использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации студентам при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические. Практическое занятие – это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно- теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы. В процессе таких занятий вырабатываются практические умения. Перед практическим занятием следует изучить конспект лекции и рекомендованную преподавателем литературу, обращая внимание на практическое применение теории и на методику решения типовых задач. На практическом занятии главное – уяснить связь решаемых задач с теоретическими положениями. Логическая связь лекций и практических занятий заключается в том, что информация, полученная на лекции, в процессе самостоятельной работы на практическом занятии осмысливается и перерабатывается, при помощи преподавателя анализируется до мельчайших подробностей, после чего прочно усваивается.

Методические рекомендации студентам для самостоятельной работы

Целью самостоятельных занятий является самостоятельное более глубокое изучение студентами отдельных вопросов курса с использованием рекомендуемой дополнительной литературы и других информационных источников. При изучении дисциплины используются следующие виды самостоятельной работы студентов: - поиск (подбор) литературы (в том числе электронных источников информации) по заданной теме, сравнительный анализ научных публикаций. - подготовка рефератов. - подготовка докладов для участия в научных студенческих конференциях.

Реферат – форма письменной работы. Как правило, реферат является самостоятельным библиографическим исследованием студента, носящим описательно-аналитический характер. Объем реферата может достигать 10-15 страниц. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких литературных источников (монографий, научных статей и т.д.) по теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям. Работа студента над рефератом включает следующие операции: – уяснение сути темы (по её названию). – выявление литературных источников по данной теме. – ознакомление с содержанием источников, направленным на осмысление его внешней и внутренней структуры. – работа над выделением главных смысловых компонентов текста (ключевых слов и предложений). – отбор наиболее важных сведений из выделенных фрагментов. – составление «связок» из отобранного материала в соответствии с логикой изложения фактов. – написание реферата. Реферат в структурном отношении должен включать: – заголовочную часть (введение). – собственно реферативную часть (изложение основных положений по плану с соответствующими названиями и нумерацией). – заключительную часть (выводы). – справочную часть (список использованной литературы). – оглавление (содержание). Текст реферата должен иметь связанное, цельное построение. Содержание реферата должна пронизывать главная идея, которая объединяет все информационные элементы источников, а также приводимые факты. При этом допускается сохранение отдельных структурных элементов оригинала. Однако не допустимо простое переписывание положений литературных источников. Язык должен быть кратким, ясным, доступным. Реферат оценивается исходя из следующих критериев: – поставлена ли цель в работе. – сумел ли студент самостоятельно составить логический план к теме и

реализовать его. – каков научный уровень реферата. – собран ли достаточный фактический материал. – удалось ли раскрыть тему. – показана ли связь рассматриваемой темы с современными проблемами науки и общества, со специальностью студента. – каков авторский вклад в систематизацию, структурирование материала, в составлении заключения. – достигнута ли цель работы. Тематика рефератов приводится в рамках темы каждого практического занятия. Возможно написание реферата по теме, предложенной самим студентом (по согласованию с преподавателем). Реферат на занятиях (научно-практических конференциях) может быть представлен в виде доклада. Реферат должен быть выполнен за один месяц до начала экзаменационной сессии. Студенты, не представившие в установленный срок реферат, либо получившие оценку «неудовлетворительно», к сдаче экзамена не допускаются.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронной библиотекой ВУЗа

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лаборатория по оценке	Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA

<p>влияния факторов воздействия окружающей среды на здоровье человека. г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М707, площадь 74,9 м²</p>	<p>1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven</p>

г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м ²	Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
--	--

Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.



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 «Экономика»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине:

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1-10 неделя	Работа с конспектом, изучение литературы по дисциплине, подготовка к практическому занятию, подготовка к контрольной работе, написание рефератов, решение тестов	4	Реферат, Контрольная работа
2	11-18 неделя	Работа с конспектом, изучение литературы по дисциплине, подготовка к практическому занятию, подготовка к контрольной работе, подготовка рефератов, решение тестов	5	Реферат, Контрольная работа
3	Сессия	Подготовка к экзамену	27	Экзамен

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. Изучение теоретического учебного материала по учебникам, литературным и интернет источникам самостоятельно.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка к тест-контролю по разделам.
4. Подготовка к итоговой аттестации по курсу в целом: компьютерному тестированию, устному или письменному экзамену.

Методические указания к выполнению реферата

Порядок подготовки реферата состоит из следующих этапов:

1. Определив тему, составляете примерный план реферата. Затем приступаете к подбору литературы. В составлении библиографии большую помощь могут оказать систематические каталоги научных библиотек, периодические информационные издания ("Вопросы экономики», «Мировая экономика и международные отношения», «Российский экономический журнал», "Экономист», «Вестник Санкт-Петербургского университета» и др. отечественные и зарубежные издания), Интернет и т.п.

2. Процесс изучения литературы целесообразно сопровождать записями в той или иной форме, фиксирующими главную мысль автора и систему его доказательств, а также заслуживающий внимания фактологический материал. Это значительно облегчает дальнейшую работу, делает ненужным обращение по несколько раз к одному и тому же источнику,

3. Перед тем как перейти к написанию текста, следует досконально продумать логику изложения, систему аргументов для доказательства главной мысли. Напишите полный текстовый вариант работы. На этом этапе необходимо помнить ряд важных моментов:

а) не следует допускать дословного копирования, переписывания прочитанной литературы. Изложение должно вестись самостоятельно и свидетельствовать о том, что автор разобрался в сути рассматриваемых вопросов, имеет свою точку зрения и может ясно и убедительно ее изложить. Это не исключает возможности цитирования, но каждая цитата должна сопровождаться указанием источника.

б) каждый фактологический пример (цифра, таблица, диаграмма) должен иметь сноску, где указывается источник, из которого он заимствован. Если расчет производится автором самостоятельно, то указывается, на основе каких данных производился расчет.

в) следует избегать двух крайностей. Во-первых, голого теоретизирования, оторванности от реальной жизни. Во-вторых, излишнего

увлечения фактологией без должного теоретического осмысления первичного материала.

г) изложение должно вестись грамотным экономическим языком, без стилистических и логических ошибок. Оформление текста работы должно соответствовать установленным стандартам.

Основные требования к содержанию реферата:

1. Титульный лист.
2. План или содержание работы
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список использованной литературы.

Порядок сдачи реферата и его оценка:

1. Глубина теоретического анализа, умение разобраться в основных проблемах данной темы, знание и понимание основных точек зрения и дискуссионных проблем, умение определить, где проходит передний край науки в том или ином вопросе.

2. Наличие сравнительного анализа путей решения выбранной вами проблемы в России с ее решением в любой другой стране

3. Самостоятельность изложения, творческий подход к рассматриваемой проблеме, умение излагать и аргументировать свою точку зрения.

4. Взаимосвязь теоретических и практических сведений, использование новейшего статистического и фактологического материала.

5. Полнота решения всех задач, которые в работе поставил сам автор.

6. Логичность и грамотность изложения материала. Качество оформления работы.

Рекомендуемая тематика рефератов:

1. Модели экономических систем.

2. Страхование риска как важнейшее звено инфраструктуры рынка.
3. Приватизация и разгосударствление собственности. Мировой опыт.
4. Проблемы преобразования собственности в России.
5. Рисковое (венчурное) предпринимательство.
6. Акции и акционерные общества в новой модели хозяйствования.
7. Место и роль малых предприятий в экономическом развитии общества.
8. Информационная экономика и становление нового типа экономического роста.
9. Бюрократизация экономики: причины, следствия и методы борьбы.
10. Антикризисная политика государства.
11. Конверсия военного производства: сущность, проблемы, перспективы.
12. Дефицитная экономика и деформация цикла.
13. Экономическая природа дефицита и методы его регулирования.
14. Протекционизм и его роль в экономических процессах.
15. Экономическая безопасность России.
16. Уровень жизни населения России: проблемы и перспективы.
17. Проблемы формирования среднего класса в России.
18. Проблема бедных и богатых в современной России и возможные пути ее решения.
19. Домохозяйство как важнейший агент рыночной экономики.
20. Экономика семьи и ее проблемы.
21. Проблемы формирования и использования человеческого капитала

Критерии оценки реферата

<i>отлично</i>	<p>Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения проблемы.</p> <p>Студент умеет выражать аргументированное мнение по сформулированной проблеме, точно определяя ее содержание и составляющие.</p> <p>Студент не только умеет использовать учебную литературу, но и анализировать первоисточники и исследования по избранной теме. Студент владеет навыками самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа литературы.</p> <p>Реферат не содержит фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы.</p> <p>Реферат снабжен необходимым библиографическим аппаратом и оформлен с соблюдением требований ДВФУ к письменным работам студентов.</p> <p>В ходе устной защиты реферата студент демонстрирует свободное владение материалом, уверенные и аргументированные ответы на вопросы.</p>
<i>хорошо</i>	<p>Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся ссылки на первоисточники и исследования.</p> <p>Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.</p>
<i>удовлетворительно</i>	<p>Студент проводит достаточно самостоятельный анализ избранной для рассмотрения проблемы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы</p>
<i>не удовлетворительно</i>	<p>Реферат представляет собой пересказанный или полностью переписанный текст каких-то источников, учебников или исследований без комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретические составляющие темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении реферата.</p> <p>В ходе устной защиты реферата студент демонстрирует слабое владение</p>

	ние материалом, не может аргументировано и полно ответить на вопросы.
--	---



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Экономика»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

ПАСПОРТ ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - терминологию, основные понятия и определения; - знать типы экономических систем, понимать суть экономических моделей; - и уметь разделять микро- и макроэкономические проблемы; - основные экономические институты и объяснять принципы их функционирования; - элементы традиционной, централизованной (командной) и рыночной систем в смешанной экономике; - характерные признаки переходной экономики; понимать суть и приводить примеры либерализации, структурных и институциональных преобразований; - основные понятия и модели неоклассической и институциональной микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики; - основные макроэкономические показатели и принципы их расчета.
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; - использовать полученные знания при освоении учебного материала последующих дисциплин; - различать элементы экономического анализа и экономической политики; - анализировать в общих чертах основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать деятельность субъектов экономики в конкретных экономических условиях и давать практические рекомендации; - осуществлять подготовку исходных данных для

		<p>проведения анализа данной социально-экономической ситуации в городе, регионе, стране;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели; - использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - навыками целостного подхода к экономическому анализу проблем общества; - методами работы с научной, учебной, методической литературой и экономическими нормативно-правовыми актами; - экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК- 13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотива-	Знает	мотивационные программы на всех ее этапах, результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа результатов мотивации и стимулирования работников производства

ции и стимулировать работников производства		
ПК- 16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-18 способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия,	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать реко-

анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		мендации по результатам анализа
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа

Контроль достижения целей курса

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Введение в экономику	ОК-2, ОК-10, ПК-13, ПК=16, ПК-18 ПК-24	знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 1-7, 94
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 1-7, 94
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 1-7, 94
2	Раздел 2. Механизм рынка		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 8-17
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 8-17
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 8-17
3	Раздел 3. Основы теории производства		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 18-24
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 18-24
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 18-24
4	Раздел 4. Фирма в условиях совершенной и несовершенной	знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 25-32	
		умеет	Решение	Вопросы к	

	конкуренции			ситуационных задач	экзамену 25-32
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 25-32
5	Раздел 5. Рынки ресурсов и формирование доходов		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 33-40
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 33-40
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 33-40
6	Раздел 6. Специфика макроэкономического анализа		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 41-49
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 41-49
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 41-49
7	Раздел 7. Нарушения макроэкономического равновесия		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 50-59
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 50-59
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 50-59
8	Раздел 8. Финансовая система и налогово-бюджетная политика		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 60-67
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 60-67
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 60-67
9	Раздел 9. Денежно-кредитная система и денежно-кредитная политика государства		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 68-75
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 68-75
			владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 68-75
10	Раздел 10. Дифференциация доходов населения и социальная политика		знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 76-83
			умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 76-83
			владеет	Реферат	Вопросы к

				экзамену 76-83
11	Раздел 11. Экономический рост и проблемы современной экономики	знает	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 84-93
		умеет	Решение ситуационных задач	Вопросы к экзамену 84-93
		владеет	Реферат	Вопросы к экзамену 84-93

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> - терминологию, основные понятия и определения; - знать типы экономических систем, понимать суть экономических моделей; - и уметь разделять микро- и макроэкономические проблемы; - основные экономические институты и объяснять принципы их функционирования; - элементы традиционной, централизованной (командной) и рыночной систем в смешанной экономике; - характерные признаки переходной экономики; понимать суть и приводить примеры либерализации, структурных и институциональных преобразований; - основные понятия и модели неоклассической и институциональной микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики; - основные макроэкономические показатели и принципы их расчета. 	студент должен: продемонстрировать общее знание изучаемого материала; знать основную рекомендуемую программой дисциплины учебную литературу; уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины;	удовлетворительно
	умеет (продвинутый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; - использовать полученные 	студент должен: продемонстрировать достаточно полное	хорошо

		<p>знания при освоении учебного материала последующих дисциплин;</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать элементы экономического анализа и экономической политики; - анализировать в общих чертах основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать деятельность субъектов экономики в конкретных экономических условиях и давать практические рекомендации; - осуществлять подготовку исходных данных для проведения анализа данной социально-экономической ситуации в городе, регионе, стране; - проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели; - использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); 	<p>знание материала;</p> <p>продемонстрировать знание основных теоретических понятий; достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал;</p> <p>продемонстрировать умение ориентироваться в нормативно-правовой литературе; уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу</p>	
	<p>владеет (высокий уровень)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - навыками целостного подхода к экономическому анализу проблем общества; - методами работы с научной, учебной, методической литературой и экономическими нормативно-правовыми актами; - экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства. 	<p>студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; правильно</p>	<p>отлично</p>

			<p>формулировать определения; продемонстрировать умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; уметь сделать выводы по излагаемому материалу</p>	
	<p>умеет (продвинутый уровень)</p>	<p>Умение проанализировать состояние мотивации и стимулирования персонала на предприятии питания. Умение сделать выводы по результатам анализа. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию материальной и нематериальной мотивации персонала. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию стимулирования работников предприятия питания. Умение оценить и спрогнозировать возможный экономический эффект от проведения мероприятий по мотивации и стимулированию персонала</p>	<p>- способность рассчитать показатели, характеризующие состояние мотивации и стимулирования персонала предприятия; - способность экономически интерпретировать результаты анализа и сделать выводы; - способность обосновать и разработать мероприятия по улучшению материальной мотивации и стимулирования персонала предприятия питания по результатам анализа; - способность обосновать и разработать мероприятия по улучшению нематериальной мотивации и стимулирования персонала предприятия питания по результатам анализа; - умение обосновать, спрогнозировать возможный экономический эффект от внедрения меро-</p>	<p>хорошо</p>

	владеет (высокий уровень)		приятый - способность всесторонне оценить эконо- мическую и со- циальную эф- фективность мероприятий по материальной мотивации и стимулированию труда персонала предприятия питания; - способность всесторонне оценить эконо- мическую и со- циальную эф- фективность мероприятий по нематериальной мотивации и стимулированию труда персонала предприятия питания; - способность выбрать, обос- новать и внед- рить экономиче- ски наиболее эффективные мероприятия в области мотива- ции и стимули- рования труда персонала; - способность выбрать, обос- новать и внед- рить социально наиболее эффек- тивные меро- приятия в обла- сти мотивации и стимулирования труда персонала; - способность прогнозировать результаты и эффективность осуществления мотивационных мероприятий на предприятиях питания с высо- кой степенью точности	ОТЛИЧНО
ОК-10 способ- ность ис-	знает (порого- вый уро-	Знание основополагающих понятий, категорий и показателей экономики предприятия. Знание определений и экономической	- способность перечислить ос- новополагающие понятия, катего-	удовлетво- рительно

ПОЛЬЗОВАТЬ ОСНОВЫ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ В РАЗЛИЧНЫХ СФЕРАХ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	вень)	сущности объёма выпуска, продаж, цены, ассортимента, выручки от реализации, себестоимости прибыли, рентабельности, показателей, характеризующих товародвижение, и так далее. Знание способов расчёта перечисленных показателей. Знание закономерностей, согласно которым осуществляется деятельность предприятий	рии, показатели экономики предприятия; - способность раскрыть экономическую сущность данных понятий и показателей; - способность показать способы расчёта показателей; - способность перечислить и охарактеризовать показатели, характеризующие ассортимент, продажи, товародвижение; - способность перечислить и охарактеризовать основные закономерности функционирования предприятий в современных условиях	
	умеет (продвинутый уровень)	Умение проанализировать состояние и деятельность предприятия. Умение сделать выводы по результатам анализа, в том числе анализа продаж. Умение обосновать и разработать ассортимент на основе результатов анализа. Умение обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию процесса товародвижения и логистики на предприятии питания	- способность отобрать для анализа наиболее важные показатели; - способность найти информацию о показателях деятельности компании; - способность рассчитать ряд показателей, характеризующих деятельность предприятия, в том числе в области ассортимента, продаж, товародвижения, логистики; - способность экономически интерпретировать результаты расчётов; - способность обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию ассортимента на основе ре-	хорошо

			<p>зультатов анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж на основе результатов анализа; - способность обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию логистики и товародвижения на основе результатов анализа 	
	<p>владеет (высокий уровень)</p>	<p>Владение навыками быстрого и самостоятельного отбора и экономической оценки показателей деятельности предприятия. Владение навыками обоснования и разработки рекомендаций по результатам анализа. Владение навыками выбора и экономического обоснования наилучшего ассортимента по результатам анализа. Владение способами повышения эффективности продаж. Владение навыками эффективного управления логистикой и товародвижением. Владение приемами улучшения экономических показателей деятельности предприятия на основе эффективной логистики и товародвижения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность быстро и самостоятельно отобрать, рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие деятельность и состояние компании; - способность глубоко обосновать выводы о состоянии ассортимента, продаж, логистики и товародвижения на предприятии питания; - способность оперативно обновить ассортимент на основе результатов анализа наилучшим для предприятия способом; - способность обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж собственной продукции и покупных товаров предприятия питания и её экономической эффективности; - способность 	<p>ОТЛИЧНО</p>

			<p>обосновать и разработать рекомендации по наиболее эффективному совершенствованию процессов логистики и товародвижения на предприятии питания;</p> <p>- способность рассчитать и обосновать, насколько улучшатся рассмотренные показатели в результате выполнения рекомендаций</p>	
<p>ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансовой хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Знание основных показателей, характеризующих финансовые и экономические результаты деятельности компании за период. Знание показателей финансового состояния предприятий питания. Знание способов расчёта данных показателей. Знание экономической интерпретации показателей и их полученных значений. Знание методов анализа показателей. Знание способов обоснования и принятия решений по результатам анализа</p>	<p>- способность перечислить основные показатели, характеризующие финансовое состояние и финансово-экономические результаты деятельности предприятия питания за период;</p> <p>- способность охарактеризовать и экономически интерпретировать данные показатели;</p> <p>- способность описать способы расчёта показателей;</p> <p>- способность перечислить и раскрыть методы анализа показателей;</p> <p>- способность дать экономическую оценку полученным значениям показателей;</p> <p>- способность перечислить и раскрыть способы обоснования и принятия решений по результатам анализа показателей</p>	<p>удовлетворительно</p>
	<p>умеет</p>	<p>Умение обосновать и провести выбор наиболее важных показателей</p>	<p>- способность отобрать наиболее</p>	<p>хорошо</p>

	(продви- нутый уровень)	для данного предпри- ятия питания и в данной ситуации. Умение рассчи- тать выбранные показатели. Умение экономически интерпретировать и оценить результаты расчётов. Уме- ние сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анали- за	лее важные по- казатели для расчёта, исходя из специфики и условий дея- тельности пред- приятия пита- ния; - способность рассчитать пока- затели на осно- вании принятых методов и по- рядка расчёта; - способность эконо-мически интерпре- тировать полу- ченные значения показателей; - способность проанализиро- вать результаты расчётов на ос- нове исполь- зования методов анализа; - способность сделать выводы и предложить рекомендации по улучшению со- сто-яния, ре- зультатов и по- вышению эффек- тивности дея- тель-ности пред- приятия питания	
	владеет (высокий уровень)	Владение навыком отбора наиболее важных показателей финансово- хозяйственной деятельности и со- стояния компании, согласно вы- бранным критериям. Владение ме- тодами анализа, прогнозирования и планирования финансово- экономических показателей. Владе- ние навыками обобщающей оценки показателей и принятия управленче- ских решений по результатам оцен- ки и контроля. Владение навыками разработки рекомендаций на основе анализа показателей	- способность обосновать и применить кри- терии отбора показателей; - самостоятельно отобрать наибо- лее важные и отвеча-ющие специфике и условиям дея- тель-ности пред- приятия питания показатели для анализа; - способность рассчитать дан- ные показатели и экономически интерпретиро- вать результаты расчётов; - способность провести де- тальный и	ОТЛИЧНО

			<p>обобщающий анализ показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность сделать выводы и сформировать рекомендации по результатам анализа; - способность обосновать и принять управленческое решение на основе результатов анализа; - способность прогнозировать и планировать показатели финансового состояния и деятельности предприятия питания на перспективу 	
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы		ОТЛИЧНО
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа		ХОРОШО
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа		отлично

Оценочные средства для текущей аттестации

Контрольные тесты предназначены для студентов, изучающих курс «Экономика».

При работе с тестами предлагается выбрать один вариант или несколько вариантов ответа из трех – четырех предложенных.

Тесты рассчитаны как на индивидуальное, так и на коллективное их решение. Они могут быть использованы в процессе и аудиторных занятий, и самостоятельной работы. Отбор тестов, необходимых для контроля знаний в процессе промежуточной аттестации производится каждым преподавателем индивидуально.

Результаты выполнения тестовых заданий оцениваются преподавателем по пятибалльной шкале для выставления аттестации или по системе «зачет» – «не зачет». Оценка «отлично» выставляется при правильном ответе на более чем 90% предложенных преподавателем тестов. Оценка «хорошо» – при правильном ответе на более чем 70% тестов. Оценка «удовлетворительно» – при правильном ответе на 50% предложенных ординатору тестов.

Примеры контрольных тестов

Вариант 1.

Тест 1. Экономическая теория изучает:

- а) функционирование отраслей хозяйства.
- б) принципы делового общения.
- в) законы экономического развития.
- г) экономическую статистику.
- д) теорию управления производством.

Тест 2. Рынок – это:

- а) место, где осуществляется покупка и продажа товаром.
- б) это все производители и потребители товаров и услуг.
- в) это отношение спроса и предложения.
- г) это сфера обмена внутри страны и между странами.

д) это сфера обращения, в которой осуществляется связь между производителями и потребителями в форме купли-продажи.

Тест 3. Закон спроса гласит, что:

а) чем, выше доход, тем больше спрос.

б) чем ниже цена, тем больше спрос.

в) чем лучше дизайн, тем больше спрос на товар.

г) чем меньше предложение товара, тем больше спрос на него.

д) чем выше цены на товары – заменители, тем больше спрос на данный товар.

Тест 4. Понятие вмененных издержек можно определить как:

а) денежную цену любого производственного ресурса.

б) объем труда, который должен быть использован для производства единицы продукта.

в) отношение цен импортируемых товаров к ценам экспортируемых товаров.

г) объем одного продукта, который должен быть потерян ради увеличения производства другого продукта.

Тест 5. Условия совершенного рынка не выполняются, если:

а) кривая спроса на продукцию фирмы представляет горизонтальную линию.

б) кривая спроса имеет отрицательный наклон.

в) кривая средних и предельных издержек имеют V-образную форму.

Тест 6. Дифференциацию зарплаты нельзя объяснить:

а) разницей в способностях и уровне подготовки различных групп рабочих.

б) географическими, искусственными и социальными ограничениями мобильности рабочей силы.

в) «выравнивающими различиями», которые призваны компенсировать недостатки тех или иных рабочих мест.

г) возможностями и личным желанием собственника средств производств.

д) престижностью, привлекательностью работы.

Тест 7. Макроэкономика это:

а) сфера взаимодействия различных производителей.

б) сфера взаимодействия «конкретного продавца» и «конкретного покупателя».

в) сфера взаимодействия «совокупного производителя» и «совокупного потребителя».

Тест 8. Дайте определение инфляции:

а) инфляция – это рост цен, который превышает рост реального ВВП.

б) инфляция – это рост цен, обусловленный дисбалансом спроса и предложения.

в) инфляция – это снижение покупательной способности денег, их обесценение, что проявляется в повышении общего уровня цен.

Тест 9. Пусть численность взрослого населения составляет 87 млн. чел, из них занято в экономике 79 млн. чел. Уровень безработицы равен (%):

а) 7,8. б) 14,6. в) 9,2. г) 11,4. д) нельзя определить.

Вариант 2

Тест 1. Объективные условия возникновения и функционирования рыночного хозяйства:

а) свобода предпринимательства.

б) общественное разделение труда.

в) хозяйственная самостоятельность.

г) экономическая обособленность субъектов экономики.

д) обмен результатами производства.

Тест 2. Основная проблема экономической теории:

а) проблема безработицы и занятости.

б) проблема инфляции.

- в) проблема несбалансированного развития экономики.
- г) проблема возвышения потребностей и ограниченности ресурсов.
- д) проблема дефицита различных ресурсов.

Тест 3. Рост цен на материалы, необходимые для производства товара X, вызовет:

- а) сдвиг кривой спроса вверх (или вправо).
- б) сдвиг кривой предложения вверх (или влево).
- в) сдвиг кривой спроса и кривой предложения вверх.
- г) сдвиг кривой предложения вниз (или вправо).
- д) сдвиг кривой спроса и кривой предложения вниз.

Тест 4. Средние общие издержки производства продукции достигают минимальной величины при том объеме продукции, когда:

- а) $AVC = AFC$.
- б) прибыль будет максимальной.
- в) $MC = AVC$.
- г) $MC = ATC$.

Тест 5. Монополист может реагировать резко на угрозу вторжения в отрасль новых фирм путем:

- а) производства более однотипного продукта.
- б) максимизация собственной прибыли.
- в) осуществление стратегических инвестиций.

Тест 6. Номинальная зарплата это:

- а) цена, выплачиваемая за использование труда.
- б) количество товаров и услуг, которые можно приобрести на сумму денег, полученных за определенный период.
- в) сумма денег, полученная за определенный период времени (рабочий час, рабочий день, рабочую неделю и т.д.)

Тест 7. Что такое ВВП:

- а) сумма всех конечных товаров и услуг.
- б) сумма всех реализованных товаров и услуг.

- в) сумма всех произведенных товаров и услуг.
- г) сумма всех готовых товаров и услуг.
- д) сумма всех конечных товаров и услуг, произведенных и реализованных на территории страны как своими, так иностранными производителями.

Тест 8. Какие факторы вызывают инфляцию издержек:

- а) превышение спроса над предложением в условиях полной занятости.
- б) дефицит государственного бюджета.
- в) превышение прироста зарплаты над приростом производительности труда.
- г) рост цена на природные и другие ресурсы.

Тест 9. Какое утверждение в отношении фрикционной безработицы ошибочно?

- а) государственная власть не может снизить уровень фрикционной безработицы, так как она наряду со структурной безработицей образует естественную безработицу.
- б) чем мобильнее рабочая сила, тем ниже уровень фрикционной безработицы.
- в) уровень фрикционной безработицы не может превышать уровень естественной безработицы.
- г) на уровень фрикционной безработицы не влияет краткосрочная динамика ВВП.

Тест 10. Способность денег не оказывать влияние на реальные макроэкономические процессы называется:

- а) денежной иллюзией.
- б) нейтральностью денег.
- в) денежной мультипликацией.
- г) стабильностью денежной системы.

Вариант 3

Тест 1. Реальная зарплата это:

а) количество товаров и услуг, которое можно приобрести за полученные деньги.

б) номинальная зарплата за минусом подоходного налога.

в) фактически полученная зарплата в отличие от запланированной.

Тест 2. Дефлятор ВВП равен:

а) отношению реального ВВП к номинальному ВВП.

б) отношение номинального ВВП к реальному ВВП.

в) отношению номинального ВВП к номинальному ВВП.

Тест 3. Какой из следующих рынков более всего соответствует условиям совершенной конкуренции:

а) стали.

б) услуг парикмахерских.

в) автомобилей.

г) акций и облигаций.

д) бензина.

Тест 4. Какое из следующих выражений предоставляет предельные издержки:

а) $\Delta TVC/Q$.

б) $\Delta TVC/\Delta Q$.

в) TFC/Q .

г) $\Delta TFC/\Delta Q$.

д) $(P \cdot Q)/\Delta Q$.

Тест 5. В каком случае изменится объем спроса на пепси-колу?

а) Изменяются цены на другие прохладительные напитки.

б) Изменится цена на пепси-колу.

в) Повысятся доходы населения.

г) фирма «Pepsi-cola» увеличит расходы на рекламу.

Тест 6. Кривая производственных возможностей иллюстрирует:

а) минимально возможные объемы производства при полном использовании всех имеющихся ресурсов.

б) максимально возможные объемы производства при полном использовании всех имеющихся ресурсов.

в) различие цен на средства производства и предметы потребления.

г) действие закона убывающей отдачи от ресурса.

д) возможные соотношения производства двух товаров.

Тест 7. Какой из перечисленных ниже рынков не относится к классификации рынков по экономическому назначению:

а) рынок товаров и услуг.

б) рынок ценных бумаг.

в) рынок труда.

г) рынок автомобилей.

д) рынок валюты.

Тест 8. Кто остается в ущербе от непредвиденной инфляции:

а) получатели фиксированного дохода.

б) дебиторы.

в) кредиторы.

г) владельцы сбережений.

Тест 9. Чему равен уровень безработицы при полной занятости:

а) равен 0 (нулю).

б) уровень фрикционной безработицы + уровень структурной безработицы.

в) уровень структурной безработицы + уровень циклической безработицы.

г) уровню циклической безработицы.

д) уровню фрикционной безработицы.

Тест 10. Денежные остатки на расчетных счетах предприятий:

а) включаются в денежный агрегат M1.

б) включаются в денежный агрегат M2.

в) включаются в денежный агрегат M3.

г) ответы «а», «б», «в» верны.

д) не учитываются при определении денежной массы.

Вариант 4

Тест 1. Инвестиции в человеческий капитал это:

- а) расходы на образование.
 - б) расходы на поддержание здоровья.
 - в) расходы на повышение квалификации.
 - г) расходы на питание и одежду.
- расходы на содержание жилища и автомобиля.

Тест 2. В краткосрочном периоде фирма производит 500 ед. продукции. Средние переменные издержки составляют 2 долл., средние постоянные издержки – 0,5 долл. Общие издержки составят, долл.:

- а) 2,5. б) 1250. в) 750. г) 1100.

Тест 3. Когда номинальный ВВП растет:

- а) реальный ВВП может расти или падать.
- б) уровень цен тоже растет.
- в) реальный ВВП тоже растет.
- г) реальный ВВП падает.

Тест 4. Монополист, не дифференцирующий цену:

- а) никогда не будет производить объемы продукта, при которых $MR > 0$.
- б) никогда не будут производить объемы продукта, при которых спрос неэластичен по цене.
- в) никогда не будет производить объемы продукта, при которых спрос эластичен по цене.
- г) может производить при любой эластичности спроса, при этом критерием оптимального выпуска является $MR = MC$.

Тест 5. Спрос на бензин менее эластичен, чем спрос на автомобили, так как:

- а) бензин и автомобили являются товарами – дополнителями.

- б) бензин практически не имеет товаров – заменителей.
- в) потребителю легче отказаться от приобретения бензина, чем от покупки автомобиля.
- г) коэффициент эластичности спроса по цене для автомобилей ниже коэффициента эластичности для бензина.

Тест 6. Простая модель рынка основывается на предположении, что главной переменной, влияющей на решения покупать и продавать, является:

- а) ожидания изменения цен.
- б) денежные доходы.
- в) рыночная цена.
- г) предпочтения потребителей.
- д) наличие природных факторов.

Тест 7. Экономическая организация производства означает:

- а) высокий уровень капиталовложений.
- б) совершенствование способов управления.
- в) повышение экономической эффективности производства.
- г) снижение общих затрат.
- д) достижение максимального объема производства.

Тест 8. Какие действия может предпринять центральный банк для ослабления инфляции:

- а) провести серию операций по покупке государственных ценных бумаг.
- б) установить учетную ставку выше ставок по межбанковскому кредиту.
- в) сократить время прохождения платежных документов.
- г) снизить нормы обязательного резервирования вкладов.

Тест 9. Когда возникает естественный уровень безработицы:

- а) когда количество ищущих работу больше числа свободных мест.
- б) когда количество ищущих работу равно числу свободных мест.
- в) когда количество ищущих работу меньше числа свободных мест.

Тест 10. К чему приведет понижение цен на облигации:

- а) к увеличению процентной ставки.
- б) к уменьшению спроса на облигации.
- в) к снижению процентной ставки.
- г) к повышению спроса на деньги.

Тест 11. Какая из перечисленных операций сократит количество денег в обращении:

- а) Центральный Банк (Ц.Б.) уменьшает норму обязательных резервов.
- б) Ц.Б. покупает гос. облигации у населения и банков.
- в) Ц.Б. понижает учетную ставку.
- г) Ц.Б. продает гос. облигации.

Вариант 5

Тест 1. Какие показатели являются показателями экономической эффективности производства:

- а) максимальный объем производства.
- б) общая сумма прибыли.
- в) производительность труда.
- г) объем капиталовложений.
- д) уровень рентабельность.

Тест 2. Цена на товар X снизилась со 100 до 90 руб., в результате чего объем спроса вырос с 50 до 60 единиц. Следовательно, можно утверждать, что спрос на X в этом диапазоне цены:

- а) падает.
- б) имеет единичную эластичность.
- в) неэластичен по цене.
- г) эластичен по цене.

Тест 3. В краткосрочном периоде фирма, максимизирующая прибыль, прекратит производство, если окажется, что:

- а) цена меньше минимальных АТС.

- б) нормальная прибыль меньше среднеотраслевой.
- в) общий доход меньше ТС.
- г) общий доход меньше TVC.
- д) AVC меньше, чем цена.

Тест 4. Каковы средства ведения неценовой конкуренции:

- а) реклама.
- б) лидерство в ценах.
- в) проведение ярмарок.
- г) организация выставок.
- д) улучшение качества продукции.

Тест 5. Эффективная заработная плата это:

- а) зарплата, которая повышает тот уровень, при котором работники готовы работать.
- б) зарплата, включающая выплаты за выслугу лет.
- в) зарплата плюс доплаты: на социальное страхование, за работу в праздничные дни, оплата отпусков, премии и т.д.

Тест 6. В каких условиях на рынке утверждается монополия:

- а) на рынке единственный продавец какого либо товара.
- б) доля каждого продавца на рынке незначительна.
- в) нет близких заменителей данного товара.
- г) никто не может произвольно влиять на рынок.
- д) данный рынок огражден барьерами.

Тест 7. Эндогенными переменными модели АД – AS являются:

- а) уровень безработицы и темп инфляции.
- б) уровень цен и валютный курс.
- в) темп инфляции и уровень цен.
- г) уровень ВВП и уровень цен.
- д) уровень ВВП и дефлятор ВВП.

Тест 8. Какая кривая показывает связь между инфляцией и безработицей.

- а) Филлипса.
- б) Лоренца.
- в) Лаффера.
- г) безразличия.

Тест 9. Кто из следующих людей является безработным:

- а) студент, который хотел бы работать, но еще не начинал поиска работы.
- б) студент, который условился приступить к работе через 6 недель и прекратил поиски работы.
- в) пенсионер, который каждую неделю просматривает объявления в газетах на случай подходящей работы.
- г) человек, который ищет работу в течении 6 месяцев, а затем прекращает поиски, решив дождаться улучшения экономической конъюнктуры.
- д) человек, который потерял работу 3 месяца назад и до сих пор продолжает поиски новой.
- е) человек, временно уволенный с работы и ожидающий возвращения на ту же работу и поэтому не начинающий поисков другой работы.

Тест 10. Операции, которые позволяют банку аккумулировать необходимые ресурсы для предоставления банковских услуг:

- а) активные операции.
- б) пассивные операции.
- в) посреднические операции.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Предмет и метод экономической теории.
2. Экономические отношения и экономические законы.
3. Потребности и экономические интересы.
4. Экономическая действительность и экономическая политика.
5. Виды экономических систем.

6. Понятие собственности и ее место в системе экономических отношений.

7. Собственность как экономическая и юридическая категория.

8. Формы собственности.

9. Объекты собственности.

10. Ресурсы и факторы производства.

11. Кривая производственных возможностей.

12. Рынок: функции, виды, механизм функционирования

13. Субъекты и объекты рынка.

14. Положительные и отрицательные стороны рынка.

15. Конкуренция и ее виды.

16. Товар и его свойства

17. Классификация товаров.

18. Общественные блага и их отличия от товаров индивидуального пользования.

19. Происхождение и сущность денег.

20. Деньги и их функции

21. Денежное обращение и его составные части.

22. Денежное равновесие (формула Фишера).

23. Понятие дисконтирования, номинальные и реальные величины.

24. Спрос и факторы, влияющие на его величину.

25. Предложение и факторы, влияющие на его величину.

26. Эластичность спроса по цене и по доходу.

27. Рыночная (равновесная) цена.

28. Теория предельной полезности.

29. Метод кривых безразличия.

30. Метод бюджетных линий.

31. Конкуренция и монополия: общие понятия.

32. Совершенная конкуренция и монополистическая конкуренция.

33. Олигополистическая конкуренция.

34. Чистая монополия.
35. Естественная монополия и ценовая дискриминация
36. Понятие и классификация предприятий.
37. Издержки и их виды.
38. Прибыль и ее виды.
39. Кривые средних и предельных издержек
40. Производственная функция
41. Прямая равных издержек
42. Кривая общего продукта
43. Поведение предприятия в долгосрочном периоде.
44. Эффект масштаба производства.
45. Условия максимизации прибыли.
46. Условия минимизации убытков.
47. Условия банкротства.
48. Эффективность деятельности предприятия.
49. Отрицательные внешние эффекты
50. Положительные внешние эффекты
51. Спрос на факторы производства в целом
52. Характеристика рынка труда.
53. Безработица, ее виды и уровень
54. Заработная плата и ее разновидности
55. Рынок земли.
56. Рынок физического капитала
57. Рынок ссудного капитала
58. Предпринимательская деятельность, риск и экономическая прибыль.
59. Цели и особенности макроэкономического исследования
60. Модель экономического оборота
61. Макроэкономические показатели: общий обзор
62. Характеристика ВВП, ВВН и национального дохода

63. Потоки доходов и расходов в системе национальных счетов (схема).
64. Расчет ВВП по расходам
65. Расчет ВВП по доходам
66. Номинальный и реальный ВВП .Дефлятор ВВП.
67. Совокупный спрос и совокупное предложение: общий обзор.
68. Потребление и сбережение. Виды сбережений.
69. Инвестиции, их виды и факторы, влияющие на инвестиционный спрос.
70. Мультипликатор и акселератор.
71. Инфляция спроса и ее последствия.
72. Инфляция предложения.
73. Кейнсианство и монетаризм в вопросах инфляции.
74. Экономические функции государства.
75. Госбюджет и государственный долг.
76. Цикличность развития экономики и ее причины.
77. Виды циклов.
78. Антициклическое регулирование.
79. Инструменты государственного регулирования
80. Перераспределение доходов. Кривая Лоренца, коэффициент

Джини

81. Предложение и спрос на деньги. Денежный рынок
82. Деньги, их функция, денежные агрегаты
83. Банки и банковская система. Роль банков в рыночной экономике.
84. Рынок ценных бумаг.
85. Фискальная политика государства.
86. Налоги, их виды и принципы налогообложения.
87. Кредитно-денежная политика.
88. Кредит, его форма и значение.

89. Государственная собственность и вмешательство в ценообразование.
90. Всемирное хозяйство, этапы его развития. Особенности современного этапа.
91. Формы международных экономических отношений.
92. Маржинализм. Формирование неоклассического направления экономической мысли.
93. Экономическое учение Дж. Кейнса.
94. Вклад русских ученых в развитие мировой экономической мысли.

Критерии оценки собеседования

- Отлично – 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
- Хорошо – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы
- Удовлетворительно – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование

выбранной темы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы


- Неудовлетворительно – если студент пересказывает исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа и синтеза. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 2 семестр 4

лекции 4 час.

практические занятия 18 час.

лабораторные работы 0 час.

в том числе с использованием МАО лек. 4 /пр.0 /лаб.0 час.

всего часов аудиторной нагрузки 22 час.

в том числе с использованием МАО 7 час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену - час.

зачет 4 семестр

экзамен - семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Чернышева В.В.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработан для студентов для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки Технология продукции и организация общественного питания 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 «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (50 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: Вредные производственные факторы, воздействующие на работающего в процессе деятельности; Принципы, методы и средства обеспечения безопасности; Нормативных требования к условиям труда; Методы оценки условий по степени вредности и опасности; Профессиональные навыки по оценке среды обитания и защитные мероприятия, направленные на

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

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» логически и содержательно связана с такими курсами как «Экология», «Основы общей и органической химия».

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

канд. техн наук, доцент _____ В.В. Чернышева

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4
лекции 4 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы _____ час.
в том числе с использованием МАО лек. 4 /пр. _____ /лаб. _____ час.
всего часов аудиторной нагрузки 22 час.
в том числе с использованием МАО 7 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
зачет 4 семестр
экзамен _____ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли): _____

Левочкина Л.В.
Чернышева В.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Life safety

Variable part of Block 1, 2 credits

Instructor: Chernysheva V.V.

At the end of the course a student should be able to:

OK-17 willingness to use the basic methods of protecting industrial personnel and the public from the possible consequences of accidents, catastrophes, natural disasters

OK-14 - the ability to use first aid techniques, methods of protection in emergency situations

Course description:

studying the discipline is the formation of students' perceptions of the inextricable unity of effective professional activity with the requirements for the safety and security of a person under production conditions, which ensures the preservation of health and human health, ensures adequate behavior in extreme conditions.

Main course literature:

1. Ants, L.A. Life Safety [Electronic resource]: a textbook for universities / L.A. Ant [and others]. □ Electronic text data. □ M.: UNITI-DANA, 2012. □ 431 c. □ Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/7017.html>

2. Evseev, V.O. Life Safety [Electronic resource]: a textbook for bachelors / V.O. Evseev [et al.]. □ Electronic Text Data. □ M.: Dashkov and K, 2014. □ 453 c. □ Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/24773.html>.

3. Carvers, E.A. Life Safety [Electronic resource]: a tutorial / E.A. Carvers, Yu.L. Tkachenko, A.V. Ryazantsev. □ Electronic. Test data. □ Moscow: Moscow Polytech, 2012. □ 401 p. Access mode: <https://e.lanbook.com/book/51733>

4. Arustamov, E.A. Life Safety [Electronic resource]: a textbook for bachelors / E.A. Arustamov [et al.]. □ Electronic Text Data. □ M.: Dashkov and K, 2015. □ 448 c. □ Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/35268.html>

5. Kramer-Ageev, E.A. Life Safety [Electronic resource]: a tutorial / E.A. Kramer-Ageev [et al.]. □ Electronic dan. □ Moscow: National Research Nuclear University MEPI, 2011. □ 172 p. Access Mode: <https://e.lanbook.com/book/75981>

6. Chernysheva, V.V. Life Safety [electronic resource]: a manual for universities / V.V. Chernysheva □ Edition of FEFU, 2014 □ 160 p. Access Mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:718601&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в блок Б1.Б.10 и относится к базовой части направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (50 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина БЖД является базовой (обязательной) частью «Профессионального цикла (Блок 1.)».

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-17 – готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знает	методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умеет	Применить методы защиты для производственного персонала и населения при чрезвычайных ситуациях
	Владеет	методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОК-14 – способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает	приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умеет	оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций
	Владеет	приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия (4 ч)

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности (2 ч)

Тема 1. Теоретические основы БЖД. Основные понятия и определения. (2 ч)

Тема 1.1 Основные понятия и определения.

Виды деятельности человека. Аксиома потенциальной опасности. Понятие опасности. Понятие безопасности.

Модели деятельности человека с точки зрения БЖД. Виды нежелательных последствий. Реальные и потенциальные (скрытые) опасности. Номенклатура опасностей. Квантификация опасностей. Таксономия опасностей.

Тема 1.2 Концепции абсолютной безопасности и приемлемого риска

Методологические подходы в определении риска: инженерный, модельный, экспертный, социологический. Абсолютная безопасность. Концепция приемлемого риска.

Раздел 2. БЖД в производственных условиях (2ч)

Тема 2 Охрана труда (2 ч)

Тема 2.1. Правовые основы охраны труда. Особенности организации службы охраны труда в организациях.

Правовые основы охраны труда. Трудовое законодательство. Государственная политика в области охраны труда. Контроль и надзор за состоянием охраны труда. Сертификация охраны труда. Аттестация рабочих мест. Особенности организации службы охраны труда в организациях. Функции и задачи служб по охране труда на предприятии.

Раздел 3. Природные аспекты БЖД (6ч) *МАО- проблемная лекция*

Тема 3. Природные аспекты БЖД (6ч)

Тема 3.1 (2ч) Учение Вернадского о биосфере и основные аспекты современных представлений о биосфере Роль экологии и охраны окружающей среды в регулировании устойчивости экосистем. Учение В.И.Вернадского о биосфере.

Тема 3.1 (2ч) Современные представления о биосфере. Основные аспекты современного представления о биосфере. Понятие экологических факторов и периодичности их действия. Концепция экосистем. Виды экосистем. Экологические правила и экологические законы. Роль антропогенного воздействия в нарушении толерантности экосистем.

Тема 3.2 (2ч) Опасности, связанные с антропогенной деятельностью. Последствия демографического взрыва и истощения природных ресурсов. Роль антропогенных факторов в нарушении устойчивости экосистем. Загрязнения атмосферы. Пыль. Газообразные загрязнения. Аэрозольные загрязнения. Парниковый эффект. Кислотные дожди. Смоги. Замутнение атмосферы. Истощение озонового слоя. “Кислородный голод”. Температурные инверсии. Физические загрязнения (шум, тепловые загрязнения). Загрязнение гидросферы. Загрязнение нефтепродуктами. Загрязнение ПАВ. Загрязнение органическим веществом. Радиоактивное загрязнение. Аккумуляция токсичных веществ в водной биоте.

Раздел 4. Обеспечение безопасности в условиях ЧС (8 ч)

Тема 4. БЖД в условиях ЧС (8ч)

Тема 4.1 (2ч) Причины и особенности развития ЧС. Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС). Стадии (фазы) развития ЧС. Понятие и основные виды дестабилизирующих факторов.

Тема 4.2 (2ч) Классификация ЧС. ЧС природного, антропогенного и техногенного характеров. Классификация ЧС. ЧС природного происхождения. ЧС антропогенного происхождения. ЧС техногенного происхождения. Социально-политические конфликты

Тема 4.3 (2ч) Принципы и способы защиты населения в условиях ЧС. Принципы обеспечения безопасности в условиях ЧС. Принцип “ненулевого риска”. Принцип комплексности. Принцип превентивности. Принцип дифференцированного подхода.

Тема 4.4 (2ч) (Ликвидация последствий ЧС. Основные этапы в ликвидации последствий ЧС. Задачи экстренной защиты населения. Задачи спасательных и комплекса неотложных работ. Задачи этапа обеспечения жизнедеятельности населения в районах, пострадавших в результате аварии, катастрофы или стихийного. Оказание первой помощи пострадавшим в условиях ЧС.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 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 студентов и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	ОК-14, ОК-17,	Знает принципы, методы, средства обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных условиях и в условиях ЧС природного и техногенного происхождения. Виды ЧС и их последствия. Сущность и социальную значимость своей профессии	Тестирование	Зачет

2	БЖД в производственных условиях		Умеет дифференцировать применяемые в производственных условиях и в условиях ЧС принципы, методы и средства обеспечения безопасности. Определить виды методов защиты для конкретной ЧС	Тестирование	Зачет
3	Природные аспекты БЖД		Владеет инструментами и методами проведения анализа в производственных условиях и в условиях ЧС	Тестирование	Зачет
4	Обеспечение безопасности в условиях ЧС		природного и техногенного происхождения. Знаниями о технике поведения в условиях ЧС	Тестирование	Зачет

Контрольные и методические материалы, 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. Муравьев, Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Л.А. Муравей [и др.]. – Электрон.текстовые данные. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 431 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7017.html>

2. Евсеев, В.О. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ В.О. Евсеев [и др.].– Электрон.текстовые данные.– М.: Дашков и К, 2014.– 453 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24773.html>.

3. Резчиков, Е.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Резчиков, Ю.Л. Ткаченко, А.В. Рязанцева. – Электрон.тестовые дан. – Москва: Московский Политех, 2012. – 401 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51733>. –Загл. с экрана.

4. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Э.А. Арустамов [и др.].– Электрон.текстовые данные.–М.: Дашков и К, 2015.– 448 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35268.html>

5. Крамер-Агеев, Е.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Крамер-Агеев [и др.]. – Электрон.дан. – Москва : НИЯУ МИФИ, 2011. –172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/75981>

6. Чернышева, В.В. Безопасность жизнедеятельности [электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / В.В. Чернышева – Изд.-во ДВФУ, 2014 г. – 160 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:718601&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Михайлов, Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]:Учебникдлявузов/ Михайлов Л.А.– Электрон. Дан. –СПб.: Изд.-во Питер, 2012 . – 461 с.– Режим доступа: <https://alleng.org/d/saf/saf93.htm>

2. Маслова, В.М. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.М. Маслова, И.В. Кохова, В.Г. Ляшко; Под ред. В.М. Масловой. - 3 изд., перераб. и доп.–Электон. Дан.– М.: Вузовский

учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 240 с. – Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/367408>

3. Сычев, Ю.Н. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях[Электронный ресурс]Учебное пособие/Сычев Ю. Н.–М.: ЕАОИ, 2008. – 311 с. – Режим доступа: <https://alleng.org/d/saf/saf34.htm>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
2. Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
3. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) - <http://new.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>
4. Патентная база Espacenet - <https://ru.espacenet.com/>
5. База патентов Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) PATENTSCOPE - <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
6. ГОСТ ЭКСПЕРТ - <http://gostexpert.ru/>

Локальные сетевые ресурсы

1. Система нормативно-технической документации "Техэксперт"
2. СПС "КонсультантПлюс" (профиль: Универсальный)
3. Стандарты ISO 10303

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 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.

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.

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.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное программное обеспечения, установленное на ПК в Школе биомедицины и используемое в рамках освоения дисциплины:

Наименование программного комплекса	Версия	Назначение
Windows Seven Enterprise	SP3x64	Операционная система
Eset NOD32 Antivirus	4.2.76.1	Средство обнаружения вредоносных программ
MicrosoftOffice 2010 профессиональный плюс	14.0.6029.1000	Офисный пакет
MicrosoftOffice профессиональный плюс 2013	15.0.4420.1017	Офисный пакет
7-Zip	9.20.00.0	Обучающий комплекс программ
AbbyyFineReader 11	11.0.460	Обучающий комплекс программ
CoogleChrome	42.0.2311.90	Браузер для работы в среде WWW

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудиторию № 705 для проведения лекций, практических занятий, обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для самостоятельной работы бакалавров могут использоваться следующие помещения: Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10).

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. Моноблок HP PtoOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA,

DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usbkbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек.



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 «Безопасность жизнедеятельности»

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
2	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
3	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
4	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
5	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
6	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
7	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
8	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
9	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
10	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
11	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка
12	__._.2020	Конспект	2 часа	Проверка
13	__._.2020	Конспект	4 часа	Проверка

Задания для самостоятельной работы выдаются обучающимся в виде вопросов для самостоятельного изучения. План изучения вопросов, необходимая литература и электронные ресурсы выдаются магистрантам в начале семестра. Ответы на вопросы предлагается конспектировать в тетради для конспектов. Ежеженедельно конспект проверяется преподавателем.

Самостоятельная работа студентов (СРС) является неотъемлемой частью подготовки студентов, способствует развитию необходимых компетенций, выработке навыков и умений.

Для организации самостоятельной работы по дисциплине в качестве обязательного элемента студентам предлагается изучение ряда вопросов.

Перечень вопросов, необходимых для самостоятельного изучения и конспектирования определяется преподавателем после каждого лекционного занятия. Конспекты проверяются в конце семестра.

Таким образом, в общей совокупности при выполнении самостоятельной работы студент дополнительно подготовится к зачету.

Вопросы для самостоятельного изучения:

Специальная оценка состояния условий труда

1. Карта условий труда
2. Нормативные требования к условиям труда.
3. Фактическое состояние условий труда
4. Компенсация за работу с вредными условиями труда.
5. Выполнение практических заданий.

Оценка микроклимата производственных помещений предприятий

1. Факторы, влияющие на особенности оценки микроклиматических условий производственных помещений.
2. Методика оценки.
3. Выполнение практического задания по оценке микроклиматических условий.

Оценка затрат на мероприятия по охране труда

1. Виды затрат на мероприятия по охране труда.
2. Методика оценки затрат.
3. Выполнение практических заданий.

Оценка тяжести и напряженности труда

1. Факторы, производственного процесса, относящиеся к тяжести труда
2. Факторы, производственного процесса, относящиеся напряженности труда.
3. Выполнение практических заданий
4. Выполнение практических заданий.

Расследование и учет несчастных случаев на производстве

1. Положение о порядке расследования несчастных случаев.
2. Виды несчастных случаев и материалы по расследовании.
3. Формы актов о расследовании несчастных случаев.
4. Выполнение практических заданий

Оценка экологического ущерба от загрязнения биосферы

1. Виды загрязнения атмосферы и основные источники.

2. Критерии загрязнения атмосферы.
3. Методика оценки ущербов от загрязнения атмосферы.
4. Выполнение практических заданий

Относительные показатели производственного травматизма и методы защиты от травмирующих факторов

1. Виды относительных показателей травматизма и их физический смысл.
2. Методика расчета относительных показателей травматизма.
3. Виды травм.
4. Методы анализа производственного травматизма.
5. Меры по предотвращению производственного травматизма.
6. Выполнение практических заданий

Освещенность производственных помещений

1. Виды освещенности производственных помещений
2. Особенности нормирования производственного освещения.
3. Разряды зрительных работ нормирование.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

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

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-17 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знает	методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умеет	Применить методы защиты для производственного персонала и населения при чрезвычайных ситуациях
	Владеет	методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОК-14 – способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает	приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умеет	оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций
	Владеет	приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Формы текущего и промежуточного контроля по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	ОК-14 ОК-17	Знает принципы, методы, средства обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных условиях и в условиях ЧС природного и техногенного происхождения. Виды ЧС и их последствия	Тестирование	Зачет

2	БЖД в производственных условиях		Умеет дифференцировать применяемые в производственных условиях и в условиях ЧС принципы, методы и средства обеспечения безопасности. Определить виды методов защиты для конкретной ЧС	Тестирование	Зачет
3	Природные аспекты БЖД		Владеет инструментами и методами проведения анализа в производственных условиях и в условиях ЧС	Тестирование	Зачет
4	Обеспечение безопасности в условиях ЧС		природного и техногенного происхождения. Знаниями о технике поведения в условиях ЧС	Тестирование	Зачет

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Безопасность жизнедеятельность»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-17 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знает (пороговый уровень)	Виды ЧС и их последствия	Знание принципов и методов защиты в условиях ЧС назвать приемы оказания помощи в условиях ЧС	Умение давать определение ЧС, назвать виды ЧС, стадии ЧС, дать определение применяемым принципам обеспечения безопасности в условиях ЧС	61-75
	умеет (продвинутый)	Определить виды методов защиты для конкретной ЧС	Способность раскрывать суть применяемых принципов и методов защиты в условиях ЧС	Знание о видах работ, относящихся к неотложным	76-85
	Владеет (высокий)	Навыками техники поведения в условиях ЧС	Владение навыками бегло охарактеризовать применяемые принципы, методы и приемы первой помощи	Способность пользоваться методами защиты и способами оказания первой помощи	86-100
ОК-14 – способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	знает (пороговый уровень)	приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знание принципов и методов защиты в условиях ЧС назвать приемы оказания помощи в условиях ЧС	Умение давать определение ЧС, назвать виды ЧС, стадии ЧС, дать определение применяемым принципам обеспечения безопасности в условиях ЧС	61-75
	умеет (продвинутый)	оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций	Способность раскрывать суть применяемых принципов и методов защиты в условиях ЧС	Знание о видах работ, относящихся к неотложным	76-85
	Владеет (высокий)	приемами первой помощи, методами защиты в	Владение навыками бегло охарактеризовать применяемые принципы, методы и приемы первой	Способность пользоваться методами защиты и способами оказания первой	86-100

		условиях чрезвычайны х ситуаций	помощи	помощи	
--	--	---------------------------------------	--------	--------	--

Критерии тестовой оценки

100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы;

незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Содержание методических рекомендаций, определяющих процедуры оценивания результатов освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Текущая аттестация студентов.

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» проводится в форме тестирования – письменного опроса, осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

–учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

–степень усвоения теоретических знаний;

–уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;

–результаты самостоятельной работы.

Оценка освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является комплексным мероприятием, которое в обязательном порядке учитывается и фиксируется ведущим преподавателем. Такие показатели этой оценки, как посещаемость всех видов занятий фиксируется в журнале посещения занятий.

Степень усвоения теоретических знаний оценивается такими контрольными мероприятиями как письменный опрос.

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «БЖД в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология Бакалавриат видами промежуточной аттестации студентов в процессе изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются зачет (4 семестр).

Зачет проводится в виде устного опроса в форме собеседования.

Вопросы к зачету

1. Антропогенное загрязнение атмосферы. Кислотные дожди. Разрушение озонового слоя.

2. Антропогенное загрязнение атмосферы. Парниковый эффект.

3. Антропогенные загрязнения атмосферы и их последствия.

4. Антропогенные загрязнения гидросферы и их последствия.

5. Антропогенные загрязнения литосферы и их последствия.

6. Атмосфера. Роль атмосферы в жизнедеятельности человека.

Основные загрязнители.

7. Аттестация рабочих мест.

8. Виды возмещения вреда пострадавшим на производстве.

9. Виды травм. Виды защит от травм. Знаки безопасности.

10. Влияние вибрации на организм человека; средства защиты от вибрации.

11. Влияние ионизирующего излучения (α , β , γ частицы) на организм человека; средства защиты от ионизирующего излучения.

12. Влияние шума на организм человека; средства защиты от воздействия шума.

13. Влияние электромагнитных излучений на организм человека; средства защиты от электромагнитных излучений.

14. Воздействие микроклиматических факторов на организм человека.

15. Вредный производственный фактор (группы производственных факторов).

16. Гидросфера. Роль гидросферы в жизнедеятельности человека. Основные виды загрязнений.

17. Действие электротока на организм человека; средства защиты от действия электротока.

18. Демографический взрыв и его влияние на динамику мирового развития.

19. Документы, оформляемые при расследовании травм на предприятии.

20. Законодательство о вопросах безопасности жизнедеятельности; органы надзора.

21. Источники и виды излучений. Воздействие излучений на организм человека.

22. Истощение природных ресурсов. Идея экоразвития.

23. Классификация антропогенных загрязнителей.

24. Классификация опасных химических веществ по степени опасности.

25. Классификация помещений по взрыво-пожароопасности производств. Средства тушения пожаров.

26. Классификация средства индивидуальной защиты.

27. Классификация условий труда.

28. Классификация условий труда. Оптимальные, допустимые, вредные, опасные условия труда.

29. Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по масштабам распространения.

30. Классификация ЧС по причиненному ущербу.

31. Классы условий труда по степени вредности и опасности.

32. Количественная характеристика воздействия вредных производственных факторов; эффект суммации (формулы).

33. Концепция приемлемого риска.
34. Максимально приемлемый риск биоценоза; максимально приемлемый риск гибели человека.
35. Международное движения за охрану природной среды.
36. Методические подходы в оценке риска.
37. Методы изучения производственного травматизма.
38. Методы обеспечения безопасности.
39. Микроклимат производственных помещений.
40. Неионизирующие электромагнитные излучения.
41. Опасности природного происхождения.
42. Основные понятия - опасность, риск. Таксономия и квантификация опасности.
43. Основные понятия и определения в науке БЖД (биосфера, техносфера, среда обитания, опасный производственный фактор).
44. Ответственность за нарушение требований охраны труда.
45. Оценка затрат на мероприятия по охране труда.
46. Очаги поражения в чрезвычайных ситуациях.
47. Очаги поражения в ЧС. Классификация
48. Пароксизмальные состояния и их значение для безопасности жизнедеятельности.
49. ПДК. Понятие и место в обеспечении безопасности.
50. Пожарная безопасность; этапы возгорания веществ; наиболее опасные самовозгорающиеся вещества.

Вопросы для тестирования

1. Какова цель системного анализа безопасности?
 - А. Выявить причины, которые влияют на появление нежелательных событий, и разработать предупредительные мероприятия, которые уменьшающие вероятность их появления;

В. Изучить последствия нежелательных событий и разработать предупредительные мероприятия;

С. Квантифицировать опасности.

2. Опасность – это:

А. Объекты и явления, вызывающие нежелательные для здоровья человека и окружающей среды последствия;

В. Любые условия окружающей среды;

С. Определенный перечень явлений, классифицированных, как опасные.

3. Информационная совместимость человека и машины предполагает:

А. Создание информационной модели машины, не перегружающей память и внимание человека в процессе работы с ней;

В. Создание модели машины, извещающей оператора о начале особо опасных технологических процессов;

С. Создание модели машины, не выбрасывающей в окружающую среду вредных веществ.

4. Расследование и учет несчастных случаев на производстве выполняется:

А. Специальной комиссией, созданной на предприятии;

В. Инспекцией труда;

С. Прокуратурой.

5. В какой срок работодатель должен представить пострадавшему акт о расследовании несчастного случая?

А. В трехдневный срок после утверждения акта;

В. В течение 1 месяца;

С. В течение одних суток.

6. Экологический фактор – это:

А. Любое условие среды, способное оказывать прямое или косвенное влияние на живой организм хотя бы на одной из фаз его развития;

В. Факторы неживой природы;

С. Факторы живой природы.

7. ПДК с точки зрения экологии представляют:

А. Верхние пределы лимитирующих факторов среды, при которых их содержание не выходит за допустимые границы экологической ниши человека;

В. Нижние пределы лимитирующих факторов среды;

С. Осредненные значения.

8. Фоновая концентрация – это:

А. Уже имеющиеся в атмосферном воздухе примеси вредных веществ;

В. Выхлопы автомобильного транспорта;

С. Выбросы соседних предприятий.

9. Озон и диоксид азота раздражающе действуют на слизистые оболочки. Об этих веществах можно сказать, что они обладают:

А. Эффектом суммации;

В. Синергизмом;

С. Эффектом аккумуляции.

10. При нормировании вредных веществ в продуктах питания используются следующие показатели вредности:

А. Общегигиенический;

В. Технологический;

С. Общегигиенический, органолептический, токсикологический, технологический.

11. Особо охраняемые территории – это:

А. Территории, где проживает коренное население;

В. Территории, нуждающиеся в рекультивации нарушенных экосистем;

С. Земли природоохранного, природозаповедного, историко-культурного, рекреационного назначения.

12. Сочетание параметров микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивают сохранение

нормального функционального состояния и теплового комфорта для организма человека, называется:

- А. Оптимальными микроклиматическими условиями;
- В. Допустимыми микроклиматическими условиями;
- С. Вредными и опасными микроклиматическими условиями.

13. В параметры микроклимата производственных помещений входят:

- А. Температура, влажность;
- В. Температура, влажность; категория работ, время года;
- С. Температура, влажность; скорость движения воздуха; наличие инфракрасного излучения.

14. Коэффициент естественного освещения должен соответствовать:

- А. Разряду зрительных работ;
- В. Световой характеристике окон;
- С. Индексу помещения.

15. Максимальной способностью к самоочищению обладает:

- А. Вода;
- В. Почва;
- С. Атмосфера.

16. Служба охраны труда (должность специалиста по охране труда)

вводится на предприятии если:

- А) численность сотрудников превышает 100 человек;
- В) численность сотрудников не превышает 100 человек;
- С) численность сотрудников превышает 50 человек.

17. Комитеты (комиссии) по охране труда на предприятии создаются в случае, если:

- А) в организации численность составляет более 10 работников;
- В) этого пожелает работодатель;
- С) в организации численность составляет более 100 работников.

18. В понятие «режим рабочего времени» входят:

А). продолжительность ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе;

В). Продолжительность рабочей недели, продолжительность ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней, работа с ненормированным рабочим днем для отдельных категорий работников;

С). Работа с ненормированным или нормированным рабочим днем для отдельных категорий работников; продолжительность рабочей недели, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней.

Критерии оценки (устный ответ) при собеседовании (УО-1)

100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и

приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области

Критерии выставления оценки студенту на зачете по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»:

Баллы (рейтинговая оценка)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
100-86	«зачтено»/ «отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«зачтено»/ «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«зачтено»/ «удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала,

		испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-50	«не зачтено»/ «неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Маркетинг продовольственных товаров»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 1 семестр 2

лекции 18 час.

практические занятия 18 час.

лабораторные работы - час.

в том числе с использованием МАО лек. 18 / пр. 4 / лаб. - час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 22 час.

самостоятельная работа 36 час.

в том числе на подготовку к экзамену час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет 2 семестр

экзамен - семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

Левочкина Л.В.

Составитель (ли): _____

Троценко А.Н.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Маркетинг продовольственных товаров»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Маркетинг продовольственных товаров» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов) и практические занятия (18 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- социально-экономическая сущность маркетинга: концепции, принципы, инструменты воздействия;
- маркетинговая среда предприятия как объект исследования; роль маркетинговых исследований для принятия эффективных управленческих решений;
- целевой маркетинг: от сегментирования к позиционированию; интеграция и координация в маркетинге;

- товар в комплексе маркетинга;
- цена в комплексе маркетинга;
- сбыт в комплексе маркетинга;
- продвижение в комплексе маркетинга;
- клиентоориентированность и социальная ответственность компании.

Дисциплина «Маркетинг продовольственных товаров» логически и содержательно связана с такими курсами как «Современные информационные технологии», «Экономическое и правовое мышление», «Математический анализ», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности», «Дегустационный анализ пищевых продуктов».

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

ассистент преподаватель _____ Троценко А.Н

Директор Департамента
Пищевых наук и технологий

Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Маркетинг продовольственных товаров»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 2
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 18 / пр. 4 / лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.
в том числе с использованием МАО 22 час.
самостоятельная работа 36 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 2 семестр
экзамен - семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №12-13-592/образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): Троценко А.Н

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: «Marketing the foodstuffs»

Basic part of Block 1, 2 credits.

Instructor: the senior teacher Savostina S.E., Trotsenko A.N., assistant

At the beginning of the course a student should be able to:

✓ ability to organize functioning(working) the performers, find and take the management decisions in the field of organizations and standertization of the labour;

✓ ability to realization and management technological process.

✓ ability to organizations and formation.

Learning outcomes:

✓ OK 15- ability to self-organization and self-education

✓ PK-21- possession of a regulatory framework in the field of sales of products and services

✓ **Course description:**

Socio-economic essence of Marketing the foodstuffs: concepts, principles, tools of impact; marketing environment of the enterprise as an object of study; the role of marketing research to make effective management decisions; targeted marketing: from segmentation to positioning; integration and coordination in marketing; product in the marketing mix; price in the marketing mix; marketing in the marketing mix; promotion in the marketing mix; customer focus and social responsibility of the company.

Main course literature:

1. Golubkov, E.P. Marketing dlya professionalov: prakticheskij kurs: uchebnik i praktika dlya bakalavriata i magistratury po ehkonomicheskim napravleniyam i special'nostyam [Marketing for professionals: practical course]. – Moscow: YUrajt, 2015. – 474 p. (rus) – Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:796352&theme=FEFU>
2. Kotler, F. Marketing ot A do YA: 80 koncepcij, kotorye dolzhen znat' kazhdyj menedzher [Marketing from A to Z: 80 Concepcion that everyone should know the Manager]. – Moscow: Alpine Publisher, 2016. — 211 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=851120>
3. Kotler, F. Marketing Menedzhment [Marketing Management] – Sankt-Peterburg: Piter, 2015. – 800 p. (rus) – Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:799226&theme=FEFU>
4. Aleksunin, V. A. Marketing / [Marketing]. – Moscow: 6th ed., Dashkov i K, 2014. – 216 p. (rus). URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511979>
5. Godin, A. M. Marketing [Marketing]. – Moscow: Dashkov i K, 2014. – 656 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430453>
6. Nozdryova, R. B. Marketing [Marketing]. – Moscow: Aspect Press, 2016. – 448 p. (rus). – Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:806072&theme=FEFU>
7. Basovskij, L.E., Basovskaya, E.N. Marketing: uchebnoe posobie [Marketing] – Moscow: NIC INFRA-M, 2016. – 233 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544241>
8. Solov'ev, B.A., Meshkov, A.A., Musatov, B.V. Marketing: Uchebnik. – Moscow: NIC INFRA-M, 2016. – 336 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536868>

Form of final control: credit

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров»

Учебный курс «Маркетинг продовольственных товаров » предназначен для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина «Маркетинг продовольственных товаров» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)» Б1.Б.11.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов, в том числе МАО 18 часов), практические занятия (18 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Дисциплина «Маркетинг продовольственных товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Современные информационные технологии», «Экономическое и правовое мышление», «Математический анализ», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности», «Дегустационный анализ пищевых продуктов».

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

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

Задачи:

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

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

- способность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда;
- способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами;
- способность к самоорганизации и самообразованию.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15- способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-21- владение нормативно- правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает	<ul style="list-style-type: none"> • подходы к обобщению информации в области маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов, нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> • обобщать разрабатывать проекты на основе маркетинговой информации для принятия эффективных управленческих решений
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг навыками поиска и использования информации, необходимой для осуществления анализа хозяйственной деятельности предприятий на основе маркетинговых технологий

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Социально-экономическая сущность маркетинга: концепции, принципы, инструменты воздействия (2 часа.)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (2 часа.)

Ключевые понятия маркетинга. Потребительская ценность: подходы к ее формированию. Характеристика концепций маркетинга: от производственной до холистической. Виды маркетинга в зависимости от состояния спроса. Новая парадигма маркетинга. Функциональная структура маркетинга.

Тема 2. Маркетинговая среда предприятия как объект исследования (2 часа.)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (2 часа.)

Маркетинговая среда как объект исследования и фактор принятия маркетинговых решений. Микросреда фирмы и ее структура: потребители, поставщики, маркетинговые посредники, контактные аудитории, конкуренты. Макросреда фирмы и ее структура: демография, экономическая, природная, технологическая, политическая и культурная среда.

Тема 3. Роль маркетинговых исследований для принятия эффективных управленческих решений (2 часа.)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (2 часа.)

Понятие МИС. Структура и характеристика элементов МИС: система внутренней отчетности, система маркетингового наблюдения, система анализа маркетинговой информации, система маркетинговых исследований.

Возможные направления маркетинговых исследований для решения целевых задач компании: исследование конкурентов, исследование поведения потребителей, поиск выгодных поставщиков, определение емкости рынка и перспективных ниш и др. Классификация маркетинговой информации: первичная и вторичная. Методы сбора информации о маркетинговой среде компании: кабинетные и полевые (опрос, наблюдение, эксперимент). Процесс маркетинговых исследований.

Тема 4. Целевой маркетинг: от сегментирования к позиционированию (2 часа)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (2 часа)

Сегментирование рынка: основные критерии сегментирования потребительских и деловых рынков. Процедура выбора целевого рынка / ниши. Позиционирование компании на рынке.

Тема 5. Интеграция и координация в маркетинге (1 час)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (1 час.)

Цели, задачи и виды планирования. Процесс и технология планирования комплекса маркетинга. Организационные структуры маркетинга. Контроллинг и аудит маркетинговых решений.

Тема 6. Товар в комплексе маркетинга (2 часа)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (2 час.)

Модели товара (мультиатрибутивная и трехуровневая). Классификация новизны товара. От идеи до рыночного воплощения: разработка новых товаров. Жизненный цикл товара. Рыночные атрибуты товара: упаковка, маркировка, товарная марка, сервис. Обеспечение конкурентоспособности товаров и услуг.

Тема 7. Цена в комплексе маркетинга (2 часа)

Метод активного / интерактивного обучения – проблемная лекция (2 часа.)

Понятие и виды цен. Факторы, влияющие на установление цен. Методы ценообразования: ориентация на рынок, спрос и потребительскую ценность. Ценовые стратегии и тактика.

Тема 8. Сбыт в комплексе маркетинга (2 часа)

Метод активного / интерактивного обучения – лекция пресс-конференция (2 час.)

Понятие и характеристика каналов распределения. Функции участников каналов распределения. Типы посредников. Вертикальные маркетинговые системы. Конфликты в каналах распределения. Стратегии охвата рынка.

Тема 9. Продвижение в комплексе маркетинга (2 часа)

*Метод активного / интерактивного обучения – лекция пресс-конференция
(2 час.)*

Виды продвижения: реклама, PR, стимулирование сбыта, личные продажи и прямой маркетинг. Интегрированные маркетинговые коммуникации. Коммуникации компании в digital-среде.

Тема 10. Клиентоориентированность и социальная ответственность компании (1 час)

*Метод активного / интерактивного обучения – лекция пресс-конференция
(2 час.)*

Создание и управление взаимоотношениями с потребителями. Концепция совместного создания ценности.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 часов)

Практическое занятие №1. Социально-экономическая сущность маркетинга: концепции, принципы, инструменты воздействия (1 час.)

1. Проведение круглого стола, дискуссии по теме «Создает ли маркетинг потребности или только удовлетворяет их?»

Вопросы для обсуждения: ключевые понятия маркетинга. Потребительская ценность: подходы к ее формированию. Характеристика концепций маркетинга: от производственной до холистической. Виды маркетинга в зависимости от состояния спроса. Новая парадигма маркетинга. Функциональная структура маркетинга.

2. Проведение круглого стола, дискуссии по теме «Современные тенденции развития маркетинга. Ключевая роль digital маркетинга».

Практическое занятие №2. Маркетинговая среда предприятия как объект исследования (1 час.)

1. Проведение круглого стола, дискуссии по теме «Характеристика маркетинговой среды компании на примере анализа лучших практик».

Вопросы для обсуждения:

1. Характеристика внутренней среды компании.
2. Характеристика факторов микросреды компании: клиенты, поставщики, посредники, конкуренты, контактные аудитории.
3. Характеристика факторов макросреды компании.
4. PEST-анализ и SWOT-анализ.
5. Выстраивание работы компании с поколениями X, Y, Z.

Практическое занятие №3. Устный опрос по темам «Социально-экономическая сущность маркетинга», «Маркетинговая среда компании», «Маркетинговая информационная система» (2 час.)

Устный опрос по следующим вопросам:

1. Понятие и основные элементы маркетинга.
2. Эволюция концепций маркетинга.
3. Виды маркетинга.
4. Функции маркетинга.
5. Функциональная структура маркетинга.
6. Современные тенденции развития маркетинга.
7. Понятие маркетинговой среды компании.
8. Макросреда фирмы и ее структура.
9. Микросреда фирмы и ее структура.
10. Понятие МИС.
11. Структура и характеристика элементов МИС: система внутренней отчетности, система маркетингового наблюдения, система анализа маркетинговой информации, система маркетинговых исследований.
12. Понятие и виды маркетинговых исследований.
13. Процесс маркетинговых исследований.
14. Методы маркетинговых исследований.
15. Вторичная и первичная информации.
16. Анкета: понятие, структура и типы вопросов.

Практическое занятие № 4. Целевой маркетинг: от сегментирования к позиционированию (2 час.)

Выполнение проекта «Сегментирование рынка, выбор целевого сегмента и позиционирование новой торговой марки на рынке» и презентация его результатов.

Практическое занятие № 5. Товар в комплексе маркетинга (2 час.)

Выполнение проекта «Выведение на рынок нового товара» и презентация его результатов.

Практическое занятие № 6. Цена в комплексе маркетинга (2 час.)

Устный опрос по следующим вопросам:

1. Понятие и виды цен.
2. Маркетинговый подход к установлению цен.
3. Факторы, влияющие на установление цен.
4. Понятие, инструменты, виды ценовой политики.
5. Классификация ценовых стратегий.

Практическое занятие № 7. Сбыт в комплексе маркетинга (2 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – кейс-задача (2 час.)

Охарактеризовать используемые маркетинговые каналы успешных компаний. Определить количество уровней каналов распределения, используемых компанией. Охарактеризовать организацию канала распределения в компании. Выявить сильные и слабые стороны в канале распределения. Оптимизировать структуру канала распределения.

Практическое занятие № 8. Продвижение в комплексе маркетинга (2 час.)

Выполнение проекта «Разработка программы продвижения компании» и презентация его результатов.

Практическое занятие № 9. Интеграция и координация в маркетинге

(1 час.)

1. Устный опрос по следующим вопросам:

- Планирование маркетинга: цели, задачи, принципы.
- Аудит маркетинга: планирование, организация, контроль. Бюджет маркетинга.

- Цели, задачи, функции службы маркетинга. Достоинства и недостатки организационных структур отдела маркетинга.

- Варианты организации службы маркетинга на предприятии: функциональная, дивизиональная, матричная, рыночная структуры организации службы маркетинга.

- Миссия и стратегические цели предприятия в системе маркетингового планирования.

- Этапы маркетингового планирования, их характеристика.

2. Проведение круглого стола, дискуссии по теме «Контроллинг и аудит маркетинговых решений».

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие, цели, задачи, функции контроллинга.

2. Оперативный и стратегический контроллинг.

3. Система контроллинга.

4. Оперативный маркетинг-контроллинг.

5. Стратегический маркетинг-контроллинг.

6. Понятие, цель, задачи контроля.

7. Процесс контроля маркетинга.

8. Аудит маркетинговой деятельности.

9. Планирование маркетинга-аудита.

Практическое занятие №10. Решение кейс-задачи «Функциональная структура маркетинга» (1 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – кейс-задача (1 час.)

Охарактеризовать функциональную структуру маркетинга успешных компаний по следующим структурным элементам: маркетинговые исследования, разработка мероприятий целевого маркетинга, управление товаром, управление ценой, управление распределением, управлением продвижением, управление маркетингом. Необходимо выявить сильные и слабые стороны применения маркетинговых технологий компаниями. Предложить варианты решения выявленных слабых сторон. Охарактеризовать пути взаимодействия компании с поколениями X, Y, Z.

Практическое занятие №11. Защита реферата с разработанной интеллект-картой по теме «Особенности применения маркетинговых технологий в будущей профессиональной деятельности» (1 час.)

Реферат, включающий составление интеллект-карты, по одной из предложенных тем:

- Маркетинг территории (территориальный маркетинг, маркетинг мест);
- Брендинг территории
- Персональный маркетинг (личность-бренд; персональный бренд; бренд: сила личности)
- Социальный маркетинг;
- Некоммерческий маркетинг;
- Маркетинг для государственных и общественных организаций
- Digital-маркетинг
- Внутренний (внутрифирменный) маркетинг.

Практическое занятие №12. Клиентоориентированность и социальная ответственность компании (1 час.).

Метод активного / интерактивного обучения – кейс-задача (1 час.).

Презентация и дискуссия по результатам выполнения самостоятельной группового проекта на тему: «Клиентоориентированность компании на примере ДВФУ».

На примере ДВФУ необходимо выполнить поиск новых возможностей от ожиданий до потребительской лояльности, создать и предложить варианты

выстраивания взаимоотношений с потребителями. Разработать концепцию совместного создания ценности для потребителей ДВФУ.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» 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 темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Темы 1- 10	ОК-14; ПК-21;	знает	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты ПР-4 Реферат УО-2 Коллоквиум	УО-2 Коллоквиум <u>Вопросы к зачёту:</u> Тема 1. №1-3 Тема 2. № 4-5 Тема 3. № 6-11 Тема 4. №12-14 Тема 5. №15-20 Тема 6. №21-25 Тема 7. №26-29 Тема 8. №30-32 Тема 9. №33-38 Тема 10. №39-40
			умеет	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты ПР-11 Кейс-задача ПР-4 Реферат ПР-9 Проект	
			владеет	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика,	

				диспут, дебаты ПР-11 Кейс-задача ПР-9 Проект
2		ОК-14; ПК-21;	знает	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты ПР-4 Реферат УО-2 Коллоквиум
			умеет	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты ПР-11 Кейс-задача ПР-4 Реферат ПР-9 Проект
			владеет	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты ПР-11 Кейс-задача ПР-9 Проект

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

(печатные и электронные издания)

1. Голубков, Е.П. Маркетинг для профессионалов: практический курс: учебник и практика для бакалавриата и магистратуры по экономическим направлениям и специальностям / Е. П. Голубков. – М.: Юрайт, 2015. 474 с. - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:796352&theme=FEFU>

2. Котлер, Ф. Маркетинг от А до Я: 80 концепций, которые должен знать каждый менеджер [Электронный ресурс] / Ф. Котлер — Электрон. текстовые данные. — М.: Альпина Паблишер, 2016.— 211 с.— Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=851120>

3. Котлер, Ф. Маркетинг менеджмент / Ф. Котлер, К. Л. Келлер. -14-е изд.- СПб: Питер, 2015. - 800 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:799226&theme=FEFU>
4. Алексунин, В. А. Маркетинг [Электронный ресурс]: Учебник / В. А. Алексунин. – 6-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 216 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511979>
5. Годин, А. М. Маркетинг [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. М. Годин. - 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2014. - 656 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430453>
6. Ноздрева, Р.Б. Маркетинг: учебник для вузов / Р. Б. Ноздрева. – М.: Аспект Пресс, 2016. 448 с. - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:806072&theme=FEFU>
7. Маркетинг: Учебное пособие / Басовский Л.Е., Басовская Е.Н., - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 233 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544241>
8. Маркетинг: Учебник / Б.А. Соловьев, А.А. Мешков, Б.В. Мусатов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536868>
9. Дубровин И.А., Маркетинг продовольственных товаров: учебник для вузов по экономическим специальностям, Москва, КолосС, 2008. – 406 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351440&theme=FEFU>
10. Сыщикова Е.А., Спецмаркетинг продовольственных товаров: учебное пособие для вузов, Владивосток, Издательство Тихоокеанского экономического университета, 2010. – 132 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358333&theme=FEFU>
11. Филипп Орье, Люси Сирье, Маркетинг пищевых продуктов: пер. с фр., Санкт-Петербург, Профессия, 2014. – 326 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:753187&theme=FEFU>

12. Карпова Н.В., Маркетинг: учебное пособие, Старый Оскол, ТНТ, 2017. – 447 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:842109&theme=FEFU>

13. Родыгина Н.Ю., Этика деловых отношений: учебник и практикум для академического бакалавриата, Москва, Юрайт: Российская экономическая академия, 2017. – 430 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:820135&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Ламбен, Ж.-Ж. Менеджмент, ориентированный на рынок : учебник / Ж.-Ж. Ламбен, Р. Чумпитас, И. Шулинг. – СПб.: Питер, 2011. 718 с. - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:359058&theme=FEFU>

2. Котлер Ф. Основы маркетинга. Краткий курс / Ф. Котлер, Г. Армстронг, В.Вонг – 5-е европ. изд. – М.: Вильямс, 2015. – 751 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:840893&theme=FEFU>

3. Маркетинг: учебник для вузов по экономическим специальностям / Г. Л. Багиев, В. М. Тарасевич ; под общ. ред. Г. Л. Багиева. – СПб: Питер, 2010. – 573 с. - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:293592&theme=FEFU>

4. Голова, А. Г. Управление продажами [Электронный ресурс]: Учебник / А. Г. Голова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 280 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414918>

5. Интегрированные маркетинговые коммуникации: Учебное пособие / В.Л. Музыкант. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2013. - 216 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=350959>

6. Маркетинг [Электронный ресурс] / Под ред. И.В. Липсица, 2012. - 576 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Geotar:Geotar-ISBN9785970421123&theme%20=FEFU>

7. Маркетинг рекламы: Учебное пособие / М.А. Блюм, Б.И. Герасимов, Н.В. Молоткова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=460565>

8. Маркетинг: Учебник / Наумов В.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=505620>

9. Теория и практика рекламы: Учебное пособие / Н.В. Шишова, А.С. Подопригора, Т.В. Акулич. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 299 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=362871>

10. Управление маркетингом: Учебное пособие/Ю.Н.Егоров - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 238 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363020>

11. Ценовая политика предприятия: учебник для вузов по экономическим специальностям / В. М. Тарасевич ; под ред. Г. Л. Багиева. – СПб: Питер, 2010. – 318 с. - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357431&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ОК 029-2014 (КДЕС РЕД. 2)Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст). - Режим доступа: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=163320>

2. Федеральный закон от 13 марта 2006 г. №38-ФЗ «О рекламе». - Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12145525/paragraph/216336:1>

3. Международный кодекс ICC/ESOMAR по практике проведения маркетинговых и социальных исследований. - Режим доступа: http://www.oirom.ru/esomar_r.php

4. Международный кодекс рекламной практики. - Режим доступа: <http://www.advertology.ru/index.php?name=Subjects&pageid=111>

5. Журналы по маркетингу. – Официальный сайт Издательского дома «Гребенников». URL: <http://grebennikon.ru/cat-sn-1.html>

6. Некоммерческое партнерство Гильдия маркетологов. URL: <http://www.marketologi.ru/>

7. Объединение исследователей рынка и общественного мнения. URL: <http://www.oirom.ru/>

8. Официальный сайт информационного агентства «РБК». URL: <http://www.rbc.ru/>
9. Подборка новостей и аналитических статей о рекламе, маркетинге и PR. URL: <http://advertology.ru/>
10. Российская Ассоциация Маркетинга (РАМ). URL: <http://ecsocman.hse.ru/text/16079995/>
11. Российская Ассоциация Маркетинговых Услуг (РАМУ). URL: <http://ramu.ru/ramu-program.php>
12. Сборник различных полезных материалов, необходимых для работы маркетолога. URL: <http://marketolog.info/>
13. Торгово-промышленная палата РФ. URL: <https://tpprf.ru/ru/>
14. Форум маркетологов, аналитические материалы, магазин исследований и ряд бесплатных сервисов для маркетологов и компаний. URL: <http://www.4p.ru/main/index.php>
15. European Society for Opinion and Marketing Research [Официальный сайт ESOMAR] : [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.esomar.org/knowledge-and-standards/codes-and-guidelines.php>
16. The Definition of marketing research. [Официальный сайт American Marketing Association]: [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL: <https://www.ama.org/resources/Pages/Dictionary.aspx?dLetter=M>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Консультант-плюс. – Режим доступа: URL: <http://www.consultant.ru/>
2. Polpred.com. Обзор СМИ. – Режим доступа: URL: <http://www.polpred.com/>
3. Поисковые системы в сети Интернет:
 - ✓ Google. – Режим доступа: URL: <http://google.com/>
 - ✓ Рамблер. – Режим доступа: URL: <http://www.rambler.ru>
 - ✓ Яндекс. – Режим доступа: URL: <http://www.yandex.ru>
4. Программное обеспечение:

- ✓ MS Word, MS Excell;
- ✓ Программный пакет статистического анализа SPSS.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины

Реализация дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» является зачет, который проводится в виде коллоквиума.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» для аттестации на зачете следующие: 61-100 баллов – «зачтено», 60 и менее баллов – «не зачтено».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе

производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{\max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{\max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении практических заданий и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению практических заданий необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить

письменную разработку пропущенного практического задания.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

На первом занятии по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» студент должен внимательно ознакомиться со следующей информацией:

- рейтинг-план освоения учебного курса «Маркетинг продовольственных товаров» и особенности ведения рейтинговой системы оценки освоения знаний дисциплины,
- список основной и дополнительной учебной литературы, нормативно-правовых материалов и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине;
- время консультации по дисциплине.

Изучение дисциплины предполагает систематическое посещение лекций, выполнение заданий на практических занятиях в формах коллоквиума, докладов, сообщений, коллоквиумов, выполнении проектов и составлении реферата с разработкой интеллект-карты.

Кроме того, для углубленного изучения определенной темы студентом самостоятельно выполняются задания согласно плану-графику выполнения самостоятельной работы по дисциплине. Согласно рейтинг-плану освоения учебного курса, преподаватель на практических занятиях проводит текущий контроль. При непосещении студентом практических занятий, по уважительной причине, студентом отрабатывается материал на консультациях, при этом баллы за данное занятие не снижаются. Если же уважительность пропущенного занятия студентом документально не подтверждается, в таких случаях баллы по успеваемости снижаются. По окончании курса студент получает зачет или незачет по результатам набранных баллов.

Студенты выполняют самостоятельную работу для подготовки к практическим занятиям, которая заключается в:

- повторении лекционного материала, чтении учебников и специальной рекомендованной литературы по плану практических занятий;
- поиске ответов на вопросы, которые будут обсуждаться на круглых столах, в дискуссиях;
- подготовке докладов, сообщений по предложенным темам;
- подготовке к устным опросам по указанным вопросам;
- составление интеллект-карт и защита проектов.

Перед выполнением самостоятельной работы студентам необходимо внимательно прослушать инструктаж, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. Студенты должны обратить особое внимание в процессе инструктажа на возможные типичные ошибки, встречающиеся при выполнении задания.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рейтинговой системой оценки знаний студентов.

Промежуточный контроль (зачет) проводится в форме коллоквиума.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать лекции пресс-конференции, проблемные лекции, кейс-задачи, круглые столы, дискуссии, составление интеллект-карты.

Большие возможности для активизации учебно-познавательной деятельности студентов имеет лекция - пресс-конференция. Эта форма проведения лекции близка к форме проведения пресс-конференций, только со следующими изменениями. Преподаватель называет тему лекции и просит студентов письменно задавать ему вопросы по данной теме. Каждый студент должен в течение двух-трех минут сформулировать наиболее интересующие его вопросы, записать их и передать преподавателю. Затем преподаватель в течение трех-пяти минут сортирует вопросы по их смысловому содержанию и начинает читать лекцию. Изложение материала строится не как ответ на каждый заданный вопрос, а в виде связного раскрытия темы, в процессе которого формулируются соответствующие ответы. В завершение лекции преподаватель проводит итоговую оценку вопросов как отражения знаний и интересов слушателей. В начале изучения темы основная цель лекции - выявление круга интересов и потребностей студентов, степени их подготовленности к работе, отношение к предмету. Лекция - пресс-конференция в середине темы или курса направлена на привлечение внимания слушателей к главным моментам содержания учебного предмета, уточнение представлений преподавателя о степени усвоения материала, систематизацию знаний студентов, коррекцию выбранной системы лекционной и семинарской работы по курсу. Основная цель такой лекции в конце темы или раздела - подведение итогов работы, определение уровня развития усвоенного содержания в последующих разделах.

Кейс-задачи представляют собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности. Реализация такого типа обучения осуществляется через использование ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания

вариантов по заданным условиям. Кейс-задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение кейс-задач студентам предлагается в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на онлайн-лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества потребительских товаров. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Круглые столы, дискуссии – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии. Характерной чертой «круглого стола» является сочетание

тематической дискуссии с групповой консультацией. Наряду с активным обменом знаниями, у учащихся вырабатываются профессиональные умения излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Важное условие при организации «круглого стола, дискуссии»: нужно, чтобы он был действительно круглым, т.е. процесс коммуникации, общения, происходил «глаза в глаза». Принцип «круглого стола», т.е. расположение участников лицом друг к другу, а не в затылок, как на обычном занятии, в целом приводит к возрастанию активности, увеличению числа высказываний, возможности личного включения каждого учащегося в обсуждение, повышает мотивацию учащихся, включает невербальные средства общения, такие как мимика, жесты, эмоциональные проявления.

Преподаватель также располагается в общем кругу, как равноправный член группы, что создает менее формальную обстановку по сравнению с общепринятой, где он сидит отдельно от учеников они обращены к нему лицом. В классическом варианте участники дискуссии адресуют свои высказывания преимущественно ему, а не друг другу. А если преподаватель сидит среди студентов, обращения членов группы друг к другу становятся более частыми и менее скованными, это также способствует формированию благоприятной обстановки для дискуссии и развития взаимопонимания между педагогами и учениками.

Дискуссия заключается в коллективном обсуждении какого-либо вопроса, проблемы или сопоставлении информации, идей, мнений, предложений. Цели проведения дискуссии могут быть очень разнообразными: обучение, тренинг, диагностика, преобразование, изменение установок, стимулирование творчества и др.

При организации дискуссии в учебном процессе обычно ставятся сразу несколько учебных целей, как чисто познавательных, так и коммуникативных. При этом цели дискуссии, конечно, тесно связаны с ее темой. Если тема

обширна, содержит большой объем информации, в результате дискуссии могут быть достигнуты только такие цели, как сбор и упорядочение информации, поиск альтернатив, их теоретическая интерпретация и методологическое обоснование. Если тема дискуссии узкая, то дискуссия может закончиться принятием решения. Во время дискуссии учащиеся могут либо дополнять друг друга, либо противостоять один другому. В первом случае проявляются черты диалога, а во втором дискуссия приобретает характер спора. И взаимоисключающий спор, и взаимодополняющий, взаиморазвивающий диалог играют большую роль, так как первостепенное значение имеет факт сопоставления различных мнений по одному вопросу.

Интеллект-карта (mind map, известная также как майнд-карта, карта мыслей и ментальная карта) — это аналитический инструмент, который используют, если необходимо найти максимально эффективное решение задачи. Применять интеллект-карты можно с самыми разными целями: чтобы генерировать идеи, готовиться к презентациям, организовывать и проводить различные мероприятия, конспектировать лекции, запоминать большие объемы информации, планировать рабочий день, ход работы над проектом или свободное время и многое, многое другое. В основе создания интеллект-карт лежит процесс радиантного мышления. Суть его заключается в следующем: берется какая-то определенная основная тема, а затем от нее, как лучи от солнца или ветви от ствола дерева, строятся различные идеи, так или иначе связанные с основной темой. Устанавливаются также связи между различными ветвями. Каждая новая идея (ветвь) становится исходной точкой для продолжения этого процесса, то есть вновь от нее отходят связанные с ней идеи.

Рекомендации по работе с литературой

На первом занятии студентам выдается список литературы для изучения дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров». Перечень основной литературы является обязательным для изучения данной дисциплины. В перечне дополнительной литературы представлены издания для более

углубленного изучения дисциплины, необходимые для подготовки к круглым столам, дискуссиям, докладам, сообщениям. Нормативно-правовые материалы и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимы студентам для выполнения проектов и составлению интеллектуальных карт.

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к зачету

Подготовка к зачету и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к зачету позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

На самостоятельную подготовку студента к зачету по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» отводится 10 часов.

Студенты должны подготовить и знать ответы на 40 вопросов к зачету. Список вопросов к зачету выдается студентам к концу семестра.

Ответы на вопросы студент может найти в материалах лекций, а также в рекомендованной литературе по изучению данного учебного курса.

Подготовку к зачету лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к зачету.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещение для проведения лекций: Мультимедийная аудитория г. Владивосток, о. Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М312.

Площадь 96.4 м².

Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер

управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Для самостоятельной работы бакалавров могут использоваться следующие помещения: 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 Wtu 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 плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.



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 «Маркетинг продовольственных товаров»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

г. Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	2 неделя	Подготовка к круглому столу, дискуссии по теме «Создает ли маркетинг потребности или только удовлетворяет их?»	2	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты
2	3 неделя	Подготовка реферата по теме «Современные тенденции развития маркетинга. Ключевая роль digital маркетинга»	2	ПР-4 Реферат
3	4 неделя	Подготовка к круглому столу, дискуссии по теме «Характеристика маркетинговой среды компании на примере анализа лучших практик»	2	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты
4	5 неделя	Подготовка к устному опросу по темам «Социально-экономическая сущность маркетинга», «Маркетинговая среда компании», «Маркетинговая информационная система»	2	УО-2 Коллоквиум
5	6 неделя	Подготовка презентации по проекту «Сегментирование рынка, выбор целевого сегмента и позиционирование новой торговой марки на рынке»	2	ПР-9 Проект
6	7 неделя	Подготовка презентации по проекту «Выведение на рынок нового товара»	2	ПР-9 Проект
7	8 неделя	Подготовка к устному опросу по теме «Цена в комплексе маркетинга»	2	УО-2 Коллоквиум
8	9 неделя	Подготовка презентации по решению кейс-задачи «Сбыт в комплексе маркетинга»	2	ПР-11 Кейс-задача
9	10 неделя	Подготовка презентации по проекту «Разработка программы продвижения компании»	2	ПР-9 Проект
10	11 неделя	Подготовка к устному опросу на тему «Интеграция	2	УО-2 Коллоквиум

		и координация в маркетинге»		
11	12 неделя	Подготовка к круглому столу на тему «Контроллинг и аудит маркетинговых решений»	1	УО-4 Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты
12	13 неделя	Подготовка презентации по решению кейс-задачи «Функциональная структура маркетинга»	1	ПР-11 Кейс-задача
13	14-15 неделя	Подготовка реферата с разработкой интеллект-карты по теме «Особенности применения маркетинговых технологий в будущей профессиональной деятельности»	2	ПР-4 Реферат
14	16-17 неделя	Подготовка презентации по решению кейс-задачи «Клиентоориентированность компании на примере ДВФУ»	2	ПР-11 Кейс-задача
15	18-неделя	Подготовка к зачету	10	УО-2 Коллоквиум
ИТОГО			36	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, подготовка к круглым столам, дискуссиям, полемике, диспутам, дебатам, коллоквиумам, написание рефератов, решение кейс-задач, выполнения проектов и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите работ и сдаче зачета студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Перед выполнением самостоятельной работы студентам необходимо внимательно прослушать инструктаж, который включает цель задания, его

содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. Студенты должны обратить особое внимание в процессе инструктажа на возможные типичные ошибки, встречающиеся при выполнении задания.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рейтинговой системой оценки знаний студентов.

Промежуточный контроль (зачет) проводится в форме коллоквиума.

Рекомендации по работе с литературой

На первом занятии студентам выдается список литературы для изучения дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров». Перечень основной литературы является обязательным для изучения данной дисциплины. В перечне дополнительной литературы представлены издания для более углубленного изучения дисциплины, необходимые для подготовки к круглым столам, дискуссиям, докладам, сообщениям. Нормативно-правовые материалы и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимы студентам для выполнения проектов и составлению интеллектуальных карт.

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных

источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

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

Самостоятельная работа 1. Подготовка к круглому столу, дискуссии по теме «Создает ли маркетинг потребности или только удовлетворяет их?»

Каждому студенту необходимо подготовиться к обсуждению следующих вопросов:

1. Понятие маркетинга.
2. Концепции маркетинга.
3. Ключевые идеи маркетинга.
4. Создание и продвижение ценностей на примерах компаний бренд-лидеров.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Представленные результаты студенты должны будут обсудить на круглом столе. По результатам круглого стола должны быть даны ответы на поставленные вопросы относительно конкретных компаний-лидеров.

Формой контроля выполненного задания является круглый стол, дискуссия, полемика. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим

аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 2. Подготовка реферата по теме «Современные тенденции развития маркетинга. Ключевая роль digital маркетинга».

Каждому студенту необходимо подготовить реферат по одной из предложенной теме:

- Директ-маркетинг
- Маркетинг в социальных сетях (SMM)
- Продвижение на видеопорталах
- Поисковая оптимизация (SEO)
- Создание привлекательного эффективного интернет-сайта
- Веб-аналитика
- Особенности создания и продвижения Интернет-магазина
- Контекстная реклама
- Мобильный маркетинг
- Банерная реклама
- Поисковый маркетинг (SEM)
- Ретаргетинг
- Оптимизация сайта под социальные сети (SMO)
- Вирусный маркетинг
- Торг в реальном времени

Поиск информации следует осуществлять в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Реферат необходимо представить на занятии для всех студентов. По результатам презентации студенты должны определить роль digital маркетинга в современном развитии маркетинга.

Формой контроля выполненного задания является реферат с докладом. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается

глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 3. Подготовка к круглому столу, дискуссии по теме «Характеристика маркетинговой среды компании на примере анализа лучших практик»

Каждому студенту необходимо подготовиться к обсуждению следующих вопросов:

1. Характеристика внутренней среды компании.
2. Характеристика факторов микросреды компании: клиенты, поставщики, посредники, конкуренты, контактные аудитории.
3. Характеристика факторов макросреды компании.
4. PEST-анализ и SWOT-анализ.
5. Выстраивание работы компании с поколениями X, Y, Z.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Представленные результаты студенты должны будут обсудить на круглом столе. По результатам круглого стола должны быть выявлены факторы, влияющие в наибольшей степени на деятельность компании.

Формой контроля выполненного задания является круглый стол, дискуссия, полемика. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений,

процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 4. Подготовка к устному опросу по темам «Социально-экономическая сущность маркетинга», «Маркетинговая среда компании», «Маркетинговая информационная система»

Студентам необходимо подготовиться к устному опросу по следующим вопросам:

1. Понятие и основные элементы маркетинга.
2. Эволюция концепций маркетинга.
3. Виды маркетинга.
4. Функции маркетинга.

5. Функциональная структура маркетинга.
6. Современные тенденции развития маркетинга.
7. Понятие маркетинговой среды компании.
8. Макросреда фирмы и ее структура.
9. Микросреда фирмы и ее структура.
10. Понятие МИС.
11. Структура и характеристика элементов МИС: система внутренней отчетности, система маркетингового наблюдения, система анализа маркетинговой информации, система маркетинговых исследований.
12. Понятие и виды маркетинговых исследований.
13. Процесс маркетинговых исследований.
14. Методы маркетинговых исследований.
15. Вторичная и первичная информации.
16. Анкета: понятие, структура и типы вопросов.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Формой контроля выполненного задания является коллоквиум.

По результатам коллоквиума студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные

ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 0-1 балл выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

По результатам теста студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если правильных ответов составляет 81-100%;

✓ 4 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 61-80%;

✓ 3 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 41-60%;

✓ 2 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 21-40%;

✓ 1 балл выставляется студенту, если правильных ответов составляет 1-20%;

✓ 0 баллов выставляется студенту, если правильных ответов составляет 0%.

Самостоятельная работа 5. Подготовка презентации по проекту «Сегментирование рынка, выбор целевого сегмента и позиционирование новой торговой марки на рынке»

Студентам необходимо завершить работу над групповым проектом и подготовить презентацию, а именно студентам на примере компании предлагается разработать и вывести на рынок новый продукт или услугу. Поэтому необходимо:

- Провести сегментирование рынка (на основе анализа результатов готового маркетингового исследования рынка);
- Выбрать целевой сегмент и охарактеризовать портрет целевой аудитории;
- Определить конкурентное преимущество и выбрать направление позиционирования товара;
- Определить метод дифференциации компании на рынке;
- Сформулировать три названия нового продукта.

Поиск ответов следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Представленные результаты студенты должны будут представить на занятии. По результатам презентации студенты уметь проводить сегментирование и позиционирование товара на рынке.

Формой контроля выполненного задания является защита проекта. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать

выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 6. Подготовка презентации по проекту «Выведение на рынок нового товара»

Студентам необходимо завершить работу над групповым проектом и подготовить презентацию, а именно студентам на примере компании предлагается разработать и вывести на рынок новый продукт или услугу. Поэтому необходимо:

- Разработать трехуровневую модель разрабатываемого товара по Ф.Котлеру;
- Разработать атрибуты разрабатываемого товара;
- Определить, к какой категории новых товаров относится разрабатываемый продукт;
- Определить, к каким видам классификации товаров относится разрабатываемый продукт;
- Разработать рекомендации по выведению нового продукта на рынок, а также рекомендации на последующие стадии ЖЦТ;
- Определить марочную стратегию для нового продукта.

Поиск ответов следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Представленные результаты студенты должны будут представить на занятии. По результатам презентации студенты уметь разрабатывать и выводить на рынок новый продукт.

Формой контроля выполненного задания является защита проекта. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

- ✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 7. Подготовка к устному опросу по теме «Цена в комплексе маркетинга»

Студентам необходимо подготовиться к устному опросу по следующим вопросам:

6. Понятие и виды цен.

7. Маркетинговый подход к установлению цен.
8. Факторы, влияющие на установление цен.
9. Понятие, инструменты, виды ценовой политики.
10. Классификация ценовых стратегий.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Формой контроля выполненного задания является коллоквиум.

По результатам коллоквиума студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа.

Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 0-1 балл выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

По результатам теста студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если правильных ответов составляет 81-100%;

✓ 4 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 61-80%;

✓ 3 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 41-60%;

✓ 2 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 21-40%;

✓ 1 балл выставляется студенту, если правильных ответов составляет 1-20%;

✓ 0 баллов выставляется студенту, если правильных ответов составляет 0%.

Самостоятельная работа 8. Подготовка презентации по решению кейс-задачи «Сбыт в комплексе маркетинга»

Студентам необходимо доработать кейс-задачу (работа в командах) и оформить свои результаты в виде презентации.

Охарактеризовать используемые маркетинговые каналы успешных компаний. Определить количество уровней каналов распределения, используемых компанией. Охарактеризовать организацию канала

распределения в компании. Выявить сильные и слабые стороны в канале распределения. Оптимизировать структуру канала распределения.

Поиск информации следует осуществлять в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Результаты кейс-задачи необходимо представить на занятии. По результатам презентации студенты обсуждают оптимизированную структуру канала распределения в компании.

Формой контроля выполненного задания является презентация результатов кейс-задачи. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать

аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 9. Подготовка презентации по проекту «Разработка программы продвижения компании»

Студентам необходимо завершить работу над групповым проектом и подготовить презентацию, а именно студентам на примере компании предлагается разработать и вывести на рынок новый продукт или услугу. Поэтому необходимо:

- Разработать главную идею (слоган) всей коммуникативной кампании, которая красной нитью будет проходить через все мероприятия продвижения;
- Определить наиболее эффективные элементы комплекса продвижения, обосновать выбор;
- Разработать мероприятия по продвижению нового товара и компании.

Поиск ответов следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Представленные результаты студенты должны будут представить на занятии. По результатам презентации студенты уметь разрабатывать программу продвижения компании на рынок.

Формой контроля выполненного задания является защита проекта. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и

последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 10. Подготовка к устному опросу по теме «Интеграция и координация в маркетинге»

Студентам необходимо подготовиться к устному опросу по следующим вопросам:

1. Планирование маркетинга: цели, задачи, принципы.
2. Аудит маркетинга: планирование, организация, контроль. Бюджет маркетинга.
3. Цели, задачи, функции службы маркетинга. Достоинства и недостатки организационных структур отдела маркетинга.
4. Варианты организации службы маркетинга на предприятии: функциональная, дивизиональная, матричная, рыночная структуры организации службы маркетинга.
5. Миссия и стратегические цели предприятия в системе маркетингового планирования.
6. Этапы маркетингового планирования, их характеристика.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Формой контроля выполненного задания является коллоквиум.

По результатам коллоквиума студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области,

отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 0-1 балл выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

По результатам теста студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если правильных ответов составляет 81-100%;

✓ 4 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 61-80%;

✓ 3 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 41-60%;

✓ 2 балла выставляется студенту, если правильных ответов составляет 21-40%;

✓ 1 балл выставляется студенту, если правильных ответов составляет 1-20%;

✓ 0 баллов выставляется студенту, если правильных ответов составляет 0%.

Самостоятельная работа 11. Подготовка к круглому столу на тему «Контроллинг и аудит маркетинговых решений»

Каждому студенту необходимо подготовиться к обсуждению следующих вопросов:

10. Понятие, цели, задачи, функции контроллинга.
11. Оперативный и стратегический контроллинг.
12. Система контроллинга.
13. Оперативный маркетинг-контроллинг.
14. Стратегический маркетинг-контроллинг.
15. Понятие, цель, задачи контроля.
16. Процесс контроля маркетинга.
17. Аудит маркетинговой деятельности.
18. Планирование маркетинга-аудита.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Представленные результаты студенты должны будут обсудить на круглом столе. По результатам круглого стола должны быть четко обозначены этапы процесса планирования комплекса маркетинга, охарактеризована технология планирования комплекса маркетинга.

Формой контроля выполненного задания является круглый стол, дискуссия, полемика. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается

глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 12. Подготовка презентации по решению кейс-задачи «Функциональная структура маркетинга»

Студентам необходимо доработать кейс-задачу (работа в командах) и оформить свои результаты в виде презентации.

Охарактеризовать функциональную структуру маркетинга успешных компаний по следующим структурным элементам: маркетинговые исследования, разработка мероприятий целевого маркетинга, управление товаром, управление ценой, управление распределением, управлением продвижением, управление маркетингом. Необходимо выявить сильные и слабые стороны применения маркетинговых технологий компаниями. Предложить варианты решения выявленных слабых сторон. Охарактеризовать пути взаимодействия компании с поколениями X, Y, Z.

Поиск информации следует осуществлять в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Результаты кейс-задачи необходимо представить на занятии. По результатам презентации студенты обсуждают предложенные пути взаимодействия компании с поколениями X, Y, Z, а также разработанные рекомендации решения выявленных слабых сторон.

Формой контроля выполненного задания является презентация результатов кейс-задачи. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области,

отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 13. Подготовка реферата с разработкой интеллект-карты по теме «Особенности применения маркетинговых технологий в будущей профессиональной деятельности».

Каждому студенту необходимо подготовить реферат по одной из предложенных тем:

- Маркетинг территории (территориальный маркетинг, маркетинг мест);
- Брендинг территории

- Персональный маркетинг (личность-бренд; персональный бренд; бренд: сила личности)
- Социальный маркетинг;
- Некоммерческий маркетинг;
- Маркетинг для государственных и общественных организаций
- Digital-маркетинг
- Внутренний (внутрифирменный) маркетинг.

Поиск информации следует осуществлять в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Реферат необходимо представить на занятии для всех студентов. По результатам презентации студенты должны осознать необходимость применения маркетинга в своей будущей профессиональной деятельности.

Формой контроля выполненного задания является реферат с докладом. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 14. Подготовка презентации по решению кейс-задачи «Клиентоориентированность компании на примере ДВФУ»

Студентам необходимо доработать кейс-задачу (работа в командах) и оформить свои результаты виде презентации.

Поиск информации следует осуществлять в предложенном списке литературы и материалах лекции.

Результаты кейс-задачи необходимо представить на занятии. По результатам презентации студенты обсуждать предложенные рекомендации ДВФУ по увеличению потребительской лояльности.

Формой контроля выполненного задания является презентация результатов кейс-задачи. По результатам обсуждения студенты могут получить следующие баллы:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и

последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Самостоятельная работа 15. Подготовка к зачету

Студентам необходимо подготовиться к зачету по следующим вопросам:

1. Роль маркетинга в формировании нового мышления и нового образа действия предприятия на рынке. Основные этапы эволюции концепция маркетинга.

2. Особенности развития маркетинга на российских предприятиях. Взаимосвязи маркетинговой функции с другими функциями предприятия.

3. Характеристика видов маркетинга.

4. Маркетинговая среда предприятия как объект исследования: характеристика микросреды.

5. Маркетинговая среда предприятия как объект исследования: характеристика макросреды.

6. Основные элементы маркетинговой информационной системы (МИС): сущность, структура, процесс проектирования, проблемы управления.

7. Вторичные и первичные данные МИС, достоинства и недостатки.

8. Методики и методы сбора маркетинговой информации: количественные и качественные.

9. Анкета: понятие, структура и типы вопросов.

10. Классификация целей и методов маркетинговых исследований.

11. Этапы маркетингового исследования, содержание этапов.

12. Сегментирование рынка: понятие, цели и этапы.

13. Признаки сегментирования разных типов рынков.

14. Позиционирование товара на рынке: направления и стратегии, примеры.

15. Планирование маркетинга: цели, задачи, принципы.

16. Аудит маркетинга: планирование, организация, контроль. Бюджет маркетинга.

17. Цели, задачи, функции службы маркетинга. Достоинства и недостатки организационных структур отдела маркетинга.

18. Варианты организации службы маркетинга на предприятии: функциональная, дивизиональная, матричная, рыночная структуры организации службы маркетинга.

19. Миссия и стратегические цели предприятия в системе маркетингового планирования.

20. Этапы маркетингового планирования, их характеристика.

21. Товар: понятие и характеристика уровней товара.

22. Характеристика этапов жизненного цикла товаров.

23. Характеристика атрибутов товара.

24. Товарный ассортимент и номенклатура: понятие, управление.

25. Этапы создания нового товара.

26. Цены: понятие, виды, структура цены.

27. Стратегии ценообразования.

28. Факторы ценообразования.

29. Методы ценообразования.

30. Сбытовая политика: понятие, задачи.

31. Содержание понятия «канал распределения»: структура, типы и их характеристики, функции в обеспечении эффективной коммерческой деятельности.

32. Вертикальные маркетинговые системы.

33. Коммуникационная политика предприятия: определение, задачи, элементы.

34. Реклама: понятие, виды, преимущества и недостатки использования каждого вида рекламы.

35. Связи с общественностью: понятие, инструменты, достоинства и недостатки.

36. Стимулирование сбытом: понятие, средства, достоинства и недостатки.

37. Личные продажи: понятие, инструменты, достоинства и недостатки.

38. Прямой маркетинг: понятие, инструменты, достоинства и недостатки.

39. Характеристика потребительской ценности и степени удовлетворения ожиданий потребителей.

40. Предоставление потребительской ценности и удовлетворение потребителей.

Поиск ответов на вышеперечисленные вопросы следует искать в предложенном списке литературы, а также в материалах лекции.

Формой контроля выполненного задания является коллоквиум. По результатам коллоквиума студенты могут получить следующие баллы:

✓ 9-10 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 7-8 баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 4-6 баллов - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической

речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-3 баллов - ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

г. Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-14- способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-21- владение нормативно- правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает	<ul style="list-style-type: none"> • подходы к обобщению информации в области маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов. нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> • обобщать разрабатывать проекты на основе маркетинговой информации для принятия эффективных управленческих решений
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг навыками поиска и использования информации, необходимой для осуществления анализа хозяйственной деятельности предприятий на основе маркетинговых технологий

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-15- способность к самоорганизации и самообразованию	знает (порогов ый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> • источники маркетинговой информации для получения необходимых данных; • методы маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей • способы организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<ul style="list-style-type: none"> • Знание источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • Знание методов маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • Знание маркетинговых коммуникаций для достижения поставленных целей • Знание способов организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<ul style="list-style-type: none"> • Способность осуществлять поиск источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • Способность проводить методы маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • Способность осуществлять маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей • Способность к организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	45-64
	умеет (продвину тый)	<ul style="list-style-type: none"> • использовать источники маркетинговой информации для получения необходимых данных; • использовать маркетинговые исследования для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • использовать маркетинговые исследования для изучения конъюнктуры рынков товаров и услуг; • использовать маркетинговые коммуникации для 	<ul style="list-style-type: none"> • Умение источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • Умение использовать методы маркетинговых исследований для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • Умение использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей • Умение организовывать 	<ul style="list-style-type: none"> • способность проводить количественные и качественные исследования, сегментирование рынка и позиционирование товара; • способность проводить мероприятия по выделению целевых сегментов рынка и дальнейшей разработки стратегий позиционирования; 	

		<p>достижения поставленных целей</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<p>работу конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга</p>		
	<p>владеет (высокий)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • навыками поиска и использования источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • навыками использовать маркетинговые исследования для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • навыками использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей • навыками организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками поиска и использования источников маркетинговой информации для получения необходимых данных; • владение навыками использовать маркетинговые исследования для изучения удовлетворения потребностей покупателей товаров; • владение навыками использовать маркетинговые коммуникации для достижения поставленных целей ✓ владение навыками организации работы конкретного предприятия, осуществляющего свою деятельность в условиях определённого рынка товаров или услуг, на основе концепции маркетинга 	<ul style="list-style-type: none"> • способность применять технологии организации процесса самообразования; приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности • способность определять концепции маркетинга конкретного предприятия 	<p>85-100</p>
<p>ПК-21- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подходы к обобщению информации в области маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов 	<ul style="list-style-type: none"> • знание подходов к обобщению информации в области маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов 	<ul style="list-style-type: none"> • способность исследовать нормативно-правовую документацию, необходимую для изучения маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов • способность охарактеризовать макросреду 	<p>45-64</p>

				и микросреду предприятия;	
	умеет (продвину тый)	<ul style="list-style-type: none"> • обобщать разрабатывать проекты на основе маркетинговой информации для принятия эффективных управленческих решений 	<ul style="list-style-type: none"> • умение обобщать разрабатывать проекты на основе маркетинговой информации для принятия эффективных управленческих решений 	<ul style="list-style-type: none"> • способен исследовать факторы потребительского поведения, анализировать модели принятия покупательских решений; • способен выбирать эффективный метод для формирования бюджета маркетинга; • способность исследовать факторы потребительского поведения, анализировать модели принятия покупательских решений; • способность предложить сбалансированные управленческие решения на основе анализа взаимосвязи между функциональными стратегиями компании; 	65-84
	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> • навыками поиска и использования информации, необходимой для осуществления анализа хозяйственной деятельности предприятий на основе маркетинговых технологий 	<ul style="list-style-type: none"> • владение навыками поиска и использования информации, необходимой для осуществления анализа хозяйственной деятельности предприятий на основе маркетинговых технологий 	<ul style="list-style-type: none"> • способность выявлять и формировать спрос потребителей, используя методы маркетинговых исследований; • способность написать аналитический отчет по результатам исследовательской работы; • способность самостоятельно планировать комплекс маркетинга: товар, цена, продвижение, распределение; • способность самостоятельно применять те или иные методы маркетинговых исследований для принятия эффективных управленческих решений; • способность самостоятельно проводить маркетинговые исследования 	85-100

				<p>и писать отчеты по результатам исследования;</p> <ul style="list-style-type: none">• способность самостоятельно сформулировать верные управленческие решения, используя методы принятия стратегических решений;• способность самостоятельно сформулировать верные управленческие решения, используя методы принятия тактических решений;• способность составить аналитический отчет по результатам исследовательской работы.	
--	--	--	--	---	--

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Роль маркетинга в формировании нового мышления и нового образа действия предприятия на рынке.
2. Основные этапы эволюции концепция маркетинга.
3. Особенности развития маркетинга на российских предприятиях.
4. Взаимосвязи маркетинговой функции с другими функциями предприятия.
5. Характеристика видов маркетинга.
6. Маркетинговая среда предприятия как объект исследования: характеристика микросреды.
7. Маркетинговая среда предприятия как объект исследования: характеристика макросреды.
8. Основные элементы маркетинговой информационной системы (МИС): сущность, структура, процесс проектирования, проблемы управления.
9. Вторичные и первичные данные МИС, достоинства и недостатки.
10. Методики и методы сбора маркетинговой информации: количественные и качественные.
11. Анкета: понятие, структура и типы вопросов.
12. Классификация целей и методов маркетинговых исследований.
13. Этапы маркетингового исследования, содержание этапов.
14. Сегментирование рынка: понятие, цели и этапы.
15. Признаки сегментирования разных типов рынков.
16. Позиционирование товара на рынке: направления и стратегии, примеры.
17. Планирование маркетинга: цели, задачи, принципы.
18. Аудит маркетинга: планирование, организация, контроль. Бюджет маркетинга.

19. Цели, задачи, функции службы маркетинга.
20. Достоинства и недостатки организационных структур отдела маркетинга.
21. Варианты организации службы маркетинга на предприятии: функциональная, дивизиональная, матричная, рыночная структуры организации службы маркетинга.
22. Миссия и стратегические цели предприятия в системе маркетингового планирования.
23. Этапы маркетингового планирования, их характеристика.
24. Товар: понятие и характеристика уровней товара.
25. Характеристика этапов жизненного цикла товаров.
26. Характеристика атрибутов товара.
27. Товарный ассортимент и номенклатура: понятие, управление.
28. Этапы создания нового товара.
29. Цены: понятие, виды, структура цены.
30. Стратегии ценообразования.
31. Факторы ценообразования.
32. Методы ценообразования.
33. Сбытовая политика: понятие, задачи.
34. Содержание понятия «канал распределения»: структура, типы и их характеристики.
35. Функции в обеспечении эффективной коммерческой деятельности.
36. Вертикальные маркетинговые системы.
37. Коммуникационная политика предприятия: определение.
38. Задачи коммуникационной политики предприятия.
39. элементы коммуникационная политики предприятия.
40. Реклама: понятие, виды.
41. Преимущества и недостатки использования каждого вида рекламы.
42. Связи с общественностью: понятие, инструменты, достоинства и недостатки.

43. Стимулирование сбытом: понятие, средства.
44. Достоинства и недостатки стимулирования сбытом.
45. Личные продажи: понятие, инструменты.
46. Достоинства и недостатки личных продаж.
47. Прямой маркетинг: понятие, инструменты.
48. Достоинства и недостатки прямого маркетинга.
49. Характеристика потребительской ценности и степени удовлетворения ожиданий потребителей.
50. Предоставление потребительской ценности и удовлетворение потребителей.

**Критерии оценки студента на зачете по дисциплине
(промежуточная аттестация – зачет)**

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета (стандарт ная)	Требования к сформированным компетенциям
8-10	«зачтено»	«Зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение
6-7		«Зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при ответе на практические вопросы
5		«Зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответе
0-4	«не зачтено»	«Не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы. Как правило, оценка неудовлетворительно ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

По результатам ведения рейтинговой оценки освоения дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров» студенты могут получить зачет в зависимости от количества набранных баллов:

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка по дисциплине (стандартная)
61-100	«зачтено»
0-60	«не зачтено»

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для коллоквиумов

по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров»

Социально-экономическая сущность маркетинга

1. Понятие и основные элементы маркетинга.
2. Эволюция концепций маркетинга.
3. Виды маркетинга.
4. Функции маркетинга.
5. Функциональная структура маркетинга.
6. Современные тенденции развития маркетинга.

Маркетинговая среда компании

1. Понятие маркетинговой среды компании.
2. Макросреда фирмы и ее структура.
3. Микросреда фирмы и ее структура.

Маркетинговая информационная система

1. Понятие МИС.
2. Структура и характеристика элементов МИС: система внутренней отчетности, система маркетингового наблюдения, система анализа маркетинговой информации, система маркетинговых исследований.
3. Понятие и виды маркетинговых исследований.
4. Процесс маркетинговых исследований.
5. Методы маркетинговых исследований.
6. Вторичная и первичная информации.

7. Анкета: понятие, структура и типы вопросов.

Интеграция и координация в маркетинге

1. Планирование маркетинга: цели, задачи, принципы.

2. Аудит маркетинга: планирование, организация, контроль. Бюджет маркетинга.

3. Цели, задачи, функции службы маркетинга. Достоинства и недостатки организационных структур отдела маркетинга.

4. Варианты организации службы маркетинга на предприятии: функциональная, дивизиональная, матричная, рыночная структуры организации службы маркетинга.

5. Миссия и стратегические цели предприятия в системе маркетингового планирования.

6. Этапы маркетингового планирования, их характеристика.

Цена в комплексе маркетинга

1. Понятие и виды цен.

2. Маркетинговый подход к установлению цен.

3. Факторы, влияющие на установление цен.

4. Понятие, инструменты, виды ценовой политики.

5. Классификация ценовых стратегий.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области,

отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)

по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров»

1. Создает ли маркетинг потребности или только удовлетворяет их?

Обсуждаемые вопросы:

- Понятие маркетинга.
- Концепции маркетинга.
- Ключевые идеи маркетинга.
- Создание и продвижение ценностей на примерах компаний бренд-лидеров.

2. Характеристика маркетинговой среды компании на примере анализа лучших практик

Обсуждаемые вопросы:

- Характеристика внутренней среды компании.
- Характеристика факторов микросреды компании: клиенты, поставщики, посредники, конкуренты, контактные аудитории.
- Характеристика факторов макросреды компании.
- PEST-анализ и SWOT-анализ.
- Выстраивание работы компании с поколениями X, Y, Z.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью,

логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Темы рефератов

по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров»

1. Современные тенденции развития маркетинга. Ключевая роль digital-маркетинг.

- ✓ Директ-маркетинг
- ✓ Маркетинг в социальных сетях (SMM)
- ✓ Продвижение на видеопорталах
- ✓ Поисковая оптимизация (SEO)
- ✓ Создание привлекательного эффективного интернет-сайта

- ✓ Веб-аналитика
- ✓ Особенности создания и продвижения Интернет-магазина
- ✓ Контекстная реклама
- ✓ Мобильный маркетинг
- ✓ Банерная реклама
- ✓ Поисковый маркетинг (SEM)
- ✓ Ретаргетинг
- ✓ Оптимизация сайта под социальные сети (SMO)
- ✓ Вирусный маркетинг
- ✓ Торг в реальном времени

2. Особенности применения маркетинговых технологий в будущей профессиональной деятельности.

- ✓ Маркетинг территории (территориальный маркетинг, маркетинг мест);
- ✓ Брендинг территории
- ✓ Персональный маркетинг (личность-бренд; персональный бренд; бренд: сила личности)
- ✓ Социальный маркетинг;
- ✓ Некоммерческий маркетинг;
- ✓ Маркетинг для государственных и общественных организаций
- ✓ Digital-маркетинг
- ✓ Внутренний (внутрифирменный) маркетинг.

Критерии оценки:

- ✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Кейс-задачи

по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров»

Задание. Функциональная структура маркетинга.

Охарактеризовать функциональную структуру маркетинга успешных компаний по следующим структурным элементам: маркетинговые исследования, разработка мероприятий целевого маркетинга, управление товаром, управление ценой, управление распределением, управлением продвижением, управление маркетингом. Необходимо выявить сильные и слабые стороны применения маркетинговых технологий компанией. Предложить варианты решения выявленных слабых сторон. Охарактеризовать пути взаимодействия компании с поколениями X, Y, Z.

Задание. Сбыт в комплексе маркетинга.

Охарактеризовать используемые маркетинговые каналы успешных компаний. Определить количество уровней каналов распределения, используемых компанией. Охарактеризовать организацию канала распределения в компании. Выявить сильные и слабые стороны в канале распределения. Оптимизировать структуру канала распределения.

Задание. Клиентоориентированность компании.

В рамках освоения дисциплины «Маркетинг» студентам необходимо выполнить проект «Клиентоориентированность компании на примере ДВФУ».

Характеристика задания:

Выполнение проекта «Клиентоориентированность компании на примере ДВФУ» осуществляется студентами в течение 13-17 недель обучения, объём затраченного времени самостоятельной работы составляет 12 часов.

На основе изучения ежегодных результатов исследования *«Удовлетворённость студентов Школы экономики и менеджмента качеством образовательных и других услуг, предоставляемых ДВФУ»*, необходимо выявить «слабые места» в работе ДВФУ, с точки зрения студентов и разработать проект по внедрению инноваций¹ в различные направления деятельности ДВФУ.

¹ на уровне функционирования относительно обособленных систем (хозяйствующих субъектов) *инновации* представляют собой изменения или новшества, которые позволяют **повысить эффективность** функционирования системы, конкретных лиц, коллективов, организаций

Также необходимо отметить, что при выполнении работы необходимо использовать статьи по направлению «Удовлетворённость студентов ВУЗов качеством образовательных и других услуг», размещённых в научной электронной библиотеке ELIBRARY и Гребенников.

Что нужно сделать?

- Разбиться на подгруппы до четырёх человек в каждой группе
- Распределить роли участников проекта

Задачи:

1. Разработать предложения по внедрению инноваций по каждому из трёх выделенных направлений деятельности ДВФУ:

- в любой из аспектов деятельности, касающийся обучение студентов;
- в любой из аспектов деятельности, касающийся развития студенческой науки;
- в любой из аспектов деятельности, касающийся спортивного или творческого развития студентов.

2. Каждое из трёх инновационных предложений разбить на основные составляющие (по П. Баррейру²):

- потребность, которую необходимо удовлетворить, или функция (функции), которую необходимо выполнить;
- концепция объекта или совокупности объектов, посредством которых будет удовлетворяться, т. е. «новая идея»;
- ресурсы, состоящие из совокупности имеющихся знаний, материалов и доступных технологий, посредством которых концепция реализуется на практике.

Решение данной задачи предоставить в виде заполненной соответствующей таблицы (*см. далее по тексту расположен пример заполнения данной таблицы*)

Таблица – Пример элементов инновации (обучение студентов)³

² Ламбен, Ж.-Ж. Менеджмент. Ориентированный на рынок / Ж.-Ж. Ламбен, Р. Чумпитас, И. Шулинг. – 2-е изд.; пер. с англ. Под ред. В. Б. Колчанова. – СПб.: Питер, 2008. – 720 с.

<i>Элемент инновации</i>	<i>Характеристика</i>
Потребность	Сокращение расстояния между студентом и ведущим преподавателем
Концепция	Обучение посредством использования online технологий
Технология	Learning Management System (LMS) «система поддержки обучения»

3. Вне таблицы подробно описать каждый из элементов инноваций по каждому из трёх инновационных предложений, в рамках направлений деятельности ДВФУ.

4. Для того чтобы придумать и представить свои идеи, команды применяют инструментарий, в результате чего получают проектные идеи. Инструментарий состоит из:

1. брифа проекта;
2. карты понятий проекта;
3. эскиза пользователя;
4. маршрута (путешествия) пользователя;
5. карты заинтересованных сторон (стейкхолдеров);
6. прототипа решения проблемы.

Требования к оформлению:

Результаты проекта должны быть представлены в виде мультимедиа материалов, а именно в виде презентаций, выполненных в программе Microsoft Office PowerPoint.

Основные требования к презентации расположены в материалах к первому виду самостоятельных работ «Подготовка докладов» данного РПУД по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров».

Критерии оценки:

Осуществляется групповое оценивание результатов выполнения проекта по следующим критериям:

- оригинальность и согласованность идей;
- изложение материала последовательное, логичное, соответствует

³ Романова И. М., Носкова Е. В. Маркетинг инноваций: учебное пособие / И.М. Романова, Е.В. Носкова. – Владивосток: Издат. дом ДВФУ, 2012. – 140 с.

требованиям научного стиля;

- уровень применения маркетингового инструментария, изученного в течение курса «Маркетинг продовольственных товаров»;
- обоснование выводов;
- наполненность и оформление презентации по проекту.

За данную самостоятельную работу студент может получить до 10 баллов. Работа является выполненной, если был получен 7 балл и более. При меньшем количестве баллов курсовую работу необходимо доработать.

Критерии оценки

✓ -10 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 7-8 баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 4-6 баллов - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической

речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-3 баллов - ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Темы групповых проектов

по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров»

Групповые проекты:

1. Сегментирование рынка, выбор целевого сегмента и позиционирование новой торговой марки на рынке

На примере компании студентам предлагается разработать и вывести на рынок новый продукт или услугу. Но для начала необходимо:

- Провести сегментирование рынка (на основе анализа результатов готового маркетингового исследования рынка);
- Выбрать целевой сегмент и охарактеризовать портрет целевой аудитории;
- Определить конкурентное преимущество и выбрать направление позиционирования товара;
- Определить метод дифференциации компании на рынке;
- Сформулировать три названия нового продукта.

2. Выведение на рынок нового товара.

- Разработать трехуровневую модель разрабатываемого товара по Ф.Котлеру;

- Разработать атрибуты разрабатываемого товара;
- Определить, к какой категории новых товаров относится разрабатываемый продукт;
- Определить, к каким видам классификации товаров относится разрабатываемый продукт;
- Разработать рекомендации по выведению нового продукта на рынок, а также рекомендации на последующие стадии ЖЦТ;
- Определить марочную стратегию для нового продукта.

3. Разработка программы продвижения компании

- Разработать главную идею (слоган) всей коммуникативной кампании, которая красной нитью будет проходить через все мероприятия продвижения;
- Определить наиболее эффективные элементы комплекса продвижения, обосновать выбор;
- Разработать мероприятия по продвижению нового товара и компании.

Критерии оценки:

✓ 5 баллов выставляется студенту, если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 3-4 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью,

логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 2 балла выставляется студенту, если оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 1-2 балла выставляется студенту, если ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Методические рекомендации, определяющие процедуру оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (коллоквиумы, круглые столы, дискуссии, проекты, рефераты, кейс-задачи) по оцениванию

фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний активность в ходе обсуждений материалов лекций, активное участие в дискуссиях с аргументами из дополнительных источников, внимательность, способность задавать встречные вопросы в рамках дискуссии или обсуждения, заинтересованность изучаемыми материалами);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (определяется по результатам контрольных работ, практических занятий, ответов на тесты);

результаты самостоятельной работы (задания и критерии оценки размещены в Приложении 1).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Маркетинг продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – зачет (3 семестр) в формате коллоквиума.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, лабораторных занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к зачету, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное творческое зачетное задание (индивидуальное творческое зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на зачете представлены в структурном элементе

ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (коллоквиумы, круглые столы, дискуссии, проекты, рефераты, кейс-задачи) представлены в структурном элементе ФОС V.

**Критерии оценки студента на зачете по дисциплине
(промежуточная аттестация – зачет)**

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета (стандарт ная)	Требования к сформированным компетенциям
8-10	«зачтено»	«Зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение
6-7		«Зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при ответе на практические вопросы
5		«Зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответе
0-4	«не зачтено»	«Не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы. Как правило, оценка неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

По результатам ведения рейтинговой оценки освоения дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров» студенты могут получить зачет в зависимости от количества набранных баллов:

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка по дисциплине (стандартная)
61-100	«зачтено»
0-60	«не зачтено»




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Высшая математика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 1 семестр 1,2

лекции 36 час. (1 семестр 18ч; 2 семестр 18ч)

практические занятия 36 час. (1 семестр 18ч; 2 семестр 18ч)

лабораторные работы - час.

в том числе с использованием МАО лек. 12 / пр. 12 / лаб. - час.

всего часов аудиторной нагрузки 72 час.

в том числе с использованием МАО 24 час.

самостоятельная работа 72 час.

в том числе на подготовку к экзамену 54 час.

контрольные работы (количество) 2

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет - семестр

экзамен 1,2 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Ксензенко Л.С.

Аннотация дисциплины «Высшая математика»

Дисциплина «Высшая математика» разработана для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы (144 часа), реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Дисциплина «Высшая математика» относится к дисциплинам базовой части учебного плана - Б1.Б.12.

Целями освоения дисциплины «Высшая математика» являются формирование и развитие личности студентов, их способностей к алгоритмическому и логическому мышлению, а также обучение основным математическим понятиям и методам высшей математики. Изучение курса способствует формированию элементов компетенций ОК-4, ОК-5, ОПК-2, расширению научного кругозора и повышению общей культуры будущего специалиста, развитию его мышления и становлению его мировоззрения.

Задачи дисциплины:

- формирование устойчивых навыков по применению фундаментальных положений высшей математики при изучении дисциплин профессионального цикла и научном анализе ситуаций, с которыми выпускнику приходится сталкиваться в профессиональной и общекультурной деятельности;
- освоение методов аналитической геометрии на плоскости и в пространстве, методов дифференциального, интегрального исчисления, а также элементов дифференциальных уравнений при решении практических задач;
- обучение применению методов аналитической геометрии на плоскости и математического анализа для построения математических моделей реальных процессов.

Для успешного изучения дисциплины «Высшая математика» у студентов должны быть сформированы предварительные компетенции, приобретенные в результате обучения в средней общеобразовательной школе:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность применять соответствующий математический аппарат.

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.ф-м.н., доцент _____ Ксендзенко Л.С

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Высшая математика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

бакалавриат

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1,2
лекции 36 час. (1 семестр 18ч; 2 семестр 18ч)
практические занятия 36 час. (1 семестр 18ч; 2 семестр 18ч)
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 12 / пр. 12 / лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену 54 час.
контрольные работы (количество) 2
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - семестр
экзамен 1,2 Семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.

Составитель: _____ к.ф.-м.н., доцент

_____ Ксендзенко Л.С.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия I

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 «Biotechnology».

Study profiles: "Biotechnology", "Food biotechnology".

Course title: Higher Mathematics.

Basic part of Block, 4 credits.

Instructor: Ksendzenko L.S.

Course description: analytic geometry in the plane; elements of analytical geometry in space; elements of differential and integral calculus, differential equations

Form of final knowledge control: the first and second semesters – exam.

Main course literature:

1.I.I. Bavrin. Higher mathematics for chemists, biologists and physicians.
Moscow. Yurayt. 2016. – 624 p.

2.Dmitry Pisjnjenniy. Abstract of Lectures on higher mathematics: Full course.
Publishing house Ayriss Press, 2015.– 603 p. ISBN 978-5-8112-6043-0

3. Danko P.E., Popov A.G., Tatyana Kozhevnikova. Higher Mathematics in the
exercises and tasks: [textbook for high schools]. – 7-th ed., Rev. Moscow: AST:
Peace and Education, 2014. ISBN: 978-5-17-083948-3

**Аннотация
дисциплины «Высшая математика»**

Дисциплина «Высшая математика» разработана для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы (144 часа), реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Дисциплина «Высшая математика» относится к дисциплинам базовой части учебного плана - Б1.Б.12.

Целями освоения дисциплины «Высшая математика» являются формирование и развитие личности студентов, их способностей к алгоритмическому и логическому мышлению, а также обучение основным математическим понятиям и методам высшей математики. Изучение курса способствует формированию элементов компетенций ОК-4, ОК-5, ОПК-2, расширению научного кругозора и повышению общей культуры будущего специалиста, развитию его мышления и становлению его мировоззрения.

Задачи дисциплины:

- формирование устойчивых навыков по применению фундаментальных положений высшей математики при изучении дисциплин профессионального цикла и научном анализе ситуаций, с которыми выпускнику приходится сталкиваться в профессиональной и общекультурной деятельности;

- освоение методов аналитической геометрии на плоскости и в пространстве, методов дифференциального, интегрального исчислений, а также элементов дифференциальных уравнений при решении практических задач;

- обучение применению методов аналитической геометрии на плоскости и математического анализа для построения математических моделей реальных процессов.

Для успешного изучения дисциплины «Высшая математика» у студентов должны быть сформированы предварительные компетенции, приобретенные в результате обучения в средней общеобразовательной школе:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность применять соответствующий математический аппарат.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования элементов компетенций	
ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	информационные, компьютерные и сетевые технологии
	Умеет	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате
	Владеет	информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Как измерять и составлять описание проводимых экспериментов, как владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования элементов вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высшая математика» применяются следующие методы активного обучения: лекция-беседа и групповая консультация, лекция-визуализация, лекция с заранее запланированными ошибками.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Первый семестр

Раздел I. Элементы аналитической геометрии на плоскости (8 часов).

Тема 1. Метод координат на плоскости. Полярная система координат. (2 часа). Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «лекция-визуализация».

Тема 2. Прямая на плоскости (2 часа).

Тема 3. Основные задачи на использование уравнений прямой (2 часа). Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «лекция с заранее запланированными ошибками».

Тема 4. Кривые 2 порядка (2 часа).

Раздел II. Введение в математический анализ. Дифференциальное исчисление функции одной переменной (10 часов)

Тема 5. Последовательность. Предел последовательности. Функция. Предел функции (2 часа).

Абсолютная величина действительного числа. Окрестность точки, интервал, отрезок. Последовательность. Предел последовательности. Понятие функции одной переменной. Основные свойства. Предел функции. Односторонние пределы.

Тема 6. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Непрерывность функции (2 часа).

Замечательные пределы. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Сравнение бесконечно малых. Основные эквиваленты. Непрерывность функции. Свойства непрерывных функций. Точки разрыва, их классификация.

Тема 7. Производная функции одной переменной (2 часа).

Производная, ее геометрический и механический смысл. Уравнения касательной и нормали к плоской кривой. Правила дифференцирования. Дифференцирование сложной функции. Дифференцирование функций, заданных параметрически и неявно. Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «Лекция с заранее запланированными ошибками».

Тема 8. Дифференциал функции одной переменной (2 часа). Дифференциал функции, его геометрический смысл, свойства. Основные теоремы диффе-

рещиального исчисления (Ферма, Ролля, Лагранжа, Коши). Правило Лопиталья. Производные и дифференциалы высших порядков.

Тема 9. Исследование функции одной переменной с помощью дифференциального исчисления (2 часа)

Четность и нечетность функции. Возрастаение и убывание функции на интервале. Экстремум функции одной переменной. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. Выпуклость и вогнутость. Точки перегиба кривой. Асимптоты. Общая схема исследования функции одной переменной. Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «лекция-беседа».

Второй семестр

Раздел I. Дифференциальное исчисление функции нескольких переменных (4 часа)

Тема 1. Функции нескольких переменных. Дифференцирование функции нескольких переменных (2 часа)

Понятие функции нескольких переменных, область определения. Понятие предела функции двух переменных. Частные производные и частные дифференциалы функции нескольких переменных. Полный дифференциал функции нескольких переменных. Геометрический смысл частных производных и полного дифференциала. Частные производные высших порядков. Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «лекция-беседа».

Тема 2. Исследование функции двух переменных (2 часа)

Касательная плоскость и нормаль к поверхности. Экстремум функции двух переменных. Наибольшее и наименьшее значение функции нескольких переменных в замкнутой области. Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «лекция-беседа».

Раздел II. Интегрирование (8 часов)

Тема 3. Неопределенный интеграл (2 часа)

Первообразная функция. Определение неопределенного интеграла. Теорема о существовании неопределенного интеграла. Свойства неопределенного интеграла. Табличные интегралы. Интегрирование с помощью таблицы. Лекция проводится с использованием элементов метода активного обучения «лекция-беседа».

Тема 4. Непосредственное интегрирование (2 часа)

Сведение интеграла к табличному. Простейшие интегралы от тригонометрических функций. Замена переменной в неопределенном интеграле.

Тема 5. Методы интегрирования: интегрирование функций, содержащих в знаменателе квадратный трехчлен, формула интегрирования по частям (2 часа)

Тема 6. Интегрирование дробно-рациональных функций. Интегрирование тригонометрических функций. Универсальная подстановка (2 часа)

Раздел III. Комплексные числа (2 часа)

Тема 7. Комплексные числа (2 часа)

Алгебраическая, тригонометрическая, показательная формы записи комплексных чисел. Действия с комплексными числами. Геометрическое изображение комплексных чисел и действий с ними.

Раздел IV. Дифференциальные уравнения (4 часа)

Тема 8. Задачи, приводящие к дифференциальным уравнениям (2 часа).

Тема 9. Дифференциальные уравнения 1 порядка, с разделяющимися переменными (2 часа)

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

№ п/п	№ темы дисциплины	Темы практических занятий	Кол-во часов
I семестр			
1	1	Элементы аналитической геометрии на плоскости.	6
2	2	Введение в математический анализ	12
II семестр			
3	3	Дифференциальное исчисление функции нескольких переменных	4
4	4	Неопределенный интеграл	8

5	5	Комплексные числа	2
6	6	Дифференциальные уравнения 1 порядка	4
	СУММА:		36

Практические занятия

Семестр I (18 часов)

Раздел I. Элементы аналитической геометрии на плоскости (6 часов).

Занятие 1. Декартова и полярная системы координат. Определители 2 и 3 порядка. (2 часа).

Занятие 2. Прямая на плоскости. Решение задач (2 часа).

Занятие 3. Кривые 2 порядка. Решение задач (2 часа).

Занятие проводится с использованием метода активного обучения «групповая консультация». Групповые консультации представляют собой своеобразную форму проведения практических занятий, основным содержанием которых является разъяснение отдельных, часто наиболее сложных или практически значимых вопросов изучаемой программы. После всех практических занятий студенты получают задачи для самостоятельной внеаудиторной работы. С каждым практическим занятием повышается сложность предлагаемых задач. Групповая консультация проводится с целью оказания помощи в самостоятельной работе, в подготовке к рубежной контрольной работе. Студенты сами предлагают для решения те задачи, которые вызвали какие-то затруднения или непонимание. К доске выходят студенты, готовые разъяснить возникшие вопросы. Преподаватель только контролирует ход решения задач, комментирует в случае необходимости какие-то ситуации и обобщает рассмотренный материал. Преимущество практики-консультации перед другими формами проведения практического занятия в том, что она позволяет в большей степени приблизить содержание занятия к практическим интересам обучаемых, в какой-то степени индивидуализировать процесс обучения с учетом уровня понимания и восприятия материала каждым обучаемым.

Раздел II. Введение в математический анализ (12 часов).

Занятие 4. Предел последовательности. Понятие функции одной переменной. Основные свойства. Предел функции. Односторонние пределы.

Занятие 5. Бесконечно малые и бесконечно большие величины Непрерывность функции (2 часа).

Занятие 6. Производная функции одной переменной (2 часа).

Занятие проводится с применением метода активного обучения **«метод командной поддержки индивидуального обучения»**. Суть этого метода заключается в предоставлении малым группам возможности продвигаться по учебной программе в индивидуальном темпе.

Занятие 7. Производная сложной функции. Производная функции, заданной параметрически (2 часа).

Занятие 8. Дифференциал функции одной переменной. Правило Лопиталья (2 часа).

Занятие 9. Полное исследование функции и построение ее графика. Занятие проводится с использованием метода активного обучения **«групповая консультация»**.

Семестр II (18 часов)

Раздел I. Дифференциальное исчисление функции нескольких переменных (4 часа).

Занятие 1. Частные производные и дифференциал функции нескольких переменных (2 часа). Занятие проводится с применением метода активного обучения **«групповая консультация»**.

Занятие 2. Экстремум функции нескольких переменных. Составление математических моделей простейших задач (2 часа).

Раздел II. Неопределенный интеграл (8 часов).

Занятие 3. Табличные интегралы, метод подведения под знак дифференциала, метод разложения (2 часа).

Занятие 4. Формула интегрирования по частям, метод замены переменного (2 часа).

Занятие 5. Интегрирование выражений, содержащих в знаменателе квадратный трехчлен. (2 часа). Занятие проводится с использованием метода активного обучения «групповая консультация».

Занятие 6. Интегрирование некоторых дробно-рациональных и тригонометрических функций (2 часа). Занятие проводится с использованием метода активного обучения «групповая консультация».

Раздел 3. Комплексные числа (2 часа).

Занятие 7. Комплексные числа, действия над ними (2 часа). Занятие проводится с использованием метода активного обучения «групповая консультация».

Раздел 4. Дифференциальные уравнения первого порядка (4 часа).

Занятие 8. Основы математического моделирования простейших явлений с помощью дифференциальных уравнений.

Занятие 9. Решение дифференциальных уравнений 1 порядка с разделяющимися переменными.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Высшая математика» представлено в Приложении 1. Оно содержит: план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию; характеристику заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению; требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА ПЕРВЫЙ СЕМЕТР

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
		знает основные определения и	Теоретич	Вопросы

1	Элементы аналитической геометрии на плоскости	ОК-4	формулы аналитической геометрии на плоскости	еский диктант. Решение задач по изучаемой теме на практических занятиях. Устный опрос во время практического занятия. Выполнение ИДЗ, РГЗ	к экзамену 1-18. Задачи 1-5 из примерного перечня задач для экзамена Экзамен
			умеет вычислять определители 2 и 3 порядков		
			владеет методами построения прямых и кривых 2 порядка, вычисления определителей		
		ОК-5	знает элементы аналитической геометрии на плоскости		
			умеет различать типы кривых 2 порядка, составлять уравнение прямой на плоскости		
			владеет формулами связи полярных координат с декартовыми, различных уравнений прямой, расстояния от точки до прямой		
		ОПК-2	Знает основные понятия и определения аналитической геометрии на плоскости		
			умеет различать виды уравнений прямой на плоскости, строить прямые и кривые 2 порядка		
			Владеет способностью применять методы аналитической геометрии при решении простейших профессиональных задач		
		2	Введение в математический анализ. Дифференциальное исчисление функции одной переменной		
Умеет находить простые пределы и производные, различать непрерывную и разрывную функции,					
Владеет методами полного исследования функции и построения ее графика					
ОК-5	Знает определения предела последовательности, функции; определения производной, ее геометрический и физический смысл; таблицу производных, правила дифференцирования, определения непрерывности, точек разрыва				
	Умеет распознавать математическую символику в литературе по общеобразовательным и специальным дисциплинам; вычислять производные I и II порядков, составлять уравнение нормали и касательной к графику функции, производить полное исследование функции и строить ее график.				
	Владеет методами нахождения пределов; техникой и правилами нахождения производных, приложениями производных к простым задачам практики				

			Знает определение производной, геометрический и физический смысл, таблицу производных, правила дифференцирования, уравнения касательной и нормали к графику функции, экстремума функции, точек перегиба, асимптот.		
		ОПК-2	Умеет вычислять производные I и II порядков, составить уравнение нормали и касательной к графику функции, производить полное исследование функции и строить ее график.		
			Владеет методами отыскания производных, полного исследования функции и построения ее графика, применения производных при решении профессиональных задач		

ВТОРОЙ СЕМЕСТР

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Дифференциальное исчисление Функции нескольких переменных	ОК-4	знает основные определения и формулы теории функций нескольких переменных	Теоретический диктант. Решение задач по изучаемой теме на практических занятиях. Устный опрос во время практического занятия. Выполнение ИДЗ	Вопросы к экзамену 1-2. Задачи 1-2 из примерного перечня задач на экзамен. Экзамен
			умеет вычислять частные производные 1 и 2 порядков, исследовать функцию на экстремум		
			владеет методами отыскания наибольшего и наименьшего значений функции 2 переменных		
		ОК-5	знает основные определения и формулы частных производных и дифференциалов; полного дифференциала; необходимые и достаточные условия экстремума функции 2-х переменных		
			умеет вычислять частные производные и дифференциалы первого порядка; исследовать на экстремум функцию 2-х переменных		
			владеет методами исследования функции нескольких переменных на экстремум		
ОПК-2	Знает определение функции двух переменных, ее геометрический смысл, правило нахождения частных производных, необходимое и достаточное условие экстремума функции двух переменных				

			<p>Умеет решать задачи на отыскание частных производных, составление уравнений касательной и нормали к поверхности, находить экстремум функции двух переменных</p> <p>Владеет способностью применять методы функции нескольких переменных при решении простых профессиональных задач</p>		
2	Неопределенный интеграл	<p>ОК-4</p> <p>ОК-5</p> <p>ОПК-2</p>	<p>знает основные понятия, определения и свойства неопределенного интеграла</p> <p>Умеет вычислять простые интегралы</p> <p>Владеет следующими методами вычисления неопределенного интеграла: разложения, замены переменной, интегрирования по частям</p> <p>Знает таблицу интегралов и основные методы интегрирования;</p> <p>Умеет найти интеграл от дробно-рациональной и тригонометрической функции</p> <p>Владеет методами вычисления интегралов и их приложениями к простым задачам практики</p> <p>Знает определение, свойства, таблицу неопределенных интегралов, методы вычисления неопределенного интеграла</p> <p>Умеет решать задачи на вычисление неопределенных интегралов, понимать информацию по общеобразовательным и специальным дисциплинам, содержащим математическую символику</p> <p>Владеет методами вычисления неопределенного интеграла и решения профессиональных задач с применением неопределенного интеграла</p>	<p>Теоретический диктант. Решение задач по изучаемой теме на практических занятиях. Устный опрос во время практического занятия. Выполнение ИДЗ</p>	<p>Вопросы к экзамену 3-7. Задачи 3-6 из примерного перечня задач на экзамен. Экзамен</p>
3	Комплексные числа	ОК-4	<p>Знает определение комплексного числа, его модуля, аргумента, сопряженного комплексного числа, тригонометрическую и показательную формы комплексного числа; действия над комплексными числами; извлечение корня из комплексного числа</p> <p>Умеет производить действия над комплексными числами</p> <p>Владеет способностью творчески применять комплексные числа</p>	<p>Теоретический диктант. Решение задач по изучаемой теме на практических занятиях. Устный опрос во</p>	<p>Вопросы к экзамену 8. Задачи 7-12 из примерного перечня задач на экзамен.</p>

		ОК-5	<p>Знает определение комплексного числа и правила действия над ними</p> <p>Умеет решать квадратные уравнения с отрицательным дискриминантом</p> <p>Владеет методами применения комплексных чисел при решении простых профессиональных задач</p>	<p>время практического занятия. Выполнение ИДЗ</p>	<p>Экзамен</p>	
		ОПК-2	<p>Знает определение комплексного числа и правила действия над ними</p> <p>Умеет производить алгебраические действия над комплексными числами; извлекать корень из комплексного числа;</p> <p>Владеет способностью использовать комплексные числа в профессиональной деятельности</p>			
			ОК-4			<p>Знает определение д.у., его порядка; решения общего и частного; определение д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными и метод его решения</p> <p>Умеет решать простые д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными</p> <p>Владеет методом решения простейших д.у. 1-го порядка с разделяющимися переменными и их применением в профессиональной сфере</p>
			ОК-5			<p>Знает определение д.у., его порядка; решения общего и частного; определение д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными</p> <p>Умеет решать простые д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными</p> <p>Владеет методом решения простейших д.у. 1-го порядка с разделяющимися переменными и их применением в профессиональной сфере</p>
	Дифференциальные уравнения 1 порядка	ОПК-2				<p>Знает определение д.у., его порядка; решения общего и частного; определение д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными и метод его решения</p> <p>Умеет решать простые д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными</p> <p>Владеет способностью использовать д.у. 1-го порядка с разделяющимися переменными в профессиональной сфере</p>
				<p>Вопросы к экзамену 9-11. Задачи 13 из примерного перечня задач для экзамена Экзамен</p>		

Типовые контрольные задания, ИДЗ, вопросы к коллоквиуму, экзаменационные вопросы, образцы билетов представлены в разделах «Контрольно-измерительные материалы» и «Материалы для самостоятельной работы студентов».

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Дмитрий Письменный. Конспект лекций по высшей математике : [полный курс].- 13-е изд. М.: Айрис-пресс, 2015.- 603 с. ISBN 978-5-8112-6043-0

2. Баврин И.И. Высшая математика для химиков, биологов и медиков. М. : Юрайт, 2016. – 624 с.

3. Рябушко А.П. Индивидуальные задания по высшей математике. В 4 ч. Ч 1.: учебное пособие. – Минск «Вышейшая школа», 2013. – 304 с. Ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=65409

4. Рябушко А.П. Индивидуальные задания по высшей математике. В 4 ч. Ч 2.: учебное пособие. – Минск «Вышейшая школа», 2014. – 398 с. Ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=65409

5. Данко П.Е., Попов А.Г., Кожевникова Т.Я. Высшая математика в упражнениях и задачах в 2 ч.: [учебное пособие для вузов].- 7-е изд., испр. Ч. 1. М.: Мир и образование, 2015. – 368 с., ISBN: 978-5-94666-566-7

6. Данко П.Е., Попов А.Г., Кожевникова Т.Я. Высшая математика в упражнениях и задачах в 2 ч.: [учебное пособие для вузов].-7-е изд., испр. Ч.2 М.: Мир и образование, 2015. – 448 с., ISBN: 978-5-94666-567-4

Дополнительная и справочная литература:

7. Пискунов, Николай Семенович Дифференциальное и интегральное исчисления : [учебное пособие для втузов: в 2 т.] / Н. С. Пискунов. - Москва : Интеграл-Пресс. Т. 1. - Изд. стер. - 2010. - 415 с. : ил. - ISBN 5-89602-012-0 (т. 1)).

8. Пискунов, Николай Семенович Дифференциальное и интегральное исчисления : [учебное пособие для втузов: в 2 т.] / Н. С. Пискунов. - Москва : Интеграл-Пресс. Т. 2. - Изд. стер. - 2010. - 544 с. : ил. - ISBN 978-5-89602-013-4 (т. 2))

9. Кудрявцев В.А., Демидович Б.П. Краткий курс высшей математики: Учебное пособие для вузов. – 7-е изд., испр. – М.: АСТ, Астрель. – 2008. – 656 с. ISBN: 978-5-17-004601-0.
10. И.Н. Бронштейн, К.А. Семендяев. Справочник по математике для инженеров и учащихся втузов.– СПб.: Лань, 2009.– 608 с.– ISBN: 978-5-8114-0906-8.

Internet-ресурсы:

11. www.for-styudents.ru/matematika/uchebniki/ – здесь представлены учебники по высшей математике, которые можно скачать бесплатно.
12. <http://www.mathelp.spb.ru/> – содержит лекции и видео лекции по высшей математике.
13. dvfu.ru ⇒ *научная библиотека* ⇒ *электронный каталог* – содержит электронные информационные ресурсы Научной библиотеки ДВФУ.
14. Allmath.ru – математический портал, на котором опубликованы материалы по различным разделам математики.
15. <http://www.lib.mexmat.ru> – электронная библиотека механико-математического факультета Московского государственного университета
16. <http://www.mathnet.ru/> – общероссийский математический портал Math-Net.Ru – это современная информационная система, предоставляющая российским и зарубежным математикам различные возможности в поиске информации о математической жизни в России.
17. <http://www.benran.ru/> – библиотека по естественным наукам Российской Академии Наук.
18. Электронная библиотечная система «КнигаФонд» [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2008–2012. – Режим доступа : <http://www.knigafund.ru/>.
19. Интернет-тестирование в сфере образования [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2009–2012. – Режим доступа : <http://www.i-exam.ru/>.
20. Библиотека Genesis [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://gen.lib.rus.ec/>.
21. Образовательный математический сайт [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – 2000–2012. – Режим доступа : <http://www.exponenta.ru/>.

22. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.elibrary.ru/>.
23. Математическое Бюро: Решение задач по высшей математике
www.matburo.ru
24. Российское образование. Федеральный портал. www.edu.ru

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными формами обучения студента «Высшей математике» являются: изучение теоретического материала дисциплины на лекциях, в том числе с использованием компьютерных технологий; закрепление теоретического материала и решение задач по изучаемой теме на практических занятиях; самостоятельная работа над учебным материалом, которая состоит из следующих элементов: изучение материала по конспектам лекций, учебникам или учебным пособиям, подготовка к теоретическим диктантам, решение типовых задач дисциплины в ходе выполнения расчетно-графических работ (РГР), индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) и контрольных работ.

Основная цель аудиторных занятий – систематизация и структурирование знаний студента, рассмотрение наиболее важных и проблемных частей курса. Аудиторные занятия преимущественно носят обзорный и направляющий характер. Самостоятельная работа играет немаловажную роль в изучении дисциплины.

Первым этапом изучения дисциплины и отдельных ее разделов является работа с конспектом и рекомендуемой литературой. Изучение дисциплины рекомендуется проводить поэтапно: рассматривая поочередно логически завершенные разделы курса, как правило, в литературе – это отдельные главы или параграфы. При работе с конспектом и литературой важно начать знакомство с базовой теоретической подготовки, внимательно и вдумчиво изучив основные понятия рассматриваемого раздела. Далее необходимо рассмотреть решение типовых задач раздела курса и попытаться решить аналогичные задания самостоятельно, выполняя РГР или ИДЗ. После изучения одного раздела курса, можно переходить к следующему.

При работе с электронным учебным курсом студент может обратиться к прилагающимся конспектам лекций, где приведены не только теоретические сведения, но и приведены практические примеры. Благодаря систематической самостоятельной работе и своевременному выполнению ИДЗ и РГР, теоретических диктантов, подготовке к контрольной работе и ее успешному выполне-

нию, студент имеет возможность получить экзаменационную оценку по рейтингу.

Завершающим этапом изучения дисциплины «Высшая математика» является экзамен. Если по результатам рейтинга студент не получил оценку по экзамену, он имеет шанс либо довыполнить недостающие мероприятия рейтинга, либо сдавать экзамен. На экзамене выясняется уровень усвоения базовых теоретических и практических вопросов программы и умение применять полученные знания к решению практических задач. Определения, теоремы, утверждения и т.п. должны формулироваться точно и с пониманием, решение задач в простейших случаях должны выполняться без ошибок и уверенно. Только при выполнении этих условий знания и умения студента могут быть признаны удовлетворяющими требованиям ФГОС ВО

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой из библиотечного фонда университета, методическими указаниями, раздаточными материалами, бланками билетов на экзамен. Освоение дисциплины производится на базе учебных аудиторий школы Биомедицины ДВФУ учебного корпуса М по адресу: о. Русский, кампус ДВФУ, корпус М, М₂₅. Аудитории оснащены современным оборудованием (компьютер, видеопроектор, интерактивная доска).



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 «Высшая математика»
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Приложение I

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение, ч	Форма контроля
Семестр I				
1	20.09-30.09	Входной тест по элементарной математике	1	Проверка теста
2	8.10-12.10	Выполнение РГЗ по теме «Прямая на плоскости»	2	Прием и защита задания
3	22.10-26.10	Выполнение РГЗ по теме «Кривые 2 порядка»	2	Прием и защита задания
4	20.09-31.10	Подготовка к теоретическому диктанту «Аналитическая геометрия на плоскости». Диктант	2	Проверка диктанта
5	31.10-11	Выполнение ИДЗ по теме «Предел функции»	2	Прием и защита задания
6	12.11-17.11	Выполнение РГЗ по теме «Непрерывность функции и точки разрыва, сравнение б/м».	2	Прием и защита задания
7	26.11-01.12	Выполнение ИДЗ по теме «Основные правила дифференцирования, геометрический смысл производной. Производная сложной функции»	2	Прием и защита задания
8	26.11-7.12	Подготовка к теоретическому диктанту «Производные и их приложения». Диктант	2	Проверка диктанта
9	10.12-24.11=2	Выполнение РГЗ по теме «Полное исследование функции, построение графика»	2	Опрос на коллоквиуме
10	Январь нового года	Подготовка к экзамену, изучение конспектов и базовой литературы.	10	Экзамен
	Итого:		27 часов	
Семестр II				
1	10.02-24.02	Выполнение РГЗ по теме «Экстремум функции 2 переменных».	2	Прием и защита задания
2	24.02-10.03	Подготовка к теоретическому диктанту по теме «Функции нескольких переменных».	2	Проверка диктанта
3	10.03-24.03	Выполнение РГЗ по теме «Неопределенный интеграл».	2	Прием и защита задания
4	24.03-14.04	Выполнение ИДЗ по теме «Формула интегрирования по частям, метод замены переменной»	2	Проверка задания
5	14.04-28.04	Подготовка к теоретическому дик-	2	Проверка дик-

		танту по теме «Неопределенный интеграл».		танта
6	14.04-28.04	Выполнение ИДЗ по теме «Интегрирование дробно-рациональных и тригонометрических выражений».	2	Проверка задания
7	5.05-12.05	Выполнение ИДЗ «Комплексные числа, действия над ними».	2	Проверка задания
8	12.05-19.05	Выполнение ИДЗ по теме «Д.у. 1 порядка с разделяющимися переменными»	2	Проверка задания
9	19.05-20.06	Подготовка к экзамену, изучение конспектов и базовой литературы	11	Экзамен
	Итого:		27 часов	

Материалы для самостоятельной работы студентов представлены в виде вопросов и задач (для текущего контроля, коллоквиума, экзамена), расчетно-графических заданий (РГЗ) индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) по каждой теме (образцы типовых РГЗ, ИДЗ представлены в разделе «Материалы для самостоятельной работы студентов»).

Порядок сдачи РГР, ИДЗ и их оценка

РГР и ИДЗ выполняются студентами в соответствии с планом-графиком выполнения самостоятельной работы по дисциплине и сдается преподавателю, ведущему дисциплину. По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, указанное в рейтинг-плане дисциплины, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке РГР и ИДЗ учитываются полнота содержания выполненной работы, правильность выполнения заданий, умение теоретически обосновать выбор формулы и правильно применить формулу, грамотность оформления, также учитывается, в срок ли сдана работа. Работа сдается преподавателю на проверку и выдается через 2-3 дня. Критерии оценки: студент получает максимальный балл, если работа выполнена в срок, без ошибок и оформлена в соответствии с требованиями преподавателя. При наличии ошибок указывается сама ошибка с указанием способа ее устранения. После чего работа возвращается для доработки. Работа не зачитывается до тех

пор, пока все задания не будут выполнены правильно. При затруднении выполнения ИДЗ студент выполняет работу на консультации с помощью преподавателя.

Кроме того, с целью более тщательного изучения теоретического материала и выработки элементов компетенций ОК-4, ОК-5, ОПК-2 один раз в две недели проводится теоретический диктант. Список вопросов текущего контроля приводится в Приложении 2.

По данной дисциплине автором (совместно с Бойко Л.А.) разработано учебное пособие: Бойко Л.А., Ксендзенко Л.С. «Равновесные системы в механике». Владивосток : ДВГТУ, 2008.

В данном пособии главы I-IV посвящены векторной и линейной алгебре и их приложениям к задачам механики. Приведено большое количество прикладных задач с решениями. Рассмотрены методы Зейделя и прогонки решения систем, в том числе и в прикладном пакете MathCad.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Высшая математика»
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа бакалавриата
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине «Высшая математика»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОК-4. Способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;</p>	Знает	<p>Основные понятия и методы аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел Основные понятия и методы вычисления пределов, производных, исследования функций с помощью производных, вычисления интегралов</p>
	Умеет	<p>Применять математические методы аналитической геометрии на плоскости, математического анализа, комплексных чисел для решения типовых профессиональных задач</p>
	Владеет	<p>Математическими методами решения естественнонаучных задач</p>
<p>ОК-5. Способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;</p>	Знает	<p>Основные элементы аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел, математического анализа, метод решений д.у. с разделяющимися переменными</p>
	Умеет	<p>Использовать математическую логику для формирования суждений по профессиональным проблемам Применять аналитическую геометрию на плоскости и теорию дифференциального и интегрального исчисления в профессиональных задачах</p>
	Владеет	<p>Методами построения простейших математических моделей типовых профессиональных задач Методами анализа и содержательной интерпретации полученных результатов</p>
<p>ОПК-2. Способность и готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы аналитической геометрии и математического анализа, теоретического и экспериментального исследования</p>	Знает	<p>методы аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел, математического анализа и их роль в профессиональной деятельности,</p>
	Умеет	<p>применять полученные знания для решения математических задач, использовать математический язык и символику при построении моделей; применять методы аналитической геометрии, комплексных чисел, математического анализа при решении профессиональных задач</p>
	Владеет	<p>математическим языком предметной области: основными терминами, понятиями,</p>

		определениями, методами аналитической геометрии, комплексных чисел, математического анализа, используемых при решении профессиональных задач; основными способами представления математической информации (аналитическим, графическим, символьным, словесным и др.), используемыми при решении профессиональных задач
--	--	---

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-4. Способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;	знает (пороговый уровень)	Основную и дополнительную литературу по данному вопросу, Об основных понятиях и методах аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.	Знание определений и формул аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.	- способность дать определение и записать формулу. Способность вычислить простой предел, производную, интеграл. Способность составить уравнений прямой на плоскости и кривой 2 порядка. Способность решить квадратное уравнение с отрицательным дискриминантом.	62-74
	умеет (продвинутый)	Работать, решать задачи, разбирать конспекты лекций. Применять методы математического анализа для решения типовых профессиональных задач	Умение работать самостоятельно, решая задачи и разбирая конспект лекций, интернет-источники, умение вычислять пределы, производные, интегралы, решать д.у.с разделяющимися переменными, применять полученные знания при решении профессиональных задач	- способность применять методы математического анализа при решении профессиональных задач; -способность логически верно выстраивать устную и письменную речь, аргументировать выводы и результаты исследования.	74-84
	владеет (высокий)	Техникой и методами вычисления пределов, производных, частных произ-	Владение методами математического анализа решения типовых задач,	-способностью самостоятельного изучения литературы по математике и ее приложению	85-100

		<p>водных, интегралов, решения дифференциальных уравнений, действиями над комплексными числами.</p> <p>Методами дифференциального и интегрального исчисления для решения прикладных задач.</p> <p>Опытном самостоятельного решения задач в ограниченное время на потоковых контрольных работах, анализом допущенных ошибок, с целью не повторять их в будущем.</p>	<p>навыками применения математических знаний при изучении специальной литературы и при решении профессиональных задач</p>	<p>ям;</p> <p>-способностью самостоятельно выбрать метод решения профессиональных задач и обосновать его;</p> <p>способностью самостоятельно решить задачу и грамотно оформить решение задачи;</p> <p>-способность логически верно выстраивать устную и письменную речь, аргументировать выводы и результаты исследования.</p>	
<p>ОК-5. Способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Основную и дополнительную литературу по данному вопросу,</p> <p>Об основных понятиях и методах аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.</p>	<p>Знание определений и формул аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа, дифференциальных уравнений 1 порядка</p>	<p>- способность дать определение и записать формулу. Способность вычислить простой предел, производную, интеграл. Способность составить уравнений прямой на плоскости и кривой 2 порядка. Способность решить квадратное уравнение с отрицательным дискриминантом.</p>	<p>62-74</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Основную и дополнительную литературу по данному вопросу,</p> <p>Об основных понятиях и методах аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.</p>	<p>Знание определений и формул аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.</p>	<p>- способность дать определение и записать формулу. Способность использовать в профессиональной деятельности навыки вычисления преде-</p>	<p>74-84</p>

		ческой геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.		лов, производных, интегралов, экстремумов функций одного и двух переменных, составления уравнений прямой на плоскости и кривой 2 порядка, решения квадратного уравнения с отрицательным дискриминантом.	
	владеет (высокий)	Основную и дополнительную литературу по данному вопросу, Об основных понятиях и методах аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.	Знание определений и формул аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел и математического анализа.	Способность использовать в профессиональной деятельности навыки вычисления пределов, производных, интегралов, экстремумов функций одного и двух переменных, составления уравнений прямой на плоскости и кривой 2 порядка, решения квадратного уравнения с отрицательным дискриминантом	85-100
ОПК-2. Способность и готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы аналитической геометрии и математического анализа, теоретического и экспериментального исследования	знает (поголовый уровень)	Основные элементы аналитической геометрии на плоскости, комплексных чисел, основные методы дифференциального и интегрального исчисления	Знание определения и формулы полярной системы координат, уравнений прямых кривых 2 порядка, пределов последовательностей и функций, производных и интегралов	- способностью строить прямую и кривую 2 порядка на плоскости; вычислить определитель 2 порядка, предел простой функции, производную и интеграл от простой функции	62-74
	умеет (продвинутый)	Использовать математическую логику для формирования суждений по профессиональным проблемам Применять аналитическую геометрию и теорию дифференциального и ин-	Умение вычислять пределы, производные, частные производные, интегралы от простых функций; строить прямую линию и кривую 2 порядка по известному уравнению; вычислить определитель 2 и	- способностью написать уравнение и построить линию; - способность находить решение задачи Коши для д.у. с разделяющимися переменными; вычислять пределы, производные, частные производные, интегралы от простых функций;	74-84

		тегрального исчисления в профессиональных задачах	3 порядка; производить действия над комплексными числами	строить прямую линию и кривую 2 порядка по известному уравнению;	
	владеет (высокий)	Методами построения простейших математических моделей типовых профессиональных задач Методами анализа содержательной интерпретации полученных результатов	Владение навыками решения профессиональных задач методами аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления; владеет действиями над комплексными числами	Способность и готовность использовать в профессиональной деятельности методы аналитической геометрии на плоскости, математического анализа, комплексных чисел, функции двух переменных и дифференциальных уравнений 1 порядка.	85-100

Шкала измерения уровня сформированности компетенций

Итоговый балл	1-61	62-74	75-84	85-100
Оценка (пятибалльная шкала)	2 (не зачтено)	3 (зачтено)	4 (зачтено)	5 (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	отсутствует	пороговый (базовый)	продвинутый	высокий (креативный)

Перечень используемых оценочных средств (ОС)

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для текущего контроля по дисциплине «Высшая математика»

Семестр I

1. Определители 2-го и 3-го порядка. Определение, вычисление, свойства.
2. Общее уравнение прямой.
3. Каноническое уравнение прямой.
4. Уравнение прямой с угловым коэффициентом.
5. Уравнение прямой, проходящей через данную точку в данном направлении.

6. Уравнение прямой, проходящей через две данные точки.
7. Уравнение прямой в отрезках.
8. Уравнение прямой, проходящей через данную точку \perp данному вектору.
9. Угол между двумя прямыми и условия параллельности и перпендикулярности двух прямых на плоскости. Расстояние от точки до прямой на плоскости.

Пример.

10. Построить прямую по ее уравнению: $\frac{x}{3} - \frac{y}{4} = 1$, $2x - 3y + 5 = 0$, $\frac{x-1}{-4} = \frac{y+2}{3}$,

$x = -2$, $y = 3$.

11. Дайте определение эллипса и запишите его каноническое уравнение, установите связь между параметрами. Что называется эксцентриситетом эллипса?

12. Дайте определение гиперболы и запишите её каноническое уравнение, установите связь между параметрами.

13. Что называется эксцентриситетом гиперболы, сопряженной гиперболой, асимптотами гиперболы?

14. Постройте эллипс, гиперболу, параболу по их уравнениям.

15. Дайте определение параболы и запишите её каноническое уравнение, установите связь между параметрами.

16. Построить кривые 2 порядка: $(x+3)^2 + (y-2)^2 = 16$, $\frac{x^2}{9} - \frac{y^2}{4} = 1$, $\frac{x^2}{16} + \frac{y^2}{4} = 1$,

$x^2 = -8y$, $y^2 = -12x$.

17. Дайте понятие полярной системы координат. Установите связь между полярными и декартовыми координатами.

18. Построить кривые: $r = 2 \sin \varphi$, $r = -2 \sin \varphi$, $r = 3 \cos \varphi$, $r = -3 \cos \varphi$.

Введение в анализ

1. Действительные числа, модуль числа, понятие функции.
2. Числовая последовательность. Предел числовой последовательности. Теорема о существовании предела монотонной ограниченной последовательности. Число e .

3. Окрестность точки. Предел функции в точке. Геометрическая интерпретация предела.
4. Предел функции в точке. Теоремы единственности предела и об ограниченности функции, имеющей конечный предел.
5. Первый замечательный предел.
6. Основные теоремы о пределах. Теоремы о сохранении знака функции и о переходе к пределу в неравенствах.
7. Бесконечно малые функции в точке, их свойства.
8. Сравнение бесконечно малых. Эквивалентные бесконечно малые.
9. Бесконечно большие функции в точке, их связь с бесконечно малыми.
10. Теорема о связи функции, имеющей конечный предел в точке, с бесконечно малой.
11. Непрерывность функции в точке на отрезке. Теоремы Коши.
12. Непрерывность функции на отрезке. Теоремы Вейерштрасса.
13. Односторонние пределы. Необходимое и достаточное условие существования предела.
14. Определение производной, ее геометрический и механический смысл.
15. Производные высших порядков.
16. Правила дифференцирования и таблица простейших производных.
17. Понятие дифференциала функции, его геометрический смысл, свойства. Применение дифференциала для приближенных вычислений.
18. Параметрическое задание функции, и ее дифференцирование.
19. Свойства дифференцируемых функций. Теоремы Ферма, Ролля, Лагранжа, правило Лопиталья.
20. Производные и дифференциалы высших порядков.
21. Возрастание и убывание функций.
22. Экстремумы функции. Необходимое условие существования экстремума.
23. Достаточные условия существования экстремума.
24. Пример задач из естествознания на экстремум.

25. Выпуклость и вогнутость графика функции. Точки перегиба. Необходимое условие существования точки перегиба. Достаточное условие существования точки перегиба.

26. Асимптоты графика функции.

27. Полное исследование функции и построение её графика. Пример.

Семестр II

Функции нескольких переменных

1. Дайте определение функции нескольких переменных. Геометрическое изображение функции двух переменных.

2. Предел и непрерывность функции двух переменных. Понятие области.

3. Частные производные, полный дифференциал. Частные производные высших порядков, пример.

4. Экстремум функции двух переменных. Необходимые и достаточные условия существования экстремума.

5. Задача о реакции на инъекцию. Задача о концентрации трех веществ, участвующих в химической реакции.

Комплексные числа

1. Комплексные числа, модуль, аргумент, главное значение аргумента, действия над комплексными числами.

2. Дайте определение комплексно-сопряженного числа.

3. Запишите формулы Эйлера, алгебраическую, тригонометрическую и показательную формы комплексного числа.

4. Извлечение корня n -ой степени из комплексного числа.

Дифференциальные уравнения

1. Определение дифференциального уравнения, его порядка, решения. Примеры составления и решения дифференциальных уравнений. Общее решение, начальные условия.

2. Уравнения с разделяющимися переменными. Определение, метод решения.

3. Математическая модель задачи об увеличении количества фермента и ее решение.

Контрольные, расчетно-графические и индивидуальные домашние задания

Семестр I

Образцы индивидуальных заданий

ИДЗ №1

Вариант 1

Аналитическая геометрия на плоскости

1. Даны прямые: $x + 3y - 4 = 0$, $x - 2y + 6 = 0$. Найти:
1) точку пересечения прямых; 2) угол между ними; 3) построить прямые.
2. Прямая проходит через точки $A(0, 2)$ и $B(5, 0)$. Написать уравнение прямой в отрезках и построить ее.
3. Составить уравнение прямой, проходящей через точку $A(2, -3) \perp$ прямой $5x - 3y + 9 = 0$.
4. Найти расстояние от точки $B(5, -3)$ до прямой, проходящей через точки $A(-1, 7)$ и $B(3, -2)$.
5. Проверить, параллельны ли прямые $2x + 3y - 7 = 0$, $2x + 3y + 9 = 0$.

ИДЗ №2

Вариант 1

1. Написать уравнение окружности, проходящей через начало координат с центром в точке $A(1, 0)$.
2. Написать уравнение гиперболы, если фокусы его находятся в точках $F_1(-4, 0)$ и $F_2(4, 0)$, а длина вещественной оси равна 6. Затем построить ее.
3. Написать уравнение эллипса, если фокусы его находятся в точках $F_1(3, 0)$ и $F_2(-3, 0)$, а длина большей оси равна 12. Затем построить его.
4. Построить окружности $x^2 - 2x + y^2 = 0$, $x^2 + 10y + y^2 = 0$ и записать их полярное уравнение.

5. Найти длины осей, координаты вершин и фокусов, а также эксцентриситет эллипса $4x^2 + 9y^2 = 180$.

6. Дана гипербола $\frac{x^2}{9} - \frac{y^2}{25} = 1$. Найти уравнения асимптот и расстояние между фокусами. Построить гиперболу.

Образцы расчетно-графических заданий

Расчетно-графическое задание по теме «Аналитическая геометрия»

ВАРИАНТ № 1

1. Построить линии

1) $r = 3\varphi$; 2) $4x^2 - 4y^2 + 16y = 0$; 3) $y^2 = 4 + 2x$.

2. Даны координаты точек $A_1(1, -1)$, $A_2(-4, 3)$ и прямая $l: \frac{x-1}{-1} = \frac{y+2}{2}$.

Найти

- 1) уравнение прямой, проходящей через точки A_1, A_2 ;
- 2) уравнение прямой, проходящей через точку A_1 перпендикулярно прямой l ;
- 3) направляющий вектор прямой l ;
- 4) угловой коэффициент прямой $A_1 A_2$;
- 5) расстояние от точки A_2 до прямой l .

Расчетно-графическое задание по теме «Введение в математический анализ»

РГЗ №1

Вариант 1

Вычислить:

1) $\lim_{x \rightarrow -2} (x^2 + 6x + 8)$; 2) $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^5 + x^2 - 3}{2x^5 - 4x + 1}$; 3) $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{9 - 3x}{6x^4 + 2x^2 - 7}$; 4) $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 3x + 2}{2x^2 - x - 6}$;

5) $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{x}{\sqrt{1 + 3x} - 1}$; 6) $\lim_{x \rightarrow 0} (1 + 4x)^{\frac{5}{x}}$; 7) $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{7x}{\arctg x}$.

РГЗ №2

Вариант 1

1. Вычислить, переходя к эквивалентным бесконечно малым

$$1) \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\operatorname{arctg} 9x}{4x^2 - 2x}; 2) \lim_{x \rightarrow -3} \frac{\operatorname{arctg}(x+3)}{x^2 - 9}; 3) \lim_{x \rightarrow 2} \frac{\sin(x-2)}{x^2 - 4}; 4) \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\ln(1+x)}{e^{4x} - 1};$$

$$5) \lim_{x \rightarrow 0} \frac{\arcsin 2x}{e^{4x} - 1}.$$

2. Вычислить пределы, используя правило Лопиталья:

$$1) \lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^2}{e^x}; 2) \lim_{x \rightarrow 0} \frac{1 - \cos x}{x^2}.$$

РГЗ №3

Вариант 1

1. Найти производные указанных функций:

$$1) y = \frac{x+2}{x}; 2) y = (2x^3 - 12x^2 - 18x) \cdot (x-3)^4; 3) y = \sqrt[3]{(4+3x)^2}; 4) y = \sin^3 5x; 5)$$

$$y = \frac{\cos x}{1 - \sin x}; 6) y = 5^{\operatorname{tg} x}; 7) y = \frac{x}{2} \sqrt{1-x^2} + \frac{1}{2} \arcsin x; 8) y = \ln \frac{x+2}{2-x}; 9) y = e^{-\operatorname{ctg} x}.$$

2. Найти производную функции, заданной параметрически $\begin{cases} x = 2 \sin 4t, \\ y = 6 \cos 4t. \end{cases}$

3. Написать уравнение касательной и нормали к параболе $y^2 = 2x$ в точке $A(8,4)$.

4. Найти дифференциал функции $y = \cos^2 \frac{x}{2}$.

5. Найти производные 2 порядка: $y = \frac{2x-3}{x+1}$, $y = \ln \sin 5x$.

РГЗ №4

Вариант 1

Произвести полное исследование функции и построить их графики:

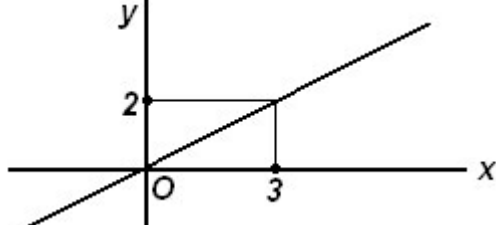
$$1) y = \frac{x^2+1}{x-1}; 2) y = \frac{x}{x+2}, 3) y = 2x^3 - 12x^2 - 18x.$$

Тестовые задания

Занятия, на которых предлагаются тестовые задания, указаны в рейтинговом плане дисциплины. **Тест по теме «Аналитическая геометрия на плоскости»**

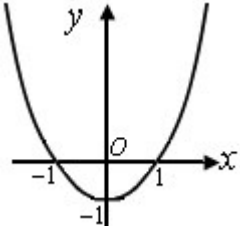
Образец теста по аналитической геометрии на плоскости

ТЕСТ №1

№	Вопрос	Варианты ответа
1	Угловой коэффициент прямой, заданной уравнением $x - 5y - 3 = 0$ равен ...	1) $\frac{1}{5}$; 2) $-\frac{3}{5}$; 3) $\frac{5}{3}$; 4) $-\frac{1}{5}$.
2	Определитель $\begin{vmatrix} 6 & -2 \\ 3 & 1 \end{vmatrix}$ равен ...	1) 12; 2) 0; 3) -12; 4) 8.
3	Уравнение прямой имеет вид ... 	1) $3y + 2x = 0$; 2) $2y - 3x = 0$; 3) $3y - 2x = 0$; 4) $3y + 2x = 1$.
4	Прямые $2x - 3y + 6 = 0$ и $Ax + 4y - 34 = 0$ взаимно перпендикулярны и пересекаются в точке $M(x, y)$:	1) $x = 3, y = 4$; 2) $x = 1, y = 2$; 3) $x = 4, y = 3$; 4) $x = 6, y = 6$
5	Прямая, проходящая через точку $A(2, -5)$ составляет с осью Ox угол 45° и пересекает её в точке $x_0 = \dots$	1) 5; 2) 7; 3) -7; 4) -5.
6	Уравнение окружности с центром в точке $C(-5, 2)$ и радиусом $R = 3$ имеет вид ...	1) $(x + 5)^2 + (y - 2)^2 = 9$; 2) $(x - 5)^2 + (y + 2)^2 = 3$; 3) $(x - 5)^2 + (y + 2)^2 = 9$; 4) $(x + 5)^2 + (y - 2)^2 = 3$.
7	Расстояние от точки $A(3, 4)$ до прямой $2x - 3y + 1 = 0$ равно ...	1) 1; 2) 5; 3) -1; 4) -5
8	Расстояние между точками $A(5, 0)$ и $B(1, 3)$ равно ...	1) 39; 2) 25; 3) 9; 4) 5
9	Угловой коэффициент прямой, заданной уравнением $x - 5y - 3 = 0$ равен ...	1) $\frac{3}{5}$; 2) $-\frac{1}{5}$; 3) $\frac{1}{5}$; 4) $\frac{5}{3}$
10	Уравнением кривой второго порядка $2x^2 + 5y^2 + 12x + 8 = 0$ на плоскости определяется ...	1) парабола; 2) гипербола; 3) эллипс; 4) пара пересекающихся прямых

Образец теста по теме « Введение в математический анализ»

ТЕСТ №1

№	Вопрос	Варианты ответа
1	Производная функции $y = \frac{1}{x^2}$ имеет вид...	1) $\frac{4}{x^2}$; 2) $\frac{-2}{x^3}$; 3) $\frac{1}{x^4}$; 4) $\frac{2}{x^3}$
2	Производная частного $y = \frac{x+2}{x-2}$ равна ...	$\frac{-4}{x-2}$, $\frac{4}{(x-2)^2}$, $-\frac{4}{(x-2)^2}$, $\frac{2x}{(x-2)^2}$
3	Уравнение кривой имеет вид ... 	1) $x^2 = y + 1$; 2) $y^2 = x + 1$; 3) $y^2 = 1 - x$; 4) $x = \sqrt{y + 1}$.
4	Обозначив 0 – бесконечно малую величину, ∞ – бесконечно большую величину, C – конечную ненулевую величину, определить, чему равно соотношение: $\frac{C \cdot 0}{\infty}$:	1)0; 2)C; 3) неопределенность; 4) ∞
5	Значение предела $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^2 - 5x + 4}{\sqrt{4x^4 + 7x^3 + 9}}$ равно...	1)0,5; 2)1,5; 3) $\frac{4}{9}$; 4)-5.
6	Значение предела $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^2 + 2x - 3}{2x^2 - 3x + 1}$ равно...	1)2; 2) ∞ ; 3)0 4)0,5.
7	Расстояние от точки В(3,-4) до прямой $3x - 2y - 1 = 0$ равно ...	1) $\frac{16}{5}$; 2) $-\frac{1}{5}$; 3) $\frac{1}{5}$; 4) $\frac{5}{16}$
8	Значение предела $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\operatorname{tg} 5x}{\ln(1 + 3x)}$ равно...	1) 0; 2) $-\frac{3}{5}$; 3) $\frac{5}{3}$; 4) $\frac{5}{9}$
9	Общий член последовательности $1, \frac{3}{5}, \frac{4}{8}, \frac{5}{11}, \dots$ имеет вид...	1) $a_n = \frac{n+1}{3n-1}$; 2) $a_n = \frac{2n-1}{n}$; 3) $a_n = \frac{2n+1}{n^2}$; 4) $a_n = \frac{2n-1}{n^2}$
10	Уравнение касательной к кривой $y = x^2$ в точке А(2,4) имеет вид ...	1) $x = 4y + 4$; 2) $y^2 = x + 1$; 3) $y = 4x - 4$; 4) $y = 4x + 4$

Семестр II

Образцы индивидуальных заданий

Функции нескольких переменных

ИДЗ № 1

Вариант 1

1. Найти частные производные первого порядка от следующих функций:

$$1) u = \operatorname{arctg} \frac{y}{x}; \quad 2) u = \sqrt{x+3y}; \quad 3) u = x^3 y^2 + 2x \ln y.$$

2. Найти частные производные второго порядка от следующих функций:

$$1) u = x \cdot \operatorname{arctg}(y); \quad 2) u = e^{-y/x}; \quad 3) u = x^3 - 4x^2 y + 5y^2.$$

3. Исследовать функцию на экстремум:

$$u = x^2 + y^2 + xy - 4x - 5y.$$

4. В химической реакции участвуют три вещества с концентрациями x, y, z . Скорость реакции v в любой момент времени выражается законом $v = k \cdot xy^2 z$.

Найти концентрации x, y, z , при которых скорость течения реакции максимальная.

Неопределенный интеграл

ИДЗ № 2

Вариант 1

1. Вычислить непосредственным интегрированием:

$$1) \int \left(\frac{x^3}{3} + \frac{3}{x^3} \right) dx; \quad 2) \int (e^x + e^{-x})^2 dx; \quad 3) \int \frac{dx}{\sqrt{x^2 - 5}}; \quad 4) \int \left(4 - 2 \cos 3x + \frac{1}{\sin^2 5x} + \frac{3}{x} \right) dx.$$

2. Применяя формулу интегрирования по частям, вычислить:

$$1) \int x \cdot \cos 2x dx; \quad 2) \int e^{3x} \cdot \sin x dx; \quad 3) \int x^5 \cdot \ln x dx.$$

3. Путем выделения полного квадрата из квадратного трехчлена вычислить интегралы:

$$1) \int \frac{dx}{\sqrt{x^2 + 4x - 5}}; \quad 2) \int \frac{dx}{x^2 + 5x - 2}.$$

4. Вычислить интегралы от тригонометрических функций:

1) $\int \frac{dx}{\sin^4 x \cdot \cos^2 x}$; 2) $\int \frac{dx}{5 - 3 \cos x}$; 3) $\int \cos^2 8x dx$; 4) $\int \operatorname{tg} 9x dx$.

Комплексные числа

ИДЗ № 3 **Вариант 1**

1. Найти 1) $(3 + 5i)(4 - i)$; 2) $\frac{3 - i}{4 + 5i}$; 3) i^{10} .

2. Решить уравнение $x^2 + 2x + 3 = 0$.

3. Извлечь $\sqrt[3]{-5 - 12i}$.

4. Представить числа в тригонометрической и показательной формах:
 $i, -2, -i, 1 + i, 1 - i$.

Дифференциальные уравнения

ИДЗ № 4

Вариант 1

1. Решить задачу Коши $(xy + 2y)dx + xydy = 0, y(1) = 2$.

2. Скорость размножения бактерий пропорциональна их количеству. В начальный момент $t = 0$ имелось 100 бактерий. В течение 3 часов их число удвоилось. Найти зависимость количества бактерий от времени.

3. Найти общее решение уравнения $y' = 2xy - 3x^2y$.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену по курсу «Высшая математика», семестр I

1. Понятие матрицы и определителя. Вычисление определителей 2 и 3 порядков.
2. Определение полярной системы координат. Связь полярных координат с декартовыми.
3. Различные виды уравнений прямой на плоскости, вывести одно. Взаимное расположение прямых. Условие параллельности и перпендикулярности. Расстояние от точки до прямой.
4. Кривые 2 порядка (окружность, эллипс, гипербола, парабола) (дать определения), канонические уравнения, вывести одно. Связь между параметрами.
5. Действительные числа, модуль числа. Основные элементарные функции. Суперпозиция функций.
6. Окрестность точки. Предел числовой последовательности. I-II замечательные пределы. Различные формы записи. Примеры.
7. Предел функции непрерывного аргумента. Определение, геометрическое истолкование.
8. Предел слева, предел справа. Определение, примеры.
9. Бесконечно малые (б/м) и бесконечно большие (б/б) функции. Основные определения. Примеры. Теоремы о б/м и б/б величинах. Символическая запись теорем.
10. Три определения непрерывности функции в точке. Свойства. Первая теорема Больцано-Коши; вторая теорема Больцано-Коши. Теорема Вейерштрасса. Точки разрыва функции. Определения, примеры.
11. Сравнение б/м функций. Таблица эквивалентных б/м.
12. Теорема о связи функции, предела и бесконечно малой. Доказать. (Прямая и обратная).
13. Производная функции. Геометрический и физический смысл. Уравнения касательной и нормали. Производная сложной функции. Производная функции, заданной неявно и параметрически. Примеры.

14. Дифференциал функции. Свойства, геометрический смысл.
Инвариантность формы первого дифференциала.
15. Теорема о непрерывности дифференцируемой функции. Доказать.
16. Производные и дифференциалы высших порядков, примеры.
17. Теоремы о среднем. Доказать теорему Лагранжа. Правило Лопиталя, примеры.
18. Необходимые и достаточные условия монотонности функции.
19. Необходимые и достаточные условия экстремума функции. Примеры.
Второе достаточное условие экстремума. Пример.
20. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке.
21. Выпуклость, вогнутость кривой, точки перегиба. Примеры. Правило дождя. Асимптоты графика. Определения, примеры.
22. Общая схема исследования функции одной переменной.

Вопросы к экзамену по курсу «Высшая математика», семестр II

1. Функции нескольких переменных. Определения, примеры. Геометрический смысл функции двух переменных. Частная производная, частный дифференциал. Полный дифференциал.
2. Необходимое и достаточное условия экстремума функции 2-х переменных. Наибольшее и наименьшее значения функции в данной области.
3. Первообразная функция, неопределенный интеграл. Определения, примеры, свойства, таблица.
4. Формула интегрирования по частям. Метод замены переменной величины. Пример.
5. Интегрирование выражений, содержащих в знаменателе квадратный трехчлен.
6. Интеграл от дробно-рациональной функции.
6. Интегрирование тригонометрических функций.

7. Комплексные числа, действия над ними. Комплексная плоскость. Модуль и аргумент комплексного числа. Три формы записи. Извлечение корня из комплексного числа.
8. Задачи, приводящие к дифференциальным уравнениям. Основные определения.
9. Д.у. I порядка, его общее решение и начальные условия.
10. Уравнения с разделяющимися переменными. Определение, метод решения. Приложения в естествознании.

Примерные образцы задач к экзамену по курсу «Высшая математика»

Семестр I

1. Вычислить определители: $\Delta = \begin{vmatrix} 2 & -3 \\ 4 & 5 \end{vmatrix}$, $\Delta = \begin{vmatrix} 1 & 0 & -5 \\ 4 & 3 & 2 \\ -1 & 6 & 2 \end{vmatrix}$.
2. Записать уравнение прямой в отрезках: $2x + 6y - 3 = 0$.
3. Найти угловой коэффициент прямой $5x - 7y + 3 = 0$.
4. Найти угол между прямыми: $x - 3y - 1 = 0$, $2x + 4y + 3 = 0$.
5. Составить уравнение прямой, проходящей через точки A(-2,7) и B(4, -2).
6. Найти угловой коэффициент прямой $3x + 5y - 9 = 0$.
7. Составить уравнение прямой, исходящей из начала координат \perp прямой $y = 2x + 5$.
8. Составить уравнение прямой, проходящей через точку A(-3,6) 1) \perp прямой $3x - 5y + 11 = 0$; 2) \square прямой $6x + 3y - 7 = 0$.
9. Построить линии $y = -4$, $x = 2$, $3x - 5y + 6 = 0$, $\frac{x}{3} - \frac{y}{4} = 1$.
10. Составить уравнение прямых, проходящей через точку A(4, -1) параллельно и перпендикулярно прямой $3x - 5y + 6 = 0$.
11. Найти расстояние от точки M(-2,5) до прямой $2x - 3y - 14 = 0$.

12. Найти угловой коэффициент прямой, проходящей через точки: A(3,5), B(-4,2).

13. Построить линию $r = 3 \cos \varphi$.

14. Найти координаты фокусов и эксцентриситет, если $\frac{x^2}{25} + \frac{y^2}{9} = 1$.

15. Записать уравнение линии в полярных координатах и построить ее:

$$x^2 + 6x + y^2 = 0.$$

16. Найти расстояние между фокусами, записать уравнения асимптот и

построить гиперболу $\frac{x^2}{64} - \frac{y^2}{25} = 1$.

17. Построить линию: $r(\varphi) = 3(1 - \sin \varphi)$.

18. Найти эксцентриситет, записать уравнение сопряженной гиперболы, если

$$\frac{x^2}{49} - \frac{y^2}{16} = 1.$$

19. Найти пределы $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sin 9x}{\sin 5x}$, $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{5x^3 + 8x^2 - 9}{7x^4 + 3x}$, $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^4 + 8x^2 - 7}{3x^3 + 1}$,

$$\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sqrt{x^2 + 4} - 2}{3x^2}, \quad \lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{x+5}{x+1} \right)^{2x+1}.$$

20. Исследовать функцию на непрерывность и разрыв $y(x) = \begin{cases} -x, & x \leq 0, \\ x+3, & x > 0. \end{cases}$

21. Вычислить производные указанных функций 1) $y = \frac{x+2}{x}$; 2)

$$y = (2x^3 - 12x^2 - 18x) \cdot (x-3)^4; 3) y = \sqrt[3]{(4+3x)^2}; 4) y = \sin^3 5x; 5) y = \frac{\cos x}{1 - \sin x}; 6)$$

$$y = 5^{\lg x}; 7) y = \frac{x}{2} \sqrt{1-x^2} + \frac{1}{2} \arcsin x; 8) y = \ln \frac{x+2}{2-x}; 9) y = e^{-\operatorname{ctg} x}.$$

22. Найти производную функции, заданной параметрически $\begin{cases} x = 2 \sin 4t, \\ y = 6 \cos 4t. \end{cases}$

23. Написать уравнение касательной и нормали к параболе $y^2 = 2x$ в точке A(8,4).

24. Найти дифференциал функции $y = \cos^2 \frac{x}{2}$.

25. Найти производные 2 порядка: $y = \frac{2x-3}{x+1}$, $y = \ln \sin 5x$.

26. Произвести полное исследование функции и построить график $y(x) = \frac{x-1}{x+2}$.

Семестр II

Функции нескольких переменных

1. Найти частные производные 2 порядка: 1) $z = e^x \ln y$; 2) $z = x \cdot \operatorname{arctg} y$; 3)

$$z = x^3 - 4yx^2 + 5y^2.$$

2. Исследовать функции на экстремум

1) $z = 2x^3 + xy^2 - 216x$; 2) $z = y^2 - x^2 + xy - 2x - 6y$.

Неопределенный интеграл

3. Вычислить интегралы 1) $\int \left(5 - \frac{2x^4}{3} + \frac{4}{x^6} \right) dx$; 2) $\int \frac{(1+2x)^2}{x} dx$; 3) $\int \frac{dx}{\sqrt{4-x^2}}$;

$$4) \int \left(4 - 7 \cos 9x + \frac{1}{\sin^2 5x} + \frac{6}{x} \right) dx.$$

4. Вычислить 1) $\int x \cdot \cos 3x dx$; $\int \frac{\ln x}{\sqrt{x}} dx$; $\int x \cdot \operatorname{arctg} x dx$.

5. Вычислить $\int \frac{12 dx}{\sqrt{4x^2 - 4x + 5}}$, $\int \frac{9 dx}{x^2 + 5x - 1}$.

6. Вычислить $\int \cos^2 7x dx$, $\int \sin^2 4x dx$, $\int \operatorname{tg}^2 5x dx$, $\int \operatorname{ctg}^2 3x dx$

Комплексные числа

7. Выполнить действия:

$$1) (2+3i)(3-2i), (3-2i)^2, \frac{1+i}{1-i}, \frac{4+3i}{5-2i}.$$

8. Решить уравнения:

$$1) x^2 + 25 = 0,$$

$$2) x^2 + 4x + 13 = 0.$$

9. Представить в тригонометрической форме комплексные числа:

$$1) 5; 2) -2; 3) 1 - \sqrt{3}i; 4) 1 + i; 5) \frac{1}{i}.$$

10. Найти все значения корней:

$$1) \sqrt[3]{-1}; 2) \sqrt[4]{1}; 3) \sqrt{1+i}.$$

11. Решить уравнение $z^3 + 1 = 0$.

12. Решить уравнение $z^4 + 2 + 2i = 0$.

Дифференциальные уравнения 1 порядка

13. Найти общее решение (общий интеграл) дифференциального уравнения

1) $x(y - 1)dx - (x + 1)ydy = 0$; 2) $y' - xy = x$

Образцы экзаменационных билетов

Семестр I

Билет 1

1. Определение производной функции. Геометрический и физический смысл.
2. Уравнение прямой, проходящей через данную точку в данном направлении.
3. Вычислить производную функции $\begin{cases} x(t) = 4 \cos^2 t \\ y(t) = 8 \sin^2 t \end{cases}$.
4. Найти $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(\frac{2x + 3}{2x + 1} \right)^{x+1}$.

Билет 2

1. Второй замечательный предел. Различные формы записи.
2. Гипербола. Свойства. Уравнения асимптот. Эксцентриситет.
3. Найти $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sqrt{1+x} - 1}{x}$.
4. Вычислить производную функции $y(x) = \frac{2-x}{x+1}$ в точке $x = 0$.

Семестр II

Билет 1

1. Достаточные условия экстремума функции двух переменных.
2. Модуль и аргумент комплексного числа. Три формы записи комплексного числа.
3. Вычислить $\int x \cos 3x dx$.
4. Найти общее решения уравнения $y' - xy = x$.

Билет 2

1. Определение д.у. с разделяющимися переменными.
2. Интегрирование выражений вида $\int \frac{dx}{ax^2 + bx + c}$.
3. Исследовать функцию двух переменных на экстремум $z = 2x^3 + xy^2 - 216x$.
4. Записать в алгебраической форме $\frac{4 + 3i}{5 - 2i}$

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
Рабочая программа учебной дисциплины «Линейная алгебра и аналитическая геометрия»			
Разработал: Ксендзенко Л.С.	Направление подготовки 20.03.01 Техносферная безопас- ность, 2016-2017 учебный год	Контрольный экземпляр находится на кафедре Алгебры, геометрии и анализа	Лист 51 из 50



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ
по дисциплине Высшая математика
Раздел «[Наименование по РПУД](#)»

Выполнил: студент(ка) группы номер
Фамилия И.О.

Проверил: должность преподавателя кафедры
алгебры, геометрии и анализа
Фамилия И.О.


Владивосток 2018




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
«Физика»

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

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
курс 2 семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 14 /пр. - /лаб. 14 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 20 час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет 3 семестр
экзамен _____ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель

Плотникова О.В.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Физика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Физика» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствие с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Физика» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), и лабораторные работы (18 часов), практические работы – 18ч.. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- формирование системы физических понятий;
- формирование основных представлений современной физической картины мира на базе изучения основ важнейших физических теорий;
- прикладные аспекты физики;
- физические методы исследования и контроля качества продукции;
- методы моделирования физических явлений, в том числе, с использованием ЭВМ;
- формирование умений по статистической обработке результатов эксперимента, их интерпретации;
- формирование навыков планирования эксперимента и его

организации;

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

Дисциплина «Физика» логически и содержательно связана с такими курсами как электротехника и электроника, теплотехника, процессы и аппараты биотехнологии, промышленная экология.

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

доцент кафедры общей

и экспериментальной физики _____ О.В. Плотникова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
курс 2 семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 14 /пр. - /лаб. 14 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 20 час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 3 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
О.В. Плотникова

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: «Physics».

Basic part of Block B 1, B 13, 2 credits Basic part of Block

Instructor: Plotnikova.O.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- to use basic physical concepts and basics of physical theories within the course of physics of school to analyze and explain the processes in Nature and engineering;

- to use the knowledge of the basics of mathematical analysis and vector algebra;

- to solve simple physical tasks analytical and graphical methods;

- to do a simple measurement of physical quantities.

- to be skilled to work with educational literature;

- to be skilled using simple measuring tools;

- to be skilled design of observations, experiments and calculations;

Learning outcomes:

GPC-1 - 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;

PC-29 - - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research.

Course description: Content of the discipline covers the range of issues that reveal the essence and application of basic physical phenomena, concepts, laws and theories, the knowledge of which will enable students to more easily navigate

in the world and to improve in the professional area. The course «Physics» consists of six sections: mechanics, molecular physics, electricity and magnetism, optics, atomic and nuclear physics. The discipline «Physics» logical and comprehensive associated with such courses as «Mathematics», «Chemistry», «Electrical engineering and electronics», «Processes and devices of biotechnology » and other one.

Main course literature:

1. Savelyev I.V. The course of physics. In 3 volumes. Volume 1. Mechanics. Molecular physics. Ed. 4th stereotype. / I.V. Saveliev - M.: Lan, 2008. - 320 p.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:348677&theme=FEFU>

2. Savelyev I.V. The course of physics. In 3 volumes. Volume 2. Electricity. Oscillations and waves. Wave optics. Ed. 3rd stereotype. / I.V. Saveliev - M.: Lan, 2007. - 496 p.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:348432&theme=FEFU>

3. Savelyev I.V. The course of physics. In 3 volumes. Volume 3. Quantum Optics. Atomic physics. Solid-state physics. Nuclear physics and elementary particles. Ed. 4th stereotype. / I.V. Saveliev - M.: Lan, 2007. - 432 p.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:348433&theme=FEFU>

4. Trofimova T.I. The short course of physics: [textbook for high schools] / T.I. Trofimova. - M.: Higher School, - 2007. – 352 p.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:295007&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam, exam.

АННОТАЦИЯ

Курс «Физика» входит в блок Б1.Б 13 и относится к базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.01 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические работы – 18 ч. самостоятельная работа студента (18 часов), зачет и экзамен (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

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

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

Задачи дисциплины:

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

его экологического воспитания;

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

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

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

- формирование навыков планирования эксперимента и его организации;

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

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

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

- способность использовать основы математического анализа и векторной алгебры;

- способность решать простейшие физические задачи аналитическим и графическим методами;

- способность проводить простейшие измерения физических величин;

- владение навыками работы с учебной литературой;

- владение навыками использования простейших измерительных инструментов;

- владение навыками оформления результатов наблюдений, опытов и вычислений.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	перспективные направления развития прикладных разделов физики, современные физические методы исследования, приборную базу
	Умеет	анализировать результаты эксперимента, осуществлять статистическую обработку данных, полученных в ходе эксперимента, делать выводы
	Владеет	навыками работы с измерительными приборами и способами представления полученной информации
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	законы физики, регулирующие протекание биохимических и биотехнологических процессов, физические факторы, влияющие на эти процессы, способы их учета
	Умеет	использовать базовые знания в области физики для управления процессом производства продуктов питания на основе превращений основных структурных компонентов;
	Владеет	приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

Лекции (18 час.).

Введение. Предмет и методы физики. Физическая картина мира (1 час).

Предмет и методы физики, ее место в естествознании. Основные разделы физики. Основные представления современной физической картины мира.

Модуль 1. Физические основы механики (7 час.).

Тема 1.1. Основы кинематики материальной точки (1 час).

Классическая и квантовая механика. Нерелятивистская и релятивистская механика. Физические модели: материальная точка, абсолютно твердое тело, сплошная среда. Механическое движение, его виды. Система отсчета. Основные кинематические характеристики движения частиц. Скорость и ускорение частицы при криволинейном движении. Движение частицы по окружности.

Тема 1.2. Основы динамики материальной точки (2 часа).

Понятие состояния частицы в классической механике. Сила, масса. Законы Ньютона. Инерциальная система отсчета. Принцип относительности Галилея и Эйнштейна. Границы применимости классического способа описания движения частиц. Силы трения. Силы тяготения, закон всемирного тяготения. Сила тяжести и вес тела. Деформации, их виды. Закон Гука.

Элементы релятивистской динамики.

Плотность вещества, методы ее определения. Пластичность, упругость как характеристики механических свойств и качества продовольственного сырья и готовой продукции.

Тема 1.3. Элементы механики твердого тела (2 часа).

Центр инерции тела. Плечо силы. Момент силы. Условие равновесия тела, имеющего ось вращения. Момент инерции твердого тела относительно оси. Теорема Штейнера. Уравнение движения твердого тела, вращающегося

вокруг неподвижной оси. Момент импульса тела.

Тема 1.4. Законы сохранения в механике (2 часа).

Импульс тела. Закон сохранения импульса. Момент импульса. Закон сохранения момента импульса. Работа. Мощность. Консервативные и неконсервативные силы. Механическая энергия, ее виды. Кинетическая энергия поступательного и вращательного движения. Потенциальная энергия. Закон сохранения энергии в механике.

Понятие о реактивном движении. Общефизический закон сохранения энергии, его учет при осуществлении технологических процессов.

Модуль 2. Механические колебания и волны (3 часа).

Тема 2.1. Кинематика и динамика колебательного движения (2 часа).

Колебания, их виды. Характеристики колебательного движения. Гармонический осциллятор. Квазиупругие силы. Уравнение движения гармонического осциллятора под действием квазиупругой силы. Простейшие колебательные системы. Энергия гармонического осциллятора. Свободные затухающие колебания. Вынужденные колебания. Резонанс, его использование и учет.

Сложение колебаний.

Тема 2.2. Волны в упругой среде (1 час).

Упругие волны, виды волн. Плоская бегущая волна. Принцип Гюйгенса. Длина волны, волновой вектор и фазовая скорость. Одномерное волновое уравнение. Когерентные волны. Понятие об интерференции и дифракции волн. Звуковые волны, характеристики звука. Ультразвук и инфразвук.

Ультразвуковые методы в биотехнологии.

Модуль 3 Молекулярная физика и термодинамика (7 час.).

Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории (2 часа).

Динамические и статистические закономерности в физике. Методы изучения тепловых процессов. Макроскопические и микроскопические параметры. Тепловое движение, его особенности. Тепловое равновесие.

Термодинамическая температура. Основные положения МКТ. Модель идеального газа. Основное уравнение МКТ идеального газа. Закон Дальтона. Уравнение состояния идеального газа. Газовые процессы. Степени свободы молекул и внутренняя энергия идеального газа. Функция распределения. Распределение Максвелла. Скорости молекул. Распределение Больцмана.

Методы измерения температуры.

Тема 3.2. Основы физической кинетики (1 час).

Явления переноса в газах. Понятие градиента величины. Диффузия. Коэффициент диффузии. Теплопроводность. Коэффициент теплопроводности. Вязкость. Коэффициент вязкости.

Теплопроводность и вязкость как качественные характеристики продукции, способы их определения.

Тема 3.3. Основы классической термодинамики (2 часа)..

Количество теплоты. Первое начало термодинамики, его учет при осуществлении технологических процессов. Классическая теория теплоемкости идеального газа, ее ограниченность. Обратимые и необратимые процессы. Основы работы тепловой машины. Цикл Карно. К.п.д. тепловой машины, способы его повышения. Второе начало термодинамики, его учет при конструировании механизмов. Энтропия и термодинамическая вероятность. Теорема Нернста. Энтропия как количественная мера хаотичности. Принцип возрастания энтропии и его роль в познании окружающего мира.

Способы измерения теплоемкости, ее роль в протекании технологических процессов.

Тема 3.4. Свойства твердых тел. Свойства жидкостей (1 час).

Строение кристаллов, виды кристаллических решеток. Монокристаллы и поликристаллы. Изотропия и анизотропия. Дефекты кристаллической решетки. Теплоемкость кристаллов при низких температурах. Аморфные вещества. Жидкости, их свойства. Поверхностная энергия, поверхностное натяжение. Поверхностно-активные вещества и их использование.

Смачивание. Формула Лапласа. Капилляр, капиллярные явления.

Жидкие кристаллы, их использование. Учет капиллярных явлений, их использование в технологических процессах.

Тема 3.5. Фазы, фазовые превращения (1 час).

Фазы и условия равновесия фаз. Критическая температура. Пар, влажность. Фазовые переходы 1 и 2 рода. Уравнение Клапейрона-Клаузиуса. Удельная теплота фазового перехода 1 рода.

Плавление кристаллических и аморфных веществ, температура плавления, ее измерение для характеристики качества продукции.

Модуль 4. Электричество и магнетизм (9 часов).

Тема 4.1. Основы электростатики (2 часа).

Электрический заряд и его дискретность. Идея близкодействия. Закон Кулона. Электростатическое поле. Напряженность поля. Принцип суперпозиции. Работа электростатического поля. Энергия взаимодействия электрических зарядов. Потенциал электростатического поля и его связь с напряженностью. Проводник в электростатическом поле. Емкость проводника. Конденсаторы, их применение. Емкость конденсаторов. Соединение конденсаторов. Энергия заряженного конденсатора. Плотность энергии электростатического поля.

Электростатическая защита.

Тема 4.2. Основы классической электронной теории проводимости металлов. Законы постоянного тока (2 часа).

Ток проводимости, его характеристики. Условия существования тока. Сторонние силы. ЭДС. Источники ЭДС. Проводники, изоляторы, полупроводники. Основные представления классической электронной теории проводимости металлов, ее опытное обоснование. Сопротивление проводника. Закон Ома для замкнутой цепи и участка цепи. Закон Джоуля-Ленца. Разветвленные цепи, правила Кирхгофа. Закон Видемана-Франца.

Недостатки классической электронной теории. Сверхпроводимость, перспективы ее использования.

Тема 4.3. Магнитное поле в вакууме (1 час).

Магнитное поле, его особенности. Магнитный момент контура. Магнитная индукция. Закон Био-Савара-Лапласа, его применение. Сила Лоренца, ее использование. Сила Ампера. Эффект Холла. Поток и циркуляция вектора магнитной индукции. Магнитное поле длинного соленоида.

Датчики Холла, их использование

Тема 4.4. Статические поля в веществе (2 часа).

Полярные и неполярные молекулы. Электрический диполь. Поляризация диэлектрика. Вектор поляризации. Электрическое смещение. Диэлектрическая проницаемость вещества.

Магнитные моменты атомов и молекул. Намагничивание вещества. Вектор намагниченности. Напряженность магнитного поля. Магнитная проницаемость. Пара-, диа-, ферро-, антиферромагнетики, ферриты их применение. Точка Кюри. Доменная структура ферромагнетиков. Явление гистерезиса, петля гистерезиса.

Сегнетоэлектрики, их применение

Тема 4.5. Электромагнитные явления. Электромагнитные волны (2 часа).

Электромагнитная индукция. Закон Фарадея. Правило Ленца. Самоиндукция и взаимная индукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля.

Основные положения и следствия теории Максвелла. Сущность принципов близкогодействия и дальнегодействия. Вихревое электрическое поле. Ток смещения. Система уравнений Максвелла в интегральной форме. Электромагнитная волна, ее основные параметры и свойства, графическое представление. Скорость электромагнитной волны, ее равенство скорости света.

Идеальный колебательный контур, свободные колебания в контуре. Открытый колебательный контур. Опыты Герца (самостоятельно).

Использование явления электромагнитной индукции в электротехнике и радиотехнике. Трансформаторы, их использование.

Модуль 5. Оптика (3 часа).

Тема 5.1. Развитие представлений о природе света. Основы геометрической оптики (самостоятельно).

Возникновение корпускулярной и волновой теорий световых явлений, этапы их развития. Идея корпускулярно-волнового дуализма света, ее опытное обоснование. Шкала электромагнитных волн. Диапазон длин волн видимого света. Понятие луча. Законы геометрической оптики, область их применимости. Показатель преломления вещества. Явление полного отражения, его использование. Зеркала. Тонкие линзы, их характеристики, формула тонкой линзы.

Оптические приборы, их использование для анализа качества продукции.

Тема 5.2. Основы волновой оптики (2 часа).

Монохроматический свет. Когерентные источники света, способы получения когерентных световых волн. Интерференция света. Оптическая разность хода волн. Условия минимумов и максимумов интерференции. Интерференция света в тонких пленках. Дифракция света, условия ее наблюдения. Принцип Гюйгенса –Френеля. Виды дифракции. Дифракционная решетка, ее характеристики. Дифракционный спектр. Разрешающая способность оптического прибора. Поляризация света. Естественный и поляризованный свет, виды поляризации. Поляризаторы. Закон Малюса. Закон Брюстера. Двойное лучепреломление. Оптически активные вещества.

Интерферометры, их применение Рентгеноструктурный анализ. Голография. Поляриметры, их использование для определения содержания оптически активных веществ.

Тема 5.3. Взаимодействие света с веществом (1 час).

Дисперсия света, виды дисперсии. Элементарная теория дисперсии.

Дисперсия вещества. Поглощение света. Закон Ламберта-Бугера. Коэффициент поглощения. Селективное поглощение. Рассеяние света. Закон Рэлея. Молекулярное рассеяние.

Рефрактометры, применение рефрактометрического метода в пищевой промышленности. Цвет.

Модуль 6. Атомная физика и основы квантовой теории (3 часа).

Тема 6.1. Квантовые свойства излучения (1 час).

Квантовая гипотеза и ее экспериментальное обоснование. Квантовые свойства излучения. Фотоэффект, его виды. Объяснение фотоэффекта. Законы Столетова. Уравнение Эйнштейна. Фотоэлементы, их применение.

Тепловое излучение. Законы теплового излучения, их объяснение. Формула Планка.

Инфракрасное и ультрафиолетовое излучение, их свойства и использование.

Тема 6.2. Элементы квантовой механики (1 час).

Гипотеза де Бройля, ее опытное обоснование. Характеристики волн де Бройля. Соотношения неопределенностей. Принципы квантовой механики (дополнительности, соответствия и др.). Волновая функция. Стационарное уравнение Шредингера. Квантовые числа. Бозоны и фермионы. Принцип Паули.

Тема 6.3. Атом и молекула. Элементы квантовой электроники (1 час).

Модели строения атома. Опыт Резерфорда. Планетарная модель, ее недостатки. Постулаты Бора. Излучение атомов и молекул. Виды спектров излучения. Спектры поглощения.

Вынужденное и спонтанное излучение. Принцип работы лазера, его использование.

Люминисценция, ее виды и применение. Закон Стокса. Спектральный анализ, его применение для определения качественного и количественного состава вещества.

Модуль 7. Ядерная физика (3 часа).

Тема 7.1. Строение ядра. Радиоактивность. Физические основы ядерной энергетики (2 часа).

Модели ядра. Нуклоны, их характеристики. Изотопы. Ядерное взаимодействие, его свойства. Энергия связи и дефект масс ядра.

Естественная и искусственная радиоактивность. Виды радиоактивного излучения, их природа и особенности. Закон радиоактивного распада. Период полураспада, постоянная распада. Активность радиоактивного препарата. Понятие дозы облучения. Биологическое действие радиоактивного излучения, способы защиты.

Ядерные реакции, их виды. Энергия ядерной реакции. Реакция деления. Цепная реакция, условия ее протекания. Ядерный реактор. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Термоядерный синтез.

Дозиметры. Естественный радиоактивный фон. Использование радиоактивных изотопов. Проблемы управляемого термоядерного синтеза.

Тема 7.2. Элементарные частицы и космические лучи (1 час).

Элементарные частицы, их свойства. Частицы и античастицы. Классификация элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Кварки и глюоны. Физический вакуум. Методы регистрации элементарных частиц.

Космические лучи, их влияние на живые организмы и на функционирование технических устройств на Земле.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия (18 часов)

Введение. Предмет и методы физики. Физическая картина мира

Лабораторная работа №1 Измерительные инструменты. Методы расчета погрешностей физических величин (2 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с методикой использования микрометра и штангенциркуля для измерения линейных размеров тел. Тренинг.
2. Ознакомление с методами расчета погрешностей прямых и косвенных измерений.
3. Измерение линейных размеров тела, выданного преподавателем.
4. Расчет погрешностей прямых измерений заданным методом.
5. Вычисление объема тела. Вывод формулы относительной погрешности и вычисление погрешности определения объема.
6. Оформление отчета.

Модуль 1. Физические основы механики.

Лабораторная работа №2: Изучение деформации и определение жесткости материала (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с видами и законами деформаций.
2. Измерение величины растяжения заданного образца под действием силы тяжести.
3. Вычисление жесткости материала образца. Расчет погрешностей измерения.
4. Построение графика зависимости величины деформации от действующей силы.
5. Оформление отчета. Формулирование вывода о характере деформации и выполнении/невыполнении закона Гука.

Модуль 2. Механические колебания и волны.

Лабораторная работа №3: Определение момента инерции физического маятника (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с простейшими колебательными системами, характеристиками и законами колебаний.
2. Измерение периода колебаний и длины маятника.
3. Вычисление момента инерции маятника. Расчет погрешностей.
4. Оформление отчета, формулирование вывода о влиянии момента инерции маятника на характеристики колебательного процесса.

Модуль 3. Молекулярная физика и термодинамика.

Лабораторная работа №4 Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с методикой измерения коэффициента поверхностного натяжения.
2. Измерение силы поверхностного натяжения методом отрыва кольца. Измерение диаметра кольца.
3. Обработка результатов измерения с использованием компьютерной программы. Вычисление коэффициента поверхностного натяжения, расчет погрешностей.
4. Измерение силы поверхностного натяжения методом отрыва капель. Измерение диаметра капилляра.
5. Вычисление коэффициента поверхностного натяжения, расчет погрешностей.
6. Оформление отчета, формулирование вывода об эффективности выбранных методов на основе сравнения экспериментально полученных и табличного значений коэффициента поверхностного натяжения чистой/мыльной воды, о влиянии ПАВ на поверхностное натяжение.

Лабораторная работа №5: Определение вязкости жидкости методом Стокса (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с методом Стокса.
2. Проведение эксперимента, измерение радиуса шариков и скоростей движения их в заданной жидкости.
3. Вычисление коэффициента вязкости жидкости, расчет погрешностей.
4. Оформление отчета, формулирование вывода об эффективности метода Стокса на основе сравнения экспериментально полученного и табличного значений коэффициента вязкости.

Модуль 4. Электричество и магнетизм.

Практическая работа №1: Электроизмерительные приборы (2 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с общими характеристиками приборов, системами приборов и их видами в зависимости от назначения.
2. Ознакомление с методами определения погрешностей электроизмерительных приборов.
3. Ознакомление с маркировкой приборов и методикой работы с приборами.
4. Решение задач (выполнение тестов) на вычисление характерных параметров приборов.

Практическая работа №2: Изучение свойств ферромагнетиков (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с лабораторной установкой и элементами управления.
2. Получение на экране осциллографа петли гистерезиса.

3. Измерение параметров петли при различных значениях напряжения с выхода генератора, вычисление индукции и напряженности магнитного поля, коэрцитивной силы и остаточной индукции.

4. Построение кривой намагничивания.

5. Оформление отчета, формулирование вывода об экспериментальном подтверждении свойств ферромагнетика.

Практическая работа №3: Изучение температурной зависимости сопротивления полупроводников и металлов (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с лабораторной установкой и элементами управления.

2. Измерение сопротивления заданных образцов при различных значениях температуры.

3. Построение графиков зависимости сопротивления от температуры для каждого образца.

4. Определение сопротивления при нуле градусов Цельсия и температурного коэффициента сопротивления металла, ширины запрещенной зоны для полупроводника с использованием графического и аналитического методов.

5. Оформление отчета и формулирование вывода о соответствии полученных результатов выводам теории.

Модуль 5. Оптика.

Практическая работа №4: Определение показателя преломления жидкости при помощи рефрактометра. Определение содержания белка в молоке (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с рефрактометром и методикой работы с ним.

2. Измерение рефрактометром ИРФ-22 показателей преломления и средней дисперсии жидкостей, выданных преподавателем. Определение погрешностей измерения.

3. Определение вида жидкости по измеренному показателю преломления.
4. Подготовка образцов безбелковой сыворотки.
5. Определение содержания белка в молоке рефрактометром ИРФ-464.
6. Оформление отчета, формулирование вывода об эффективности рефрактометрического метода.

Модуль 6. Атомная физика и основы квантовой теории.

Практическая работа №5: Проверка закона Стефана-Больцмана (4 часа).

Содержание занятия:

1. Ознакомление с лабораторной установкой и элементами управления. Запуск программы.
2. Измерение термо-ЭДС при различных температурах на основе анализа графиков, полученных с использованием компьютера.
3. Вычисление температуры нити накала лампы при различных напряжениях.
4. Построение графика зависимости термо-ЭДС от температуры в логарифмических осях.
5. Определение показателя степени температуры.
6. Оформление отчета, формулирование вывода об экспериментальном подтверждении закона Стефана-Больцмана на основе сравнения теоретического и экспериментального значений показателя степени температуры.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Физика» 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

Прием экзамена может осуществляться в формах:

- устного собеседования;
- по результатам рейтинга.

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Модуль 1. Физические основы механики	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1) Конспект (ПР-7)	Устный ответ (УО-1) / тест (ПР-1)
			Умеет использовать физические методы	Лаборатор	Практ

			измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	ная работа (ПР-6)	ическое задание (ПР-11)
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
2	Модуль 2. Механические колебания и упругие волны.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	Устный ответ (УО-1) / тест (ПР-1)
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
3	Модуль 3. Молекулярная физика и термодинамика.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1)	УО-1 / ПР-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
		ПК-29	способы планирования и организации	Лаборатор	Конс

		ОПК-1	учебной работы, основные виды информационных ресурсов и методику работы с ними	ная работа (ПР-6)	пект (ПР-7)
			составлять план работы и осуществлять анализ ее результатов, осуществлять поиск нужной информации с использованием различных информационных ресурсов	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-7
			навыками анализа, систематизации, моделирования	Реферат (ПР-4)	ПР-7
4	Модуль 4. Электричество и магнетизм.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
		ОПК-1	Знает методы статистической обработки информации, полученной в результате экспериментального исследования, методы представления информации с использованием компьютерных технологий	Лабораторная работа (ПР-6)	УО-1
			Умеет оценивать достоверность полученных в ходе эксперимента результатов и допускаяемую погрешность	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет навыками построения графиков, навыками моделирования процессов с использованием компьютерных технологий	Реферат (ПР-4)	ПР-7 / ПР-11
5	Модуль 5. Оптика.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1) Конспект	УО-1

				(ПР-7)	
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
		ПК-29 ОПК-1	методы статистической обработки информации, полученной в результате экспериментального исследования, методы представления информации с использованием компьютерных технологий	Конспект (ПР-7)	УО-1
			оценивать достоверность полученных в ходе эксперимента результатов и допускаемую погрешность	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			навыками построения графиков, навыками моделирования процессов с использованием компьютерных технологий	Реферат (ПР-4)	ПР-7 /ПР-11
		ПК-29	Знает способы представления результатов исследования, методы математической обработки результатов измерения	Конспект (ПР-7)	ПР-7 /ПР-11
			Умеет делать описание проводимых экспериментов, анализировать допущенные в ходе эксперимента ошибки, формулировать выводы и оформлять отчет о проделанной работе	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет навыками работы с измерительными приборами и инструментами	Реферат (ПР-4)	ПР-4
6	Модуль 6. Атомная физика и основы квантовой теории.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы	Лаборатор	ПР-11

			измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	ная работа (ПР-6)	
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
		ПК-29	Знает способы представления результатов исследования, методы математической обработки результатов измерения	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Умеет делать описание проводимых экспериментов, анализировать допущенные в ходе эксперимента ошибки, формулировать выводы и оформлять отчет о проделанной работе	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет навыками работы с измерительными приборами и инструментами	Реферат (ПР-4)	ПР-7 / ПР-11
7	Модуль 7. Ядерная физика.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11

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

(электронные и печатные издания)

1. Савельев И.В. Курс физики: учебное пособие для вузов по техническим и технологическим направлениям и специальностям [в 3-х т.] : т. 1 . Механика. Молекулярная физика. Изд. 4-е, стереотип. / И.В. Савельев – СПб: Лань, 2008. - 351 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:262836&theme=FEFU>

2. Савельев И.В. Курс физики: учебное пособие для вузов по техническим и технологическим направлениям и специальностям: [в 3 т.] т. 2. Электричество. Колебания и волны. Волновая оптика. Изд. 4-е, стереотип. / И.В. Савельев - СПб: Лань, 2008. - 467 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:281568&theme=FEFU>

3. Савельев И.В. Курс физики: учебное пособие для вузов по техническим и технологическим направлениям и специальностям [в 3-х т.] : т. 3. Квантовая оптика. Атомная физика. Физика твёрдого тела. Физика атомного ядра и элементарных частиц. Изд. 2-9-е, стереотип. / И.В. Савельев - СПб: Лань, 2006 -2008. - 402 с., 417с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:248201&theme=FEFU>

4. Грабовский Р. И. Курс физики: Учебное пособие для вузов / Р.И. Грабовский - СПб: Лань, 2009. – 608с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:355714&theme=FEFU>

5. Трофимова Т.И. Сборник задач по физике с решениями: пособие для вузов // Т.И.Трофимова – М.: Высшая школа, 2007. – 591с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:384113&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Трофимова Т.И. Краткий курс физики. / Т.И. Трофимова. - М.: Высшая школа, 2007г. г. – 352 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:295007&theme=FEFU>

2. Кикоин И.К., Кикоин А.К. Молекулярная физика: Учебное пособие для вузов. / И.К. Кикоин, А.К. Кикоин – СПб: «Лань», 2008. – 480с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:281584&theme=FEFU>

3. Стрелков С.П. Механика. / С.П. Стрелков – СПб: издательство «Лань», 2005. - 559.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:389299&theme=FEFU>

4. Грабовский Р.И. Сборник задач по физике. СПб: «Лань», 2012. – 128с.

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3899

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная физическая энциклопедия [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://femto.com.ua/index1.html>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

В учебном процессе по дисциплине «Физика» используются следующие информационно-справочные и поисковые системы, а также программное обеспечение и электронные библиотечные системы:

– Поисковые системы: Google, Mail.ru, Bing, Yandex;

Программное обеспечение:

– Операционная система Windows;

– Пакет прикладных программ Microsoft Office: Microsoft Word, Microsoft Power Point.

– Пакет стандартных программ для выполнения лабораторных работ

Электронные библиотечные системы:

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU // Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Работа на лекции.

Основная задача при слушании лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. Лекции являются одним из основных видов занятий в вузе. На лекциях изучается в основном теоретический материал. Внедрение в учебный процесс новых технических средств и программированного обучения должно повышать качество, эффективность лекций. Тем не менее известный специалист в области механики профессор В.Л. Кирпичев утверждал, что «пока живет человечество, не умолкнет живая речь и передача этой речью положений науки».

Возможны две формы лекционных занятий: первая – студент заранее знакомится с содержанием лекции по литературе, которая рекомендована лектором; вторая – студент приходит на лекцию, не зная, о чем будет идти речь. Первая форма является идеальной для усвоения теоретического материала, но на практике она встречается редко. Чаще имеет место вторая форма.

Запись лекций. Принято считать, что необходимо записывать главное, основное в лекции. Это верно. Но что же является главным? Если студент не готовился к лекции, он не знает ее содержания, поэтому выделить главное в ходе самой лекции бывает нелегко.

Одним из центральных физических понятий является понятие физического явления. За одну лекцию обычно рассматривается два-три физических явления. Поэтому важно отметить момент, когда лектор начинает говорить о том или ином физическом явлении. Изложение сути физического явления лектор начинает с характеристики его качества. Лектор формулирует обычно сущность явления после демонстрации опыта, рисунка на доске (рисунок позволяет наглядно представить сущность явления), или после словесной формулировки явления. Качество явления структурно

определяется тремя важнейшими элементами: физической системой, характеристикой объектов системы и физическими процессами, которые происходят в системе. Эти элементы качества явления необходимо зафиксировать в своем конспекте.

Далее необходимо отметить момент перехода к изложению количественной стороны явления, когда лектор начнет выводить основной физический закон. Обычно сначала формулируются основные положения физической модели явления, делаются дополнительные предположения или формулируются условия. Далее все идет по обычной схеме: применяются соответствующие физические законы, и составляется замкнутая система уравнений; затем идет этап математических преобразований, в результате которых получается аналитическое выражение искомого физического закона. Что главное в количественной стороне явлений? Во-первых, это основные элементы физической модели, дополнительные предположения и условия. Во-вторых, это запись основных физических законов. Этап математических преобразований, математических выкладок можно фиксировать частично. В-третьих, это окончательное аналитическое выражение закона.

Далее можно говорить о следствиях из закона, о практическом применении данного явления.

Внеаудиторная работа над конспектом. Хорошо бы в этот же день или на следующий день обработать конспект. Восстановить все промежуточные выкладки, пропущенные на лекции при выводах законов. Следует проанализировать закон (определения физических величин, физический смысл, условия применимости, практическое применение законов), а также количественную сторону и возможности практического применения всех физических явлений, которые были рассмотрены на лекции.

Вопросы к лектору. На лекции можно задавать вопросы в письменной и устной формах, в конце лекции и по ходу изложения материала. Вопросы – важный элемент лекции. Они помогают установлению более тесного контакта между лектором и аудиторией. По содержанию вопросы должны

отражать материал данной лекции или предыдущей. Формулировка вопросов должна быть четкой и краткой. Вопрос должен быть конкретным. Бесплезны общие вопросы. Например, лектор, долго, скажем в течение сорока минут, выводил сложный физический закон. Поступил вопрос: "Мне не понятен вывод закона. Нельзя ли повторить?" Вопрос общий и неконкретный. Не может быть, чтобы студенту было непонятно все, все выкладки и этапы. Неясен, как правило, какой-то один элемент, этап. Вот на этот элемент и необходимо обратить внимание лектора.

Не рекомендуется задавать лектору посторонние вопросы, не относящиеся к материалу лекции, их можно задавать устно после лекции.

Работа с учебной литературой. Студент в течение семестра обязан работать с литературой, рекомендованной лектором, при подготовке к семинарским и лабораторным занятиям, к контрольным работам, при обработке конспектов лекций, при написании реферата, подготовке к зачетам, экзаменам.

Возможны два случая:

1) студент обращается к литературе, когда материал, подлежащий изучению, прочитан на лекциях;

2) студент вынужден обратиться к учебнику для изучения материала, еще не прочитанного на лекциях.

В первом случае необходимо предварительно изучить материал по конспекту лекций, отмечая главные "ориентиры" физического явления. Далее приступить к чтению учебника, Ознакомление с материалом учебника должно происходить под тем же общеметодологическим углом зрения, что и чтение конспекта лекций. В учебнике можно прочитать что-то новое об изучаемом явлении, может открыться новая сторона, деталь, не отмеченная в лекции. Все это надо зафиксировать на полях конспекта лекций.

Во втором случае полезно изучаемый материал прочитать два раза. При первом чтении записи не делаются, происходит знакомство с общей структурой физического явления, с практическим использованием явления.

При втором чтении составляется краткий конспект, в котором отмечаются главные структурные элементы физического явления.

Решение задач. Систематическое решение задач – необходимое условие успешного изучения физики. Решение задач помогает уяснить физический смысл явлений, закрепляет в памяти формулы, прививает навыки практического применения теоретических знаний.

При решении задач необходимо выполнять следующее:

1. Сделать чертеж, поясняющий задачу (в тех случаях, когда это возможно). Выполнять его надо аккуратно при помощи чертежных принадлежностей.

2. Указать основные законы и формулы, на которых базируется решение задач, дать словесную формулировку этих законов, разъяснить буквенные обозначения, употребляемые при написании и формул. Если при решении задачи применяется формула, полученная для частного случая, но выражающая какой-либо физический закон, то ее следует вывести.

3. Решение задачи сопровождать краткими, но исчерпывающими пояснениями.

4. Решить задачу в общем виде, т.е. выразить искомую величину в буквенных обозначениях величин, заданных в условии и взятых из справочных таблиц.

Физические задачи весьма многообразны и дать единый рецепт их решения невозможно. Однако, как правило, физические задачи следует решать в общем виде. При этом способе не производятся вычисления промежуточных величин; числовые значения подставляются в окончательную (рабочую) формулу, выражающую искомую величину.

5. Подставить в рабочую формулу размерности или сокращенные обозначения единиц и убедиться в правильности единиц измерения искомой величины.

6. Выразить все величины, входящие в рабочую формулу, в единицах СИ и выписать их для наглядности столбиком.

7. Подставить в окончательную формулу, полученную в результате решения задачи в общем виде, числовые значения, выраженные в единицах одной системы. Несоблюдение этого правила приводит к неправильному результату. Исключение из этого правила допускается лишь для тех однородных величин, которые входят в виде сомножителей с одинаковыми показателями степени в числитель и знаменатель формулы. Такие величины можно выражать в любых, но только одинаковых единицах.

8. Провести вычисление искомой величины, руководствуясь правилами приближенных вычислений, записать в ответе числовое значение и сокращенное наименование единицы измерения искомой величины.

9. При подстановке в рабочую формулу, а также при записи ответа, числовые значения величин записывать как произведение десятичной дроби с одной значащей цифрой перед запятой на соответствующую степень при основании десять. Например, вместо 3520 надо записать $3,52 \times 10^3$, вместо 0,00129 записать $1,29 \times 10^{-3}$ и т.д.

10. Оценить правдоподобность численного ответа. В ряде случаев такая оценка поможет обнаружить ошибочность полученного результата. Например, КПД тепловой машины не может быть больше единицы, электрический заряд не может быть меньше элементарного заряда $e = 1,6 \times 10^{-19}$ Кл, скорость тела не может быть больше скорости света в вакууме и т.д.

Работа на лабораторных занятиях. Теоретический материал, сообщаемый на лекциях, закрепляется в памяти и связывается с практикой при работе в лаборатории. Лабораторные занятия дают более наглядное представление о протекании явлений и процессов.

Великий русский ученый М. В. Ломоносов говорил: "Один опыт я ставлю выше, чем тысячу мнений, рожденных только воображением".

Во всех лабораториях существуют особые правила поведения студентов, которые необходимо неукоснительно соблюдать. Эти правила называются правилами техники безопасности.

За знание правил техники безопасности и обязательство их выполнять каждый студент должен расписаться в соответствующем журнале.

Подготовка к выполнению лабораторной работы. Задание (тему работы) студент получает на предыдущем занятии. Домашнюю подготовку к работе рекомендуется вести следующим образом. Прочитать имеющееся описание работы и отметить возникшие вопросы и неясности. Затем прочитать соответствующие разделы по учебникам или конспектам лекций. После этого снова вернуться и к описанию, подробно проработать его и особенно часть, посвященную практике, сделать записи в рабочей тетради, составить и записать примерный план проведения эксперимента.

Придя на занятие, студент предъявляет преподавателю свою рабочую тетрадь с записями, сделанными во время подготовки к работе, и сдает отчет по предыдущей. После этого можно, с разрешения преподавателя, подойти к своему рабочему месту и ознакомиться с установкой, записать в рабочую тетрадь данные о приборах.

Перед выполнением работы студент беседует с преподавателем (проводится допуск к работе), при этом выясняется, насколько студент подготовлен к работе.

Неподготовленный студент к работе не допускается. Если результаты опроса удовлетворительны, студент может выполнять работу.

По окончании измерений студент показывает полученные результаты преподавателю, который проверяет и подписывает их (без подписи преподавателя работа не считается выполненной). После этого можно разобрать установку и привести в порядок рабочее место.

Обработка результатов и оформление отчета проводится в течение недели после выполнения работы. Студент, не сдавший отчета в срок, к следующей работе не допускается.

Требования, предъявляемые к отчету. Отчет (лабораторная карточка) должен полностью отражать все проведенные измерения, вычисления и их результаты. При оценке работы студента преподаватель учитывает все этапы работы студента над отчетом. *Если отчет не был принят преподавателем и возвращен для доработки, то все исправления вносятся в тот же экземпляр отчета; при необходимости можно добавлять к нему чистые листы, но первоначальный вариант с пометками преподавателя должен быть сохранен. Помните: ошибки необходимо исправлять, но не прятать!*

Отчет по лабораторной работе должен содержать:

1. Краткую формулировку цели работы.
2. Схематический чертеж, поясняющий устройство прибора или установки и принцип его действия.
3. Краткую теорию, содержащую рабочую формулу или последовательность формул.
4. Результаты измерений (по возможности в форме таблиц). В отчете следует приводить результаты всех измерений, в том числе и оказавшихся ошибочными. Указывается и причина, по которой они исключены из дальнейших вычислений.
5. Вычисление результатов. Вычисления приводятся в следующем виде: выписывается сначала формула в общем виде, затем та же формула с подстановкой численных значений величины. Если одна и та же величина вычисляется несколько раз, то формулу повторять не следует.
6. Вычисление погрешностей. Приводятся формулы вычисления погрешностей и расчеты по этим формулам.
7. Окончательный результат или таблица результатов.
8. Выводы. К ним относятся: заключение о соответствии экспериментальных результатов теоретическим, о возможных причинах отклонений, о сравнительной роли отдельных источников погрешностей, о недостатках применяемого метода, приборов и т.д.

При получении допуска к лабораторной работе и защите теории студент должен показать:

1. Ясное понимание поставленной перед ним задачи. Знание физической сущности явлений, которые будут изучаться, умение дать четкое определение всех измеряемых величин.

2. Знание основных физических законов по теме работы и умение их использовать для объяснения сущности изучаемых явлений.

3. Ясное понимание применяемого метода измерений, знание принципа действия и, по крайней мере, в основных чертах, - устройства используемых в работе приборов, навыки работы с приборами.

4. Умение вывести и объяснить расчетную формулу. При выводе формулы следует исходить из основных законов (законы Ньютона, законы сохранения, закон Ома и т.д.).

5. Знание методов расчета погрешностей физических величин.

6. Знание правил техники безопасности при работе в лабораториях физики.

Запоминать следует только основные формулы и математическую формулировку основных законов.

Экзамены. Подготовка к экзамену. Экзамен по физике – итог работы студента в течение семестра. Готовиться к экзамену следует уже с первых недель семестра, не откладывая эту работу на экзаменационную сессию. Необходимо в календарные сроки выполнить и сдать все лабораторные работы и иные задания, т.е. к зачетной неделе (это последняя неделя перед экзаменационной сессией) должны быть выполнены все межсессионные работы.

В течение семестра необходимо работать с конспектом, т.е. систематизировать материал лекций. За семестр изучаются, как правило, две-три физические теории. Учебный материал, относящийся к одной физической теории, очень велик. Пытаться же усвоить несколько физических

теории за три-четыре дня экзаменационной сессии – трудное и безнадежное дело. Ценность таким образом усвоенных знаний невелика, они быстро улетучиваются. Необходимо знать общую структуру физической теории: ее три основные части:

1. Эмпирический и теоретический базис.
2. Ядро теории (основные физические понятия, фундаментальные законы и явления).
3. Следствия теории.

На этой основе и надо рассмотреть любое физическое явление, которое может быть предложено экзаменатором.

Зная общую структуру физической теории, весь учебный материал по изучаемой теории можно расположить буквально на одной странице.

Ответ на экзамене. В ответе на вопросы билета, а также и в дополнительной беседе студент должен постараться проявить знание общей структуры курса, знание главных физических теорий, их структуру, знание системы основных понятий, явлений, законов каждой из теорий. Студент должен уметь качественно анализировать физические явления и показать, как данное физическое явление применяется в различных областях техники.

Консультации. Консультации проводятся в течение семестра (текущие) и перед экзаменом (предэкзаменационные). Надо посещать те и другие. Хороший эффект дает та консультация, к которой студент заранее готовится. Что значит подготовиться к консультации? Это значит, во-первых, в основном проработать и изучить учебный материал, о котором будет идти речь на консультации. Бесполезно идти на консультацию, не повторив материал. Во-вторых, студент должен составить перечень вопросов, с которыми он обратится к лектору. Вопросы должны быть четкими и

грамотными. Вопросы можно задавать в устной и письменной формах, как удобно студенту.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Физика» включает в себя:

1. Лабораторные установки для выполнения лабораторных работ по всем разделам физики.
2. Комплекты измерительных инструментов (штангенциркули, микрометры, рулетки и т.д.).
3. Приборы для измерения физических величин (электроизмерительные приборы, термометры, весы, психрометры, тесламетры, монохроматоры и др.).
4. Персональные компьютеры для выполнения лабораторных работ с программным обеспечением.
5. Источники питания.
6. Вспомогательные методические материалы для лабораторных работ (таблицы, плакаты и т.д.).
7. Расходные материалы для проведения лабораторных и исследовательских работ и ухода за приборами.
8. Справочные таблицы.

Для проведения лекций и практических занятий используется аудиторный фонд Школы биомедицины. Для проведения лабораторных занятий используются лаборатории физики Естественнонаучной школы:

Д740 и Д742 – лаборатории механики и молекулярной физики;

Д817 и Д819 – лаборатории электричества и магнетизма;

Д744 и Д821- лаборатории оптики, атомной и ядерной физики.

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,usbkbd/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.



Приложение 1

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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по дисциплине «Физика»

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1.12-15.12 15.05 – 31.05	Самостоятельное изучение отдельных вопросов теоретического курса с написанием конспекта	4	Проверка конспектов
2	К каждой л/р	Подготовка к лабораторным занятиям	10	Устный опрос, проверка отчетов по л/р
3	К каждому занятию	Подготовка к семинарским занятиям	9	Устный опрос, решение задач
4	15.12, 30.05	Подготовка реферата/реферативного доклада (дополнительная работа, не является обязательной)	5	Проверка и оценка реферата/ оценка реферативного доклада
5	Экзаменационная сессия	Подготовка к экзамену	8	Экзамен

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вопросы для самостоятельного изучения и написания конспекта

Силы трения, коэффициент трения. Понятие о реактивном движении. Свойства и использование ультразвука и инфразвука. Учет и использование резонанса.

Основные положения МКТ. Способы измерения теплоемкости. Жидкие кристаллы, их использование. Использование капиллярных явлений.

Электростатическая защита. Применение конденсаторов.
Высокотемпературные сверхпроводники. Применение силы Лоренца.
Применение ферромагнетиков. Ферриты. Использование явления
электромагнитной индукции в электротехнике и радиотехнике.
Трансформаторы, их использование.

Идеальный колебательный контур, свободные колебания в контуре.
Открытый колебательный контур. Опыты Герца.

Возникновение корпускулярной и волновой теорий световых явлений,
этапы их развития. Идея корпускулярно-волнового дуализма света, ее
опытное обоснование. Шкала электромагнитных волн. Диапазон длин волн
видимого света.

Понятие луча. Законы геометрической оптики, область их
применимости. Микроскоп. Показатель преломления вещества. Явление
полного отражения, его использование. Зеркала. Тонкие линзы, их
характеристики, формула тонкой линзы. Построение изображений в линзах и
зеркалах. Применение интерферометров. Применение голографии.
Поляриметры, поляриметрические методы исследования.

Люминисценция, ее применение. Применение лазера. Спектральный
анализ.

Биологическое действие радиоактивного излучения, способы защиты.

Ядерный реактор. Проблемы и перспективы ядерной энергетики.

**Вопросы для самостоятельной подготовки к семинарским
занятиям по дисциплине «Физика»**

Занятие 2.

Тема: Основы кинематики материальной точки (2 часа).

Вопросы к семинару:

1. Материальная точка. Система отсчета. Относительность
движения.

2. Скорость механического движения. Вычисление скорости и
перемещения при равномерном прямолинейном движении.

3. Ускорение движения. Вычисление скорости и перемещения при равноускоренном прямолинейном движении.

4. Криволинейное движение. Нормальное, тангенциальное и полное ускорения.

5. Движение по окружности. Угловая скорость, угловое ускорение.

Занятие 3.

Тема: Основы классической динамики.

Вопросы к семинару:

1. Границы применимости классической механики.

2. Законы Ньютона. Инерциальная система отсчета. Принцип относительности Галилея.

3. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Ускорение свободного падения.

4. Сила упругости. Деформации, виды деформаций. Закон Гука.

5. Сила трения, коэффициент трения. Виды трения.

Занятие 4.

Тема: Механика твердого тела. Законы сохранения в механике.

Вопросы к семинару:

1. Момент Силы и момент инерции тела. Основной закон динамики вращательного движения.

2. Механическая работа и мощность. Консервативные силы.

3. Механическая энергия, ее виды. Связь энергии и работы. Закон сохранения механической энергии.

4. Импульс тела. Закон сохранения импульса.

5. Момент импульса. Закон сохранения момента импульса.

Занятие 5.

Тема: Механические колебания и упругие волны.

Вопросы к семинару:

1. Гармонические колебания. Кинематические характеристики колебательного движения.

2. Квазиупругие силы. Уравнение гармонических колебаний в дифференциальной и интегральной формах. Гармонический осциллятор.
3. Математический и физический маятники.
4. Упругие волны, виды волн. Длина волны. Уравнение плоской волны.
5. Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук. Скорость звука.

Занятие 7.

Тема: Молекулярно-кинетическая теория идеального газа.

Вопросы к семинару:

1. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ идеального газа.
2. Связь температуры и давления. Закон Дальтона.
3. Уравнение состояния идеального газа. Газовые процессы.
4. Степени свободы молекулы. Внутренняя энергия идеального газа.
5. Длина свободного пробега молекулы.

Занятие 8.

Тема: Свойства жидкостей и твердых тел.

Вопросы к семинару:

1. Поверхностное натяжение в жидкостях. Коэффициент поверхностного натяжения.
2. Поверхностная энергия.
3. Формула Лапласа. Капиллярные явления.
4. Строение кристаллических и аморфных тел. Физические типы кристаллической решетки. Монокристаллы и поликристаллы. Жидкие кристаллы.
5. Теплоемкость кристаллов. Закон Дюлонга и Пти.

Вопросы для самостоятельной подготовки к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Физика»

Лабораторная работа №1 Измерительные инструменты. Методы расчета погрешностей физических величин

1. Чем отличаются прямые измерения от косвенных?

2. Что называется абсолютной погрешностью измерения? Относительной погрешностью измерения?

3. Что называется надежностью измерения? Что такое *доверительный интервал*?

4. Как находится абсолютная погрешность прямых измерений по методу Стьюдента? Поясните выбор коэффициента Стьюдента.

5. В чем заключается алгоритм получения формулы относительной погрешности при косвенных измерениях?

Лабораторная работа №2: Изучение деформаций, определение жесткости материала

1. Какова цель работы и основные этапы ее выполнения?

2. Что такое *деформация*, какие бывают виды деформаций?

3. Что такое *механическое напряжение*? Какие деформации возникают при нормальном и тангенциальном напряжениях?

4. В чем заключается закон Гука? Что называется жесткостью материала?

5. Что называется относительным удлинением? Как записать закон Гука для деформации растяжения?

6. Что такое *предел упругости*? *Предел прочности*? Поясните с использованием графика.

7. Какова природа силы упругости?

Лабораторная работа №3: Определение момента инерции физического маятника

1. Какова цель работы и основные этапы ее выполнения?

2. Что такое *физический маятник*? Чем отличается физический маятник от математического?

3. Как найти период колебаний физического маятника, от чего он зависит? Что называется приведенной длиной маятника?

4. Как записать уравнение гармонического колебания? Поясните его.

5. Поясните смысл основных характеристик колебательного процесса (амплитуды, периода, частоты, фазы). Какова их взаимосвязь? Как экспериментально можно найти период колебаний маятника в данной работе?

6. Какие силы действуют на маятник? Нарисуйте векторы этих сил, постройте равнодействующую.

7. Какие силы называются квазиупругими? Какая из сил, действующих на математический маятник, является квазиупругой? Докажите это.

8. Что называется моментом инерции твердого тела относительно оси, как его можно найти? Как определить момент инерции тела относительно произвольной оси вращения?

Лабораторная работа №4: Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкостей.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Объясните возникновение сил поверхностного натяжения. Как они направлены?

3. Дайте определение коэффициента поверхностного натяжения. От чего и как он зависит? Какие вещества называются поверхностно-активными?

4. Чем отличаются смачивающая и несмачивающая жидкости? От чего зависит смачивание? Что такое краевой угол (поясните с помощью рисунка)?

5. Запишите формулу Лапласа, поясните ее. Поясните понятие кривизны поверхности.

6. Что такое капилляр? Чем отличается поведение в капилляре смачивающей и несмачивающей жидкостей? Как найти высоту уровня жидкости в капилляре?

7. Почему в данной работе при определении коэффициента поверхностного натяжения силу поверхностного натяжения можно заменить весом капли?

8. Что такое поверхностная энергия?

Лабораторная работа №5: Определение коэффициента вязкости жидкости методом Стокса.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Постройте векторы сил, действующих на шарик, падающий в жидкости. Как найти равнодействующую этих сил? Как шарик движется под действием этих сил? Почему в некоторый момент движение шарика становится равномерным?

3. В чем состоит закон Стокса?

4. Какие явления относятся к явлениям переноса? Дайте общую характеристику явлений переноса. Что такое градиент величины?

5. Объясните внутреннее трение в газах и жидкостях. Как найти силу трения между слоями жидкости или газа?

6. В чем физический смысл коэффициента вязкости? От чего он зависит?

7. Сформулируйте закон Архимеда, поясните выражение для выталкивающей силы.

Лабораторная работа №6: Электроизмерительные приборы.

1. Назовите прибор и охарактеризуйте его назначение.

2. Определите предел измерения, цену деления и чувствительность прибора.

3. К какой системе относится прибор, каков принцип действия прибора?

4. Определите вид рабочего тока и рабочее положение прибора.

5. Определите класс точности прибора.

6. Какую абсолютную погрешность допускает прибор при измерениях?

Лабораторная работа №7: Изучение температурной зависимости сопротивления полупроводников и металлов.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.
2. Дайте общую характеристику проводников и полупроводников, приведите примеры.
3. Расскажите о собственной проводимости полупроводников, сравните ее с проводимостью металлов. Что такое дырки, как они возникают и как движутся?
4. Как зависят собственная проводимость и сопротивление полупроводников от температуры? Объясните, запишите формулу. Как связаны проводимость и сопротивление?
5. Как зависят собственная проводимость и сопротивление металлов от температуры? Объясните, запишите формулу.
6. Расскажите о примесной проводимости полупроводников, дайте характеристику видам примесной проводимости.
7. Что такое энергетическая зона, какие бывают зоны? Чем отличается заполнение энергетических зон у металлов, полупроводников и диэлектриков? Сформулируйте принцип Паули.
8. Где применяются полупроводники? В чем достоинства и недостатки полупроводниковых приборов?

Лабораторная работа №8: Изучение свойств ферромагнетиков.

2. Назовите цель работы и ее основные этапы.
3. Чем можно объяснить магнитные свойства вещества? Как можно найти магнитный момент электрона? Что такое *вектор намагничивания*?
4. Запишите связь между индукцией и напряженностью магнитного поля. Что показывает магнитная проницаемость вещества?
5. Назовите виды магнетиков, дайте им характеристику, приведите примеры.

6. В чем заключается явление гистерезиса? Нарисуйте и поясните петлю гистерезиса. Что называется остаточной индукцией? Коэрцитивной силой? Что характерно для состояния насыщения?

7. Объясните свойства ферромагнетиков, используя представление о доменах. Что такое точка Кюри?

8. Какие вещества называются антиферромагнетиками? Ферритами?

9. Какие ферромагнетики относят к жестким, какие к мягким? Где они применяются?

Лабораторная работа №9: Определение показателя преломления жидкости при помощи рефрактометра. Определение концентрации спиртового раствора рефрактометрическим методом.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Сформулируйте основные законы геометрической оптики. Нарисуйте и поясните ход лучей при отражении и преломлении от границы раздела двух сред.

3. Чем отличается абсолютный показатель преломления от относительного? В чем их физический смысл, как они связаны между собой?

4. В чем заключается явление полного внутреннего отражения? Какие условия необходимы для наблюдения полного отражения? Какая среда называется оптически более плотной?

5. Получите выражение для предельного угла полного отражения.

6. В чем заключается явление дисперсии света? Чем отличается нормальная дисперсия от аномальной? Поясните с помощью графика.

7. Какой свет называется монохроматическим, а какой сложным? Приведите примеры. Объясните разложение белого света в стеклянной призме.

8. Объясните принцип действия рефрактометра.

Лабораторная работа №10: Проверка закона Стефана-Больцмана.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Какое излучение называется тепловым? Почему тепловое излучение можно назвать равновесным?
3. Что называется энергетической светимостью? Испускательной способностью тела? Как они связаны?
4. Что называется поглотительной способностью тела? Какие тела называются абсолютно черными? Приведите примеры.
5. Сформулируйте и запишите основные законы теплового излучения (Кирхгофа, Стефана-Больцмана, Вина).
6. Поясните с помощью графика зависимость длины волны излучения от температуры излучающего тела.
7. На основе каких представлений можно объяснить законы теплового излучения? Сформулируйте квантовую гипотезу Планка. Что такое *квант излучения*, как найти энергию кванта? Чему равна постоянная Планка? Приведенная постоянная Планка?
8. Объясните устройство и принцип работы пирометра. Для чего используются пирометры?

Примерная тематика профессионально-ориентированных рефератов/реферативных докладов для самостоятельной внеаудиторной работы

1. Физические методы определения концентрации растворов.
2. Физические методы исследования качества продовольственных товаров.
3. Перспективы применения достижения физической науки в современной торговой технике.
4. Ультрафиолетовое излучение, его использование в биотехнологиях.
5. Поверхностные явления и их использование в биотехнологиях.
6. Ультразвук и его использование в пищевых производствах.
7. Физика и проблема продовольственной безопасности государства.

8. Температурный и световой режим при хранении продовольственного сырья
9. Физика – основа конструирования современной аппаратуры для пищевых производств.
10. Определение чистоты жидкости рефрактометрическим методом.
11. Физические методы определения содержания сахаров в растворах.
12. Использование микроволнового излучения в пищевой промышленности.
13. Жидкие кристаллы и их применение.
14. Русские физики – лауреаты Нобелевской премии.
15. Ультразвуковые методы определения содержания жиров в продуктах.
16. Использование инфракрасного излучения для обработки пищевых продуктов.
17. Физические характеристики, определяющие качество продовольственного сырья, и способы их измерения.

**Перечень типовых вопросов для самостоятельной подготовки к
промежуточному контролю – экзамену (1 семестр)**

1. Механическое движение, его виды. Относительность механического движения, система отсчета. Основная задача механики. Материальная точка.
2. Траектория, перемещение, путь. Закон сложения перемещений.
3. Скорость механического движения. Закон сложения скоростей.
4. Ускорение. Нормальное, тангенциальное и полное ускорения, их связь.
5. Движение точки по окружности. Угловая скорость, угловое ускорение.
6. Сила. Масса тела. Законы Ньютона, границы их применимости. Инерциальные системы отсчета.

7. Силы тяготения, закон всемирного тяготения. Ускорение свободного падения.
8. Сила тяжести и вес тела. Перегрузки, невесомость.
9. Силы упругости. Деформация, виды деформаций. Закон Гука. Усилие (напряжение). Предел упругости, предел прочности.
10. Закон Гука для деформации растяжения. Модуль Юнга. Диаграмма растяжений.
11. Механическое состояние, процесс. Параметры механического состояния, параметры процесса. Функция состояния.
12. Механическая работа, мощность.
13. Работа сил тяжести и упругости. Консервативные силы.
14. Механическая энергия, ее виды. Закон сохранения механической энергии.
15. Изолированная система. Импульс тела. Закон сохранения импульса.
16. Момент инерции тела. Теорема Штейнера.
17. Плечо силы. Момент силы. Условие равновесия тела, имеющего ось вращения.
18. Основной закон динамики вращательного движения.
19. Момент импульса тела, закон сохранения момента импульса. Кинетическая энергия вращательного движения и катящегося тела.
20. Гармонические колебания, их характеристики, график. Квазиупругие силы. Уравнение гармонических колебаний в дифференциальной форме.
21. Математический маятник
22. Физический маятник.
23. Затухающие колебания.
24. Вынужденные колебания. Резонанс.
25. Упругие волны, виды волн. Волновая поверхность, фронт волны. Принцип Гюйгенса-Френеля.
26. Уравнение плоской волны. Длина волны.

27. Стоячие волны. Узлы и пучности.
28. Звуковые волны, характеристики звука. Скорость звука. Инфразвук и ультразвук.
- 29.. Принцип относительности Галилея. Постулаты СТО.
30. Относительность пространственно-временных характеристик тел и явлений (одновременности, длин отрезков, промежутков времени)
31. Зависимость массы от скорости. Полная энергия тела в релятивистской механике. Кинетическая энергия.
32. Тепловое движение, его особенности. Термодинамическое состояние, его параметры. Термодинамический процесс. Равновесное состояние. Обратимые и необратимые процессы. Внутренняя энергия как функция термодинамического состояния.
33. Основные положения МКТ, их опытное обоснование. Размеры и масса молекул. Число молекул. Закон Авогадро.
34. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ идеального газа. Статистический смысл температуры и давления.
35. Связь давления и температуры. Закон Дальтона.
- 36 Уравнение состояния идеального газа. Универсальная газовая постоянная. Изопроцессы, их законы и графики.
37. Распределение молекул по скоростям. Средняя, средняя квадратичная и наиболее вероятная скорости молекул.
38. Распределение Больцмана. Барометрическая формула.
39. Эффективный диаметр молекул. Средняя длина свободного пробега и число столкновений молекул.
40. Внутреннее трение в газах. Коэффициент динамической вязкости.
41. Теплопроводность газов. Коэффициент теплопроводности.
42. Диффузия в газах. Коэффициент диффузии.
43. Реальные газы. Уравнение состояния реального газа. Поправки Ван-дер-Ваальса.
44. Изотермы реального газа. Критическое состояние вещества.

45. 1 начало термодинамики и его применение к газовым процессам.
46. Количество теплоты. Теплоемкость. Удельная и молярная теплоемкости, их связь.
47. Элементарная теория теплоемкости. Уравнение Майера.
48. Степени свободы молекулы. Распределение энергии по степеням свободы. Внутренняя энергия идеального газа.
49. Адиабатический процесс. Уравнение Пуассона. Показатель адиабаты.
50. Основы работы тепловой машины. КПД тепловой машины. 2 начало термодинамики.
51. Цикл Карно. КПД цикла Карно. Способы повышения КПД тепловой машины.
52. Энтропия, ее свойства. Статистический смысл энтропии. Термодинамическая вероятность состояния.
53. Силы поверхностного натяжения. Коэффициент поверхностного натяжения. Поверхностная энергия.
54. Смачивание. Краевой угол. Поверхностно активные вещества.
55. Кристаллические и аморфные вещества. Виды кристаллических решеток. Монокристаллы и поликристаллы. Изотропия и анизотропия. Теплоемкость кристаллических тел. Закон Дюлонга и Пти.
56. Фазовые переходы 1 и 2 рода. Теплота фазового перехода. Уравнение Клапейрона-Клаузиуса.

**Перечень типовых вопросов для самостоятельной подготовки к
промежуточному контролю – экзамену (2 семестр)**

1. Электрический заряд, свойства заряда. Точечный заряд. Закон Кулона.
2. Электростатическое поле. Напряженность поля. Принцип суперпозиции. Силовые линии.
3. Энергия заряда. Потенциал электростатического поля. Разность

потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.

4. Работа перемещения заряда в электростатическом поле. Потенциальные поля.

5. Связь напряженности и потенциала. Градиент потенциала.

6. Поток вектора напряженности электрического поля. Теорема Остроградского-Гаусса.

7. Диэлектрики. Полярные и неполярные молекулы. Поляризация диэлектриков, ее виды.

8. Электрический момент диполя. Вектор поляризации. Электрическое смещение (индукция). Диэлектрическая проницаемость вещества.

9. Поле в проводниках. Условия равновесия зарядов на проводнике. Емкость проводника.

10. Конденсаторы, виды конденсаторов. Емкость конденсатора. Емкость плоского конденсатора. Виды соединения конденсаторов.

11. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля, плотность энергии.

12. Ток проводимости. Сила тока, плотность тока. Условия существования тока в цепи, ЭДС.

13. Сопротивление проводника, его зависимость от размеров проводника и температуры. Сверхпроводимость. Виды соединения проводников, общее сопротивление.

14. Основные представления электронной теории проводимости металлов. Плотность тока (вывод).

15. Закон Ома для однородного участка цепи. Закон Ома для неоднородного участка цепи. Закон Ома для замкнутой цепи. Короткое замыкание.

16. Закон Джоуля-Ленца. Закон Видемана-Франца. Недостатки классической электронной теории.

17. Собственная проводимость полупроводников, ее виды. Зависимость

проводимости полупроводников от температуры.

18. Примесная проводимость полупроводников, ее виды. Контакт полупроводников разного типа проводимости. Применение полупроводников.

19. Магнитное поле тока. Магнитный момент контура с током. Магнитная индукция.

20. Закон Био-Савара-Лапласа. Индукция поля прямого и кругового токов.

21. Циркуляция вектора магнитной индукции. Теорема о циркуляции. Поле соленоида.

22. Сила Лоренца, движение заряженной частицы в магнитном поле. Применение силы Лоренца (МГД-генератор, циклотрон)

23. Эффект Холла, его применение. Закон Ампера.

24. Магнитные моменты атомов и молекул Вектор намагничивания. Напряженность магнитного поля.

25. Магнитная проницаемость вещества. Классификация магнетиков. Элементарная теория диамагнетизма и парамагнетизма.

26. Ферромагнетики. Явление гистерезиса. Домены. Точка Кюри.

27. Магнитный поток. Теорема Остроградского-Гаусса для магнитного потока.

28. Явление электромагнитной индукции, его объяснение. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции (закон Фарадея).

29. Самоиндукция. Индуктивность Закон Фарадея для самоиндукции. Взаимная индукция. Трансформатор.

30. Энергия магнитного поля. Плотность энергии.

31. Основные положения теории Максвелла. Ток смещения, плотность тока смещения. Система уравнений Максвелла.

32. Электромагнитные волны, их свойства. Скорость электромагнитной волны.

33. Открытый колебательный контур. Опыты Герца по излучению и

приему электромагнитных волн.

34. Развитие представлений о природе света. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотон.

35. Луч. Законы геометрической оптики. Показатель преломления (абсолютный, относительный, их связь и физический смысл).

36. Тонкие линзы, характеристики линз. Формула тонкой линзы. Оптическая сила и увеличение линзы.

37. Фотометрические величины, их взаимосвязь.

38. Явление интерференции света. Оптическая разность хода волн. Условия максимумов и минимумов интерференции.

39. Когерентные волны, способы их получения.

40. Дифракция света, условия ее наблюдения. Виды дифракции. Принцип Гюйгенса-Френеля.

41. Дифракционная решетка. Период решетки. Условие максимума для решетки. Дифракционный спектр.

42. Разрешающая способность оптического прибора. Разрешающая сила дифракционной решетки.

43. Дифракция рентгеновских лучей. Формула Вульфа-Брэгга. Применение интерференции и дифракции.

44. Монохроматический и сложный свет. Дисперсия света. Виды дисперсии.

45. Фотоэффект, виды фотоэффекта. Законы Столетова.

46. Объяснение фотоэффекта Эйнштейном. Уравнение Эйнштейна. Красная граница фотоэффекта.

47. Фотоэлементы. Применение фотоэффекта.

48. Тепловое излучение, его равновесный характер. Характеристики теплового излучения.

49. Абсолютно черное тело. Закон Кирхгофа. Закон Стефана-Больцмана. Закон Вина.

50. Волны де Бройля. Принцип неопределенности Гейзенберга.

Соотношения неопределенностей.

51. Опыт Резерфорда. Планетарная модель атома, ее недостатки.
52. Постулаты Бора. Обобщенная формула Бальмера. Спектральные серии.
53. Строение атомного ядра. Изотопы. Ядерное взаимодействие, его свойства.
54. Дефект массы и энергия связи атомного ядра. Удельная энергия связи.
55. Радиоактивность. Виды радиоактивного излучения, его природа и свойства.
56. Период полураспада. Закон радиоактивного распада.
57. Ядерные реакции, их виды. Энергия ядерной реакции. Цепная реакция, условия ее протекания. Критическая масса.
58. Ядерный реактор. Проблемы и перспективы ядерной энергетики.
59. Термоядерная реакция. Проблемы термоядерной энергетики.
60. Элементарные частицы. Классификация элементарных частиц. Античастицы. Космические лучи.
61. Поляризованный и естественный свет. Полная и частичная поляризация.
62. Поляризаторы, их действие на свет. Закон Малюса. Поляризация при отражении и преломлении. Закон Брюстера.
63. Явление двойного лучепреломления. Обыкновенный и необыкновенный лучи, их свойства и поляризация. Оптическая ось кристалла.
64. Оптически активные вещества. Угол поворота плоскости поляризации. Применение поляризации.
65. Радиоактивные изотопы, их применение.

**Методические рекомендации для организации самостоятельной работы
по дисциплине «Физика»**

Самостоятельное изучение отдельных вопросов теоретического

курса и конспектирование, работа с учебной литературой.

При изучении материала необходимо выделить главное, основное в изучаемой теме. Одним из центральных физических понятий является понятие физического явления. Изложение сути физического явления нужно начинать с характеристики его качества при помощи рисунка или словесной формулировки явления. Качество явления структурно определяется тремя важнейшими элементами: физической системой, характеристикой объектов системы и физическими процессами, которые происходят в системе. Эти элементы качества явления необходимо зафиксировать в своем конспекте.

Далее необходимо перейти к изложению количественной стороны явления. Обычно сначала формулируются основные положения физической модели явления, делаются дополнительные предположения или формулируются условия. Далее все идет по обычной схеме: применяются соответствующие физические законы, и составляется замкнутая система уравнений; затем идет этап математических преобразований, в результате которых получается аналитическое выражение искомого физического закона. Что главное в количественной стороне явлений? Во-первых, это основные элементы физической модели, дополнительные предположения и условия. Во-вторых, это запись основных физических законов. Этап математических преобразований, математических выкладок можно фиксировать частично. В-третьих, - это окончательное аналитическое выражение закона. Далее можно говорить о следствиях из закона, о практическом применении данного явления.

Студент в течение семестра обязан работать с литературой, рекомендованной лектором, при самостоятельном изучении теоретических вопросов курса, при подготовке к семинарским и лабораторным занятиям, при обработке конспектов лекций, написании реферата, подготовке к зачетам, экзаменам.

Изучаемый по учебнику материал полезно прочитать как минимум два раза. При первом чтении записи не делаются, происходит знакомство с

общей структурой физического явления, с практическим использованием явления. При втором чтении составляется краткий конспект, в котором отмечаются главные структурные элементы физического явления. Если по данному вопросу лекция уже прочитана, необходимо предварительно изучить материал по конспекту лекций, отмечая главные "ориентиры" физического явления. В учебнике можно прочитать что-то новое об изучаемом явлении, может открыться новая сторона, деталь, не отмеченная в лекции. Все это надо зафиксировать на полях конспекта лекций.

Решение задач. Систематическое решение задач – необходимое условие успешного изучения физики. Решение задач помогает уяснить физический смысл явлений, закрепляет в памяти формулы, прививает навыки практического применения теоретических знаний.

При решении задач необходимо выполнять следующее:

1. Сделать чертеж, поясняющий задачу (в тех случаях, когда это возможно). Выполнять его надо аккуратно при помощи чертежных принадлежностей.

2. Указать основные законы и формулы, на которых базируется решение задач, дать словесную формулировку этих законов, разъяснить буквенные обозначения, употребляемые при написании и формул. Если при решении задачи применяется формула, полученная для частного случая, но выражающая какой-либо физический закон, то ее следует вывести.

3. Решение задачи сопровождать краткими, но исчерпывающими пояснениями.

4. Решить задачу в общем виде, т.е. выразить искомую величину в буквенных обозначениях величин, заданных в условии и взятых из справочных таблиц.

Физические задачи весьма многообразны и дать единый рецепт их решения невозможно. Однако, как правило, физические задачи следует решать в общем виде. При этом способе не производятся вычисления

промежуточных величин; числовые значения подставляются в окончательную (рабочую) формулу, выражающую искомую величину.

5. Подставить в рабочую формулу размерности или сокращенные обозначения единиц и убедиться в правильности единиц измерения искомой величины.

6. Выразить все величины, входящие в рабочую формулу, в единицах СИ и выписать их для наглядности столбиком.

7. Подставить в окончательную формулу, полученную в результате решения задачи в общем виде, числовые значения, выраженные в единицах одной системы. Несоблюдение этого правила приводит к неправильному результату. Исключение из этого правила допускается лишь для тех однородных величин, которые входят в виде сомножителей с одинаковыми показателями степени в числитель и знаменатель формулы. Такие величины можно выражать в любых, но только одинаковых единицах.

8. Провести вычисление искомой величины, руководствуясь правилами приближенных вычислений, записать в ответе числовое значение и сокращенное наименование единицы измерения искомой величины.

9. При подстановке в рабочую формулу, а также при записи ответа, числовые значения величин записывать как произведение десятичной дроби с одной значащей цифрой перед запятой на соответствующую степень при основании десять. Например, вместо 3520 надо записать $3,52 \times 10^3$, вместо 0,00129 записать $1,29 \times 10^{-3}$ и т.д.

10. Оценить правдоподобность численного ответа. В ряде случаев такая оценка поможет обнаружить ошибочность полученного результата. Например, КПД тепловой машины не может быть больше единицы, электрический заряд не может быть меньше элементарного заряда $e = 1,6 \times 10^{-19}$ Кл, скорость тела не может быть больше скорости света в вакууме и т.д.

Подготовка к лабораторным занятиям. Во всех лабораториях

существуют особые правила поведения студентов, которые необходимо неукоснительно соблюдать. Эти правила называются правилами техники безопасности.

За знание правил техники безопасности и обязательство их выполнять каждый студент должен расписаться в соответствующем журнале.

Задание (тему работы) студент получает на предыдущем занятии. Домашнюю подготовку к работе рекомендуется вести следующим образом. Прочитать имеющееся описание работы и отметить возникшие вопросы и неясности. Затем прочитать соответствующие разделы по учебникам или конспектам лекций. После этого снова вернуться и к описанию, подробно проработать его и особенно часть, посвященную практике, сделать записи в рабочей тетради, составить и записать примерный план проведения эксперимента.

Придя на занятие, студент предъявляет преподавателю свою рабочую тетрадь с записями, сделанными во время подготовки к работе, и сдает отчет по предыдущей. После этого можно, с разрешения преподавателя, подойти к своему рабочему месту и ознакомиться с установкой, записать в рабочую тетрадь данные о приборах.

Перед выполнением работы студент беседует с преподавателем (проводится допуск к работе), при этом выясняется, насколько студент подготовлен к работе.

Неподготовленный студент к работе не допускается. Если результаты опроса удовлетворительны, студент может выполнять работу.

По окончании измерений студент показывает полученные результаты преподавателю, который проверяет и подписывает их (без подписи преподавателя работа не считается выполненной). После этого можно разобрать установку и привести в порядок рабочее место.

Обработка результатов и оформление отчета проводится в течение недели после выполнения работы. Студент, не сдавший отчета в срок, к следующей работе не допускается.

Подготовка рефератов (реферативных докладов).

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются рефераты. Реферат является письменным докладом на определенную тему, освещающим ее вопросы на основе обзора литературных и других источников. В любом реферате рассматривается какое-то конкретное физическое явление, метод исследования, физический прибор и т.д. Следовательно, и изучение литературы, и написание реферата, и его оформление должны проводиться на основе анализа физического явления или группы явлений, физических методов исследования. В реферате нельзя ограничиться только изложением количественной или качественной стороны явления, выводом и анализом физических законов. Здесь полезно дать историческую справку, необходимо показать, как данное физическое явление, прибор, метод исследования применяется в области, связанной с профессиональной подготовкой студента. При подготовке реферата надо использовать дополнительные источники литературы, справочники, ИНТЕРНЕТ-ресурсы. Следует учесть, что используемые источники должны быть не слишком старыми (по естественным наукам желательны источники информации за последние 10 лет). В реферате должна быть представлена и аргументирована собственная точка зрения студента по исследуемому вопросу, сформулированы выводы по работе. Реферат должен быть правильно оформлен, структурирован, содержать список литературы в соответствии с ГОСТом.

Реферативный доклад должен включать в себя цель работы, характеристику используемых методов исследования и сущности изучаемых явлений, описание экспериментальной части (если она была), основные и наиболее интересные результаты и выводы по работе. Доклад не должен занимать много времени (7-10 минут), желательно заранее подготовить основные тезисы.

Подготовка к экзамену. Экзамен по физике - итог работы студента в течение семестра. Готовиться к нему следует уже с первых недель семестра,

не откладывая эту работу на экзаменационную сессию. Необходимо в календарные сроки выполнить и сдать все лабораторные работы и иные задания, т.е. к зачетной неделе (это последняя неделя перед экзаменационной сессией) должны быть выполнены все межсессионные работы. Это является условием допуска к экзамену.

Непосредственно перед экзаменом необходимо систематизировать материал лекций, четко выделить связи между различными элементами курса. Материал по каждому вопросу нужно прочитать не менее двух раз, используя учебник и конспект лекций, затем самостоятельно воспроизвести его, обязательно записывая необходимые законы и формулы, выделить непонятные моменты для того, чтобы прояснить их на консультации перед экзаменом.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Требования к конспекту. Конспект по вопросам, изучаемым студентом самостоятельно, так же, как и конспект лекций, должен быть написан аккуратно, разборчивым почерком. Необходимо оставлять поля для вопросов и замечаний. В конспекте обязательно должна быть записана изучаемая тема, дан перечень основных вопросов, разбираемых в данной теме, рассмотрена сущность этих вопросов. Изложение вопросов необходимо пояснять рисунками, схемами, графиками. К приводимым формулам нужно давать пояснения.

Требования к подготовке вопросов на семинар. Студент должен показать:

1. Знание физической сущности явлений, умение дать четкое определение физических величин, знание взаимосвязей между физическими величинами.
2. Ясное понимание прикладных аспектов изучаемых физических теорий.
3. Умение вывести и объяснить расчетные формулы. При выводе

формулы следует исходить из основных законов (законы Ньютона, законы сохранения, закон Ома и т.д.).

Требования к решению задачи и его оформлению. Студент должен показать ясное понимание поставленной перед ним задачи. Представленное решение должно полностью отражать все основные этапы работы. Должно быть записано условие задачи, произведен перевод единиц измерения физических величин в систему «СИ», при необходимости сделан чертеж или рисунок, приведены необходимые формулы. Задачу следует решить сначала в общем виде, сопровождая решение краткими комментариями. Полученный в результате решения численный ответ следует оценить с точки зрения

Требования к подготовке отчета по лабораторной работе. Отчет (лабораторная карточка) должен полностью отражать все проведенные измерения, вычисления и их результаты.

При оценке работы студента преподаватель учитывает все этапы работы студента над отчетом. Если отчет не был принят преподавателем и возвращен для доработки, то все исправления вносятся в тот же экземпляр отчета; при необходимости можно добавлять к нему чистые листы, но первоначальный вариант с пометками преподавателя должен быть сохранен.

Отчет по лабораторной работе должен содержать:

1. Краткую формулировку цели работы.
2. Схематический чертеж, поясняющий устройство прибора или установки и принцип его действия.
3. Краткую теорию, содержащую рабочую формулу или последовательность формул.
4. Результаты измерений (по возможности в форме таблиц). В отчете следует приводить результаты всех измерений, в том числе и оказавшихся ошибочными. Указывается и причина, по которой они исключены из дальнейших вычислений.
5. Вычисление результатов. Вычисления приводятся в следующем виде: выписывается сначала формула в общем виде, затем та же формула с

подстановкой численных значений величины. Если одна и та же величина вычисляется несколько раз, то формулу повторять не следует.

6. Вычисление погрешностей. Приводятся формулы вычисления погрешностей и расчеты по этим формулам.

7. Окончательный результат или таблица результатов.

8. Выводы. К ним относятся: заключение о соответствии экспериментальных результатов теоретическим, о возможных причинах отклонений, о сравнительной роли отдельных источников погрешностей, о недостатках применяемого метода, приборов и т.д.

Требования к оформлению реферата:

1. Реферат должен быть подготовлен на листах формата А-4 с оставленными на них полями и пронумерованными страницами.

2. Объем реферата должен составлять примерно 8-12 страниц машинописного текста.

3. Вначале помещается титульный лист, далее план – перечень основных вопросов, рассматриваемых в реферате. Изложение рассматриваемых вопросов следует сопровождать выводом формул, необходимыми рисунками, чертежами и схемами. В конце работы формулируются выводы, дается список используемой литературы, ставится подпись студента, дата.

4. При подготовке реферата следует использовать брошюры, учебники, статьи в научных и научно-популярных журналах, ИНТЕРНЕТ-ресурсы.

5. Реферат представляется в сроки, предусмотренные учебным графиком, и защищается.

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

Критерии оценки работы по самостоятельному изучению отдельных вопросов теоретического курса и их конспектированию (баллы суммируются с баллами промежуточной аттестации).

3 балла – в конспекте дано определение основных понятий, изложена сущность физических явлений, изучаемых в данной теме, даны

формулировки физических законов, показаны взаимосвязи понятий, следствия физических теорий, примеры применения изучаемых физических законов. Изучаемый вопрос полностью раскрыт, материал структурирован, представлен с использованием поясняющих рисунков, схем, графиков, таблиц. Конспект написан аккуратно, указаны учебники и учебные пособия, используемые при подготовке конспекта, имеются поля для замечаний преподавателя, сформулированы уточняющие или неясные вопросы.

2 балла - в конспекте дано определение основных понятий, изложена сущность физических явлений, изучаемых в данной теме, даны формулировки физических законов, показаны взаимосвязи понятий, следствия физических теорий, примеры применения изучаемых физических законов. Изучаемый вопрос раскрыт, материал структурирован, представлен с использованием поясняющих рисунков, схем, графиков, таблиц. Конспект написан аккуратно, указаны учебники и учебные пособия, используемые при подготовке конспекта, имеются поля для замечаний преподавателя, сформулированы уточняющие или неясные вопросы.

Допускается одна - две неточности в изложении вопроса и несущественные погрешности в оформлении конспекта.

1 балл - в конспекте дано определение основных понятий, изложена сущность физических явлений, изучаемых в данной теме, показаны взаимосвязи понятий, даны формулировки физических законов. Изучаемый вопрос в основном раскрыт, при изложении материала используются поясняющие рисунки, схемы, графики, таблицы. Конспект написан аккуратно, указаны учебники и учебные пособия, используемые при подготовке конспекта, имеются поля для замечаний преподавателя.

Допускаются некоторые ошибки (1) и неточности (2-3) в изложении вопроса и погрешности в оформлении конспекта.

0 баллов – конспект не подготовлен, или подготовлен формально; не раскрыта сущность изучаемого вопроса, не показаны взаимосвязи физических понятий, нет примеров использования законов физики или

физических методов и приборов, не прослеживается структура изучаемого вопроса. В изложении материала допущены грубые ошибки. Конспект написан кое-как, не указана использованная литература, либо использованы неподходящие источники информации.

Критерии оценки самостоятельной подготовки студента к выполнению лабораторной работы и оформлению отчета

Результаты самостоятельной работы студента по подготовке к лабораторным занятиям отражаются в устном ответе студента при допуске к работе, выполняемых расчетах и оформлении отчета по работе. Критерии оценивания этих видов работы представлены в приложении 2.

Критерии оценки самостоятельной подготовки студента к семинару и решению задач

Результаты самостоятельной работы студента по подготовке к семинарским занятиям отражаются в устном ответе студента на семинаре и в решении им задач. Критерии оценивания этих видов работы представлены в приложении 2.

Критерии оценки реферата/реферативного доклада при определении текущего рейтинга студента (дополнительная работа студента, не является обязательной).

9-10 баллов выставляется студенту, если студент представил содержание, полностью соответствующее заявленной теме работы, выделил и рассмотрел основные вопросы, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, справочная информация. Рассмотрены профессиональные аспекты проблемы. Студент показал владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области, умение работать с литературой и ИНТЕРНЕТ-ресурсами. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Оформление работы соответствует требованиям. При устной защите реферата студент показал

умение аргументировать свою точку зрения, отличное знание материала, представленного в работе, хорошее владение логически выстроенной устной речью.

7-8 - баллов - работа характеризуется смысловой общностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Содержание, в основном, соответствует заявленной теме. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Рассмотрены профессиональные аспекты проблемы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Серьезных фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы. При устной защите реферата студент показал умение аргументировать свою точку зрения, хорошее знание материала, представленного в работе, хорошее владение логически выстроенной устной речью.

5-6 баллов - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных вопросов темы; в целом понимает сущность рассматриваемых физических явлений, однако допускает нарушение последовательности и связности в изложении вопросов. Предлагаемый материал, в основном, соответствует теме работы. Рассмотрены некоторые профессиональные аспекты проблемы. Используются литературные источники и ИНТЕРНЕТ-ресурсы. Допущено не более 2 ошибок в содержании вопросов и в оформлении работы. При устной защите реферата студент показал умение изложить свою точку зрения, знание основного материала, представленного в работе.

0-4 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыто содержание темы. Не рассмотрены профессиональные аспекты проблемы. Допущено три или более трех ошибок в изложении сущности вопросов и в оформлении работы. Используются устаревшие источники информации. При устной защите реферата студент не умеет

изложить свою точку зрения, показывает незнание основного материала, представленного в работе, не владеет связной устной речью.

Критерии оценки самостоятельной подготовки студента к экзамену

Результаты самостоятельной работы студента по подготовке к экзамену отражаются в устном ответе студента на экзамене/контрольном собеседовании. Критерии оценивания этого вида работы представлены в приложении 2.



Приложение 2

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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Физика»

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Физика»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	перспективные направления развития прикладных разделов физики, современные физические методы исследования, приборную базу
	Умеет	анализировать результаты эксперимента, осуществлять статистическую обработку данных, полученных в ходе эксперимента, делать выводы
	Владеет	навыками работы с измерительными приборами и способами представления полученной информации
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	законы физики, регулирующие протекание биохимических и биотехнологических процессов, физические факторы, влияющие на эти процессы, способы их учета
	Умеет	использовать базовые знания в области физики для управления процессом производства продуктов питания на основе превращений основных структурных компонентов;
	Владеет	приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов

Контроль достижения целей курса

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Модуль 1. Физические основы механики	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1)	Устный ответ (УО-

				Конспект (ПР-7)	1) / тест (ПР-1)
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	Практическое задание (ПР-11)
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
2	Модуль 2. Механические колебания и упругие волны.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	Устный ответ (УО-1) / тест (ПР-1)
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
3	Модуль 3. Молекулярная физика и термодинамика.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1)	УО-1 / ПР-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11

4	Модуль 4. Электричество и магнетизм.	ПК-29 ОПК-1	измерения;		
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			способы планирования и организации учебной работы, основные виды информационных ресурсов и методику работы с ними	Лабораторная работа (ПР-6)	Конспект (ПР-7)
			составлять план работы и осуществлять анализ ее результатов, осуществлять поиск нужной информации с использованием различных информационных ресурсов	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-7
		навыками анализа, систематизации, моделирования	Реферат (ПР-4)	ПР-7	
		ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Знает методы статистической обработки информации, полученной в результате экспериментального исследования, методы представления информации с использованием компьютерных технологий	Лабораторная работа (ПР-6)	УО-1
			Умеет оценивать достоверность полученных в ходе эксперимента результатов и допускаемую погрешность	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
Владеет навыками построения графиков, навыками моделирования процессов с	Реферат (ПР-4)		ПР-7 /ПР-		

			использованием компьютерных технологий		11
5	Модуль 5. Оптика.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Собеседование при допуске к л/р (УО-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
		ПК-29 ОПК-1	методы статистической обработки информации, полученной в результате экспериментального исследования, методы представления информации с использованием компьютерных технологий	Конспект (ПР-7)	УО-1
			оценивать достоверность полученных в ходе эксперимента результатов и допуская погрешность	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			навыками построения графиков, навыками моделирования процессов с использованием компьютерных технологий	Реферат (ПР-4)	ПР-7 /ПР-11
		ПК-29	Знает способы представления результатов исследования, методы математической обработки результатов измерения	Конспект (ПР-7)	ПР-7 /ПР-11
			Умеет делать описание проводимых экспериментов, анализировать допущенные в ходе эксперимента ошибки, формулировать выводы и оформлять отчет о проделанной работе	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет навыками работы с измерительными приборами и инструментами	Реферат (ПР-4)	ПР-4

6	Модуль 6. Атомная физика и основы квантовой теории.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
		ПК-29	Знает способы представления результатов исследования, методы математической обработки результатов измерения	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Умеет делать описание проводимых экспериментов, анализировать допущенные в ходе эксперимента ошибки, формулировать выводы и оформлять отчет о проделанной работе	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет навыками работы с измерительными приборами и инструментами	Реферат (ПР-4)	ПР-7 / ПР-11
7	Модуль 7. Ядерная физика.	ПК-29 ОПК-1	Знает современные физические методы исследования, методику работы с физическими измерительными приборами	Тест (ПР-1) Конспект (ПР-7)	УО-1
			Умеет использовать физические методы измерения для определения количественных характеристик сырья и готовой продукции, проводить математическую обработку результатов измерения;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11
			Владеет приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов;	Лабораторная работа (ПР-6)	ПР-11

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Физика»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	знает (пороговый уровень)	законы физики, регулирующие протекание биохимических и технологических процессов, физические факторы, влияющие на эти процессы, способы их учета	назначение и способы использования разных типов приборов	области применения законов физики в технологических процессах	45-64
	умеет (продвинутый)	определять возможности использования базовых знаний по физике для решения профессиональных задач с учетом потребностей экономики России и региона	выбирать нужные методы измерений, обрабатывать результаты измерений	осуществлять решение профессиональных задач с использованием базовых знаний по физике	65-84
	владеет (высокий)	приемами анализа системы знаний по физике и физических методов исследования для определения возможностей их применения;	навыками анализа и обработки результатов измерений	навыками использования системы знаний по физике и физических методов исследования для определения возможностей их применения	85-100
ПК-29 - способность	знает (порогов	способы планирования и	Знание способов	Способность применять	45-64

измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ый уровень)	организации учебной работы, основные виды информационных ресурсов и методику работы с ними;	планирования и организации учебной работы, основных видов информационных ресурсов и методики работы с ними;	основные виды информационных ресурсов и методику работы с ними;	
	умеет (продвинутый)	составлять план работы и осуществлять ее анализ результатов, осуществлять поиск нужной информации, в том числе зарубежной, с использованием различных информационных ресурсов;	Умение составлять план работы и осуществлять анализ ее результатов, осуществлять поиск нужной информации, в том числе зарубежной, с использованием различных информационных ресурсов	Способность составлять план работы и осуществлять анализ ее результатов, осуществлять поиск нужной информации, в том числе зарубежной, с использованием различных информационных ресурсов	65-84
	владеет (высокий)	навыками работы с базами данных и источниками информации.	Владеть навыками работы с базами данных и источниками информации.	Способность управлять навыками работы с базами данных и источниками информации.	85-100

Методические рекомендации к процедурам оценивания результатов освоения дисциплины «Физика»

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Физика» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Физика» проводится в форме контрольных мероприятий {защиты лабораторной работы, решения задач и устного ответа на семинаре, тестирования, защиты реферата) по оцениванию

фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине), оцениваемая путем присуждения дополнительных баллов за своевременное выполнение и защиту лабораторных работ;

- степень усвоения теоретических знаний, оцениваемая по результатам решения задач и устных ответов на семинарах, собеседования при защите теории и допуске к лабораторным работам и по результатам тестирования; допуск к выполнению лабораторной работы проводится перед экспериментальной частью работы и предполагает собеседование по отдельным вопросам теории, относящимся к данной работе и по методике проведения эксперимента; защита теории проводится после выполнения экспериментальной части работы и предполагает проверку знаний студентов по ключевым теоретическим вопросам темы работы; оценка работы на семинаре осуществляется на текущих занятиях и предполагает проверку знаний студентов по ключевым теоретическим вопросам темы; тестирование проводится по завершению изучения отдельных модулей дисциплины;

- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, оцениваемый по результатам решения задач, аргументированного объяснения решения и анализа полученного ответа, по результатам выполнения и защиты лабораторных работ; защита лабораторной работы предполагает демонстрацию уровня владения навыками работы с измерительными приборами в процессе работы, аргументированное изложение результатов эксперимента, их математическую обработку и формулирование выводов по работе в отчете по лабораторной работе;

- результаты самостоятельной работы, оцениваемые при проверке конспекта, защите реферата; проверка конспекта лекций/вопросов для самостоятельного изучения проводится по завершению теоретического курса;

защита рефератов по профессионально-ориентированной тематике проводится по завершению изучения дисциплины или ее модуля и оценивается как дополнительная внеаудиторная работа студента (не является обязательной).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Физика» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. **К промежуточной аттестации допускаются студенты, посещавшие практические и лабораторные занятия и успешно выполнившие все задания текущего контроля, представленные в данной рабочей программе.**

В зависимости от вида промежуточного контроля по дисциплине и формы его организации могут быть использованы различные критерии оценки знаний, умений и навыков.

По дисциплине предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации:

1 семестр – экзамен; оценочное средство – устный опрос в форме контрольного собеседования с выполнением задания по проверке сформированности необходимых умений и навыков;

2 семестр – экзамен; оценочное средство – устный опрос в форме контрольного собеседования с выполнением задания по проверке сформированности необходимых умений и навыков.

Для подготовки к экзамену студентам даются вопросы. Экзамен проводится во время экзаменационной сессии. Возможно выставление оценки по рейтингу.

Оценочные средства для промежуточной аттестации
Перечень типовых вопросов для промежуточного контроля –
экзамена (1 семестр)

1. Механическое движение, его виды. Относительность механического движения, система отсчета. Основная задача механики. Материальная точка.

2. Траектория, перемещение, путь. Закон сложения перемещений.

3. Скорость механического движения. Закон сложения скоростей.
4. Ускорение. Нормальное, тангенциальное и полное ускорения, их связь.
5. Движение точки по окружности. Угловая скорость, угловое ускорение.
6. Сила. Масса тела. Законы Ньютона, границы их применимости. Инерциальные системы отсчета.
7. Силы тяготения, закон всемирного тяготения. Ускорение свободного падения.
8. Сила тяжести и вес тела. Перегрузки, невесомость.
9. Силы упругости. Деформация, виды деформаций. Закон Гука. Усилие (напряжение). Предел упругости, предел прочности.
10. Закон Гука для деформации растяжения. Модуль Юнга. Диаграмма растяжений.
11. Механическое состояние, процесс. Параметры механического состояния, параметры процесса. Функция состояния.
12. Механическая работа, мощность.
13. Работа сил тяжести и упругости. Консервативные силы.
14. Механическая энергия, ее виды. Закон сохранения механической энергии.
15. Изолированная система. Импульс тела. Закон сохранения импульса.
16. Момент инерции тела. Теорема Штейнера.
17. Плечо силы. Момент силы. Условие равновесия тела, имеющего ось вращения.
18. Основной закон динамики вращательного движения.
19. Момент импульса тела, закон сохранения момента импульса. Кинетическая энергия вращательного движения и катящегося тела.
20. Гармонические колебания, их характеристики, график. Квазиупругие силы. Уравнение гармонических колебаний в дифференциальной форме.

21. Математический маятник
22. Физический маятник.
23. Затухающие колебания.
24. Вынужденные колебания. Резонанс.
25. Упругие волны, виды волн. Волновая поверхность, фронт волны.

Принцип Гюйгенса-Френеля.

26. Уравнение плоской волны. Длина волны.
27. Стоячие волны. Узлы и пучности.
28. Звуковые волны, характеристики звука. Скорость звука. Инфразвук и ультразвук.

29. Принцип относительности Галилея. Постулаты СТО.

30. Относительность пространственно-временных характеристик тел и явлений (одновременности, длин отрезков, промежутков времени)

31. Зависимость массы от скорости. Полная энергия тела в релятивистской механике. Кинетическая энергия.

32. Тепловое движение, его особенности. Термодинамическое состояние, его параметры. Термодинамический процесс. Равновесное состояние. Обратимые и необратимые процессы. Внутренняя энергия как функция термодинамического состояния.

33. Основные положения МКТ, их опытное обоснование. Размеры и масса молекул. Число молекул. Закон Авогадро.

34. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ идеального газа. Статистический смысл температуры и давления.

35. Связь давления и температуры. Закон Дальтона.

36. Уравнение состояния идеального газа. Универсальная газовая постоянная. Изопроцессы, их законы и графики.

37. Распределение молекул по скоростям. Средняя, средняя квадратичная и наиболее вероятная скорости молекул.

38. Распределение Больцмана. Барометрическая формула.

39. Эффективный диаметр молекул. Средняя длина свободного

пробега и число столкновений молекул.

40. Внутреннее трение в газах. Коэффициент динамической вязкости.
41. Теплопроводность газов. Коэффициент теплопроводности.
42. Диффузия в газах. Коэффициент диффузии.
43. Реальные газы. Уравнение состояния реального газа. Поправки Ван-дер-Ваальса.
44. Изотермы реального газа. Критическое состояние вещества.
45. 1 начало термодинамики и его применение к газовым процессам.
46. Количество теплоты. Теплоемкость. Удельная и молярная теплоемкости, их связь.
47. Элементарная теория теплоемкости. Уравнение Майера.
48. Степени свободы молекулы. Распределение энергии по степеням свободы. Внутренняя энергия идеального газа.
49. Адиабатический процесс. Уравнение Пуассона. Показатель адиабаты.
50. Основы работы тепловой машины. КПД тепловой машины. 2 начало термодинамики.
51. Цикл Карно. КПД цикла Карно. Способы повышения КПД тепловой машины.
52. Энтропия, ее свойства. Статистический смысл энтропии. Термодинамическая вероятность состояния.
53. Силы поверхностного натяжения. Коэффициент поверхностного натяжения. Поверхностная энергия.
54. Смачивание. Краевой угол. Поверхностно активные вещества.
55. Кристаллические и аморфные вещества. Виды кристаллических решеток. Монокристаллы и поликристаллы. Изотропия и анизотропия. Теплоемкость кристаллических тел. Закон Дюлонга и Пти.
56. Фазовые переходы 1 и 2 рода. Теплота фазового перехода. Уравнение Клапейрона-Клаузиуса.

Перечень типовых заданий к экзамену для проверки

сформированности необходимых умений и навыков

Э.1.1. Определить цену деления штангенциркуля и приборную погрешность. Объяснить методику измерения линейного размера тела штангенциркулем.

Э.1.2. Определить цену деления микрометра и приборную погрешность. Объяснить методику измерения линейного размера тела микрометром.

Э.1.3. Измерить диаметр основания цилиндра штангенциркулем (5-7 раз), найти абсолютную и относительную погрешности измерения, записать результат.

Э.1.4. Измерить толщину бруска микрометром (5-7 раз), найти абсолютную и относительную погрешности измерения, записать результат.

Э.1.5. Измерить период и частоту колебаний маятника, объяснить методику измерений.

Э.1.6. Объяснить устройство и методику использования калориметра для определения теплоемкости тела.

Э.1.7. Измерить влажность воздуха психрометром Августа и объяснить методику измерений.

Э.1.8. Объяснить способ измерения вязкости жидкости.

Э.1.9. Объяснить принцип измерения температуры тела, дать характеристику температурных шкал, перечислить способы измерения температуры тела.

Э.1.10. Измерить плотность образца, объяснить методику измерений.

Э.1.11. Объяснить графический способ измерения температуры плавления и отвердевания кристаллического тела.

Э.1.12. Описать метод измерения коэффициента поверхностного натяжения жидкости. Объяснить действие поверхностно-активных веществ.

Э.1.13. Объяснить сущность видов теплообмена и их использование. Описать методику измерения коэффициента теплопроводности.

Э.1.14. Найти длину звуковой волны заданной частоты. Объяснить свойства ультразвука и использование ультразвуковых методов в пищевых

технологиях.

***Перечень типовых вопросов для промежуточного контроля –
экзамена (2 семестр)***

1. Электрический заряд, свойства заряда. Точечный заряд. Закон Кулона.
2. Электростатическое поле. Напряженность поля. Принцип суперпозиции. Силовые линии.
3. Энергия заряда. Потенциал электростатического поля. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.
4. Работа перемещения заряда в электростатическом поле. Потенциальные поля.
5. Связь напряженности и потенциала. Градиент потенциала.
6. Поток вектора напряженности электрического поля. Теорема Остроградского-Гаусса.
7. Диэлектрики. Полярные и неполярные молекулы. Поляризация диэлектриков, ее виды.
8. Электрический момент диполя. Вектор поляризации. Электрическое смещение (индукция). Диэлектрическая проницаемость вещества.
9. Поле в проводниках. Условия равновесия зарядов на проводнике. Емкость проводника.
10. Конденсаторы, виды конденсаторов. Емкость конденсатора. Емкость плоского конденсатора. Виды соединения конденсаторов.
11. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля, плотность энергии.
12. Ток проводимости. Сила тока, плотность тока. Условия существования тока в цепи, ЭДС.
13. Сопротивление проводника, его зависимость от размеров проводника и температуры. Сверхпроводимость. Виды соединения

проводников, общее сопротивление.

14. Основные представления электронной теории проводимости металлов. Плотность тока (вывод).

15. Закон Ома для однородного участка цепи. Закон Ома для неоднородного участка цепи. Закон Ома для замкнутой цепи. Короткое замыкание.

16. Закон Джоуля-Ленца. Закон Видемана-Франца. Недостатки классической электронной теории.

17. Собственная проводимость полупроводников, ее виды. Зависимость проводимости полупроводников от температуры.

18. Примесная проводимость полупроводников, ее виды. Контакт полупроводников разного типа проводимости. Применение полупроводников.

19. Магнитное поле тока. Магнитный момент контура с током. Магнитная индукция.

20. Закон Био-Савара-Лапласа. Индукция поля прямого и кругового токов.

21. Циркуляция вектора магнитной индукции. Теорема о циркуляции. Поле соленоида.

22. Сила Лоренца, движение заряженной частицы в магнитном поле. Применение силы Лоренца (МГД-генератор, циклотрон)

23. Эффект Холла, его применение. Закон Ампера.

24. Магнитные моменты атомов и молекул. Вектор намагничивания. Напряженность магнитного поля.

25. Магнитная проницаемость вещества. Классификация магнетиков. Элементарная теория диамагнетизма и парамагнетизма.

26. Ферромагнетики. Явление гистерезиса. Домены. Точка Кюри.

27. Магнитный поток. Теорема Остроградского-Гаусса для магнитного потока.

28. Явление электромагнитной индукции, его объяснение. Правило

Ленца. Закон электромагнитной индукции (закон Фарадея).

29. Самоиндукция. Индуктивность Закон Фарадея для самоиндукции.

Взаимная индукция. Трансформатор.

30. Энергия магнитного поля. Плотность энергии.

31. Основные положения теории Максвелла. Ток смещения, плотность тока смещения. Система уравнений Максвелла.

32. Электромагнитные волны, их свойства. Скорость электромагнитной волны.

33. Открытый колебательный контур. опыты Герца по излучению и приему электромагнитных волн.

34. Развитие представлений о природе света. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотон.

35. Луч. Законы геометрической оптики. Показатель преломления (абсолютный, относительный, их связь и физический смысл).

36. Тонкие линзы, характеристики линз. Формула тонкой линзы. Оптическая сила и увеличение линзы.

37. Фотометрические величины, их взаимосвязь.

38. Явление интерференции света. Оптическая разность хода волн. Условия максимумов и минимумов интерференции.

39. Когерентные волны, способы их получения.

40. Дифракция света, условия ее наблюдения. Виды дифракции. Принцип Гюйгенса-Френеля.

41. Дифракционная решетка. Период решетки. Условие максимума для решетки. Дифракционный спектр.

42. Разрешающая способность оптического прибора. Разрешающая сила дифракционной решетки.

43. Дифракция рентгеновских лучей. Формула Вульфа-Брэгга. Применение интерференции и дифракции.

44. Монохроматический и сложный свет. Дисперсия света. Виды дисперсии.

45. Фотоэффект, виды фотоэффекта. Законы Столетова.
46. Объяснение фотоэффекта Эйнштейном. Уравнение Эйнштейна. Красная граница фотоэффекта.
47. Фотоэлементы. Применение фотоэффекта.
48. Тепловое излучение, его равновесный характер. Характеристики теплового излучения.
49. Абсолютно черное тело. Закон Кирхгофа. Закон Стефана-Больцмана. Закон Вина.
50. Волны де Бройля. Принцип неопределенности Гейзенберга. Соотношения неопределенностей.
51. Опыт Резерфорда. Планетарная модель атома, ее недостатки.
52. Постулаты Бора. Обобщенная формула Бальмера. Спектральные серии.
53. Строение атомного ядра. Изотопы. Ядерное взаимодействие, его свойства.
54. Дефект массы и энергия связи атомного ядра. Удельная энергия связи.
55. Радиоактивность. Виды радиоактивного излучения, его природа и свойства.
56. Период полураспада. Закон радиоактивного распада.
57. Ядерные реакции, их виды. Энергия ядерной реакции. Цепная реакция, условия ее протекания. Критическая масса.
58. Ядерный реактор. Проблемы и перспективы ядерной энергетики.
59. Термоядерная реакция. Проблемы термоядерной энергетики.
60. Элементарные частицы. Классификация элементарных частиц. Античастицы. Космические лучи.
61. Поляризованный и естественный свет. Полная и частичная поляризация.
62. Поляризаторы, их действие на свет. Закон Малюса. Поляризация при отражении и преломлении. Закон Брюстера.

63. Явление двойного лучепреломления. Обыкновенный и необыкновенный лучи, их свойства и поляризация. Оптическая ось кристалла.

64. Оптически активные вещества. Угол поворота плоскости поляризации. Применение поляризации.

65. Радиоактивные изотопы, их применение.

Перечень типовых заданий к экзамену для проверки сформированности необходимых умений и навыков

Э.2.1. Дать характеристику электроизмерительному прибору, определить предел измерения, цену деления и чувствительность прибора, приборную погрешность.

Э.2.2. Измерить мультиметром силу тока и напряжение на участке цепи.

Э.2.3. Объяснить применение мостовых измерительных схем. Пояснить способ уравнивания моста. Измерить сопротивление резистора с помощью моста постоянного тока.

Э.2.4. Объяснить принцип действия термоэлектрического термометра и измерить температуру заданного образца.

Э.2.5. Объяснить устройство полупроводникового диода и его применение для выпрямления переменного тока. Построить и объяснить вольтамперную характеристику диода.

Э.2.6. Изобразить оптическую схему микроскопа, построить изображение предмета в микроскопе, охарактеризовать его.

Э.2.7. Пояснить методику работы с рефрактометром, объяснить возможности использования рефрактометрического метода в биотехнологиях. Измерить показатель преломления жидкости рефрактометром ИРФ-22.

Э.2.8. Пояснить сущность поляриметрического метода анализа в биотехнологиях, устройство простейшего поляриметра и методику работы с ним. Измерить содержание сахара в растворе.

Э.2.9. Объяснить устройство и принцип действия фотоэлемента,

возможности использования фотоэлектрических приборов. Используя фотоэлемент, сравнить освещенность поверхности от двух разных источников света.

Э.2.10. Охарактеризовать свойства ультрафиолетового излучения и возможности его использования в пищевых технологиях, безопасные методы работы с ним. Найти длину волны излучения заданной частоты.

Э.2.11. Охарактеризовать метод использования «радиоактивных меток» в биотехнологиях.

Э.2.12. Объяснить сущность и применение спектрального анализа, назвать и охарактеризовать приборы для наблюдения и исследования спектров; измерить длину волны излучения одним из методов.

Э.2.13. Объяснить устройство и принцип работы лазера, сферы его использования. Продемонстрировать получение дифракционной картины при помощи лазера.

Э.2.14. Назвать и охарактеризовать методы регистрации ионизирующих излучений. Пояснить принцип действия дозиметра. Обосновать необходимость радиационного контроля пищевого сырья.

Критерии оценки результатов промежуточной аттестации

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная/баллами)	Требования к сформированным компетенциям
91-100	«отлично»/28-30 баллов	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, показал прочные знания основных понятий, сущности физических явлений, основ физических теорий, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; показано владение терминологическим аппаратом; студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе дополнительные

		материал, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий
76-90	«хорошо»/23-27 баллов	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал хорошие знания основных понятий, сущности физических явлений, основ физических теорий, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками их выполнения
61-75	«удовлетворительно»/10-22 балла	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий.
0-60	«неудовлетворительно»/0-9 баллов	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания или не выполняет их. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по дисциплине_

Составитель _____ О.В.Плотникова

_____2018

Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для допуска к лабораторным работам по дисциплине «Физика»

Лабораторная работа №1 Измерительные инструменты. Методы расчета погрешностей физических величин

1. Чем отличаются прямые измерения от косвенных?
2. Что называется абсолютной погрешностью измерения?

Относительной погрешностью измерения?

3. Что называется надежностью измерения? Что такое *доверительный интервал*?

4. Как находится абсолютная погрешность прямых измерений по методу Стьюдента? Поясните выбор коэффициента Стьюдента.

5. В чем заключается алгоритм получения формулы относительной погрешности при косвенных измерениях?

Лабораторная работа №1 Измерительные инструменты. Методы расчета погрешностей физических величин

1. Чем отличаются прямые измерения от косвенных?
2. Что называется абсолютной погрешностью измерения?

Относительной погрешностью измерения?

3. Что называется надежностью измерения? Что такое *доверительный интервал*?

4. Как находится абсолютная погрешность прямых измерений по методу Стьюдента? Поясните выбор коэффициента Стьюдента.

5. В чем заключается алгоритм получения формулы относительной погрешности при косвенных измерениях?

Лабораторная работа №2: Изучение деформаций, определение жесткости материала

1. Какова цель работы и основные этапы ее выполнения?
2. Что такое деформация, какие бывают виды деформаций?

3. Что такое механическое напряжение? Какие деформации возникают при нормальном и тангенциальном напряжениях?

4. В чем заключается закон Гука? Что называется жесткостью материала?

5. Что называется относительным удлинением? Как записать закон Гука для деформации растяжения?

6. Что такое предел упругости? Предел прочности? Поясните с использованием графика.

7. Какова природа силы упругости?

Лабораторная работа №3: Определение момента инерции физического маятника

1. Какова цель работы и основные этапы ее выполнения?

2. Что такое физический маятник? Чем отличается физический маятник от математического?

3. Как найти период колебаний физического маятника, от чего он зависит? Что называется приведенной длиной маятника?

4. Как записать уравнение гармонического колебания? Поясните его.

5. Поясните смысл основных характеристик колебательного процесса (амплитуды, периода, частоты, фазы). Какова их взаимосвязь? Как экспериментально можно найти период колебаний маятника в данной работе?

6. Какие силы действуют на маятник? Нарисуйте векторы этих сил, постройте равнодействующую.

7. Какие силы называются квазиупругими? Какая из сил, действующих на математический маятник, является квазиупругой? Докажите это.

8. Что называется моментом инерции твердого тела относительно оси, как его можно найти? Как определить момент инерции тела относительно произвольной оси вращения?

Лабораторная работа №4: Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкостей.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.
2. Объясните возникновение сил поверхностного натяжения. Как они направлены?
3. Дайте определение коэффициента поверхностного натяжения. От чего и как он зависит? Какие вещества называются поверхностно-активными?
4. Чем отличаются смачивающая и несмачивающая жидкости? От чего зависит смачивание? Что такое краевой угол (поясните с помощью рисунка)?
5. Запишите формулу Лапласа, поясните ее. Поясните понятие кривизны поверхности.
6. Что такое капилляр? Чем отличается поведение в капилляре смачивающей и несмачивающей жидкостей? Как найти высоту уровня жидкости в капилляре?
7. Почему в данной работе при определении коэффициента поверхностного натяжения силу поверхностного натяжения можно заменить весом капли?
8. Что такое поверхностная энергия?

Лабораторная работа №5: Определение коэффициента вязкости жидкости методом Стокса.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.
2. Постройте векторы сил, действующих на шарик, падающий в жидкости. Как найти равнодействующую этих сил? Как шарик движется под действием этих сил? Почему в некоторый момент движение шарика становится равномерным?
3. В чем состоит закон Стокса?
4. Какие явления относятся к явлениям переноса? Дайте общую характеристику явлений переноса. Что такое градиент величины?

5. Объясните внутреннее трение в газах и жидкостях. Как найти силу трения между слоями жидкости или газа?

6. В чем физический смысл коэффициента вязкости? От чего он зависит?

7. Сформулируйте закон Архимеда, поясните выражение для выталкивающей силы.

Лабораторная работа №6: Электроизмерительные приборы.

1. Назовите прибор и охарактеризуйте его назначение.
2. Определите предел измерения, цену деления и чувствительность прибора.
3. К какой системе относится прибор, каков принцип действия прибора?
4. Определите вид рабочего тока и рабочее положение прибора.
5. Определите класс точности прибора.
6. Какую абсолютную погрешность допускает прибор при измерениях?

Лабораторная работа №7: Изучение температурной зависимости сопротивления полупроводников и металлов.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.
2. Дайте общую характеристику проводников и полупроводников, приведите примеры.
3. Расскажите о собственной проводимости полупроводников, сравните ее с проводимостью металлов. Что такое дырки, как они возникают и как движутся?
4. Как зависят собственная проводимость и сопротивление полупроводников от температуры? Объясните, запишите формулу. Как связаны проводимость и сопротивление?
5. Как зависят собственная проводимость и сопротивление металлов от температуры? Объясните, запишите формулу.

6. Расскажите о примесной проводимости полупроводников, дайте характеристику видам примесной проводимости.

7. Что такое энергетическая зона, какие бывают зоны? Чем отличается заполнение энергетических зон у металлов, полупроводников и диэлектриков? Сформулируйте принцип Паули.

8. Где применяются полупроводники? В чем достоинства и недостатки полупроводниковых приборов?

Лабораторная работа №8: Изучение свойств ферромагнетиков.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Чем можно объяснить магнитные свойства вещества? Как можно найти магнитный момент электрона? Что такое вектор намагничивания?

3. Запишите связь между индукцией и напряженностью магнитного поля. Что показывает магнитная проницаемость вещества?

4. Назовите виды магнетиков, дайте им характеристику, приведите примеры.

5. В чем заключается явление гистерезиса? Нарисуйте и поясните петлю гистерезиса. Что называется остаточной индукцией? Коэрцитивной силой? Что характерно для состояния насыщения?

6. Объясните свойства ферромагнетиков, используя представление о доменах. Что такое точка Кюри?

7. Какие вещества называются антиферромагнетиками? Ферритами?

8. Какие ферромагнетики относят к жестким, какие к мягким? Где они применяются?

Лабораторная работа №9: Определение показателя преломления жидкости при помощи рефрактометра. Определение концентрации спиртового раствора рефрактометрическим методом.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Сформулируйте основные законы геометрической оптики. Нарисуйте и поясните ход лучей при отражении и преломлении от границы раздела двух сред.

3. Чем отличается абсолютный показатель преломления от относительного? В чем их физический смысл, как они связаны между собой?

4. В чем заключается явление полного внутреннего отражения? Какие условия необходимы для наблюдения полного отражения? Какая среда называется оптически более плотной?

5. Получите выражение для предельного угла полного отражения.

6. В чем заключается явление дисперсии света? Чем отличается нормальная дисперсия от аномальной? Поясните с помощью графика.

7. Какой свет называется монохроматическим, а какой сложным? Приведите примеры. Объясните разложение белого света в стеклянной призме.

8. Объясните принцип действия рефрактометра.

Лабораторная работа №10: Проверка закона Стефана-Больцмана.

1. Назовите цель работы и ее основные этапы.

2. Какое излучение называется тепловым? Почему тепловое излучение можно назвать равновесным?

3. Что называется энергетической светимостью? Испускательной способностью тела? Как они связаны?

4. Что называется поглощательной способностью тела? Какие тела называются абсолютно черными? Приведите примеры.

5. Сформулируйте и запишите основные законы теплового излучения (Кирхгофа, Стефана-Больцмана, Вина).

6. Поясните с помощью графика зависимость длины волны излучения от температуры излучающего тела.

7. На основе каких представлений можно объяснить законы теплового излучения? Сформулируйте квантовую гипотезу Планка. Что такое квант излучения, как найти энергию кванта? Чему равна постоянная Планка? Приведенная постоянная Планка?

8. Объясните устройство и принцип работы пирометра. Для чего используются пирометры?

Критерии оценки лабораторной работы при определении текущего рейтинга студента

5 баллов - если при допуске и защите теории по лабораторной работе студент показывает прочные знания основных физических понятий и их взаимосвязей, сущности физических явлений, рассматриваемых в работе, и умение их объяснить, знание методов измерений, используемых в работе, методики обработки результатов измерения, правил техники безопасности. Ответ отличается глубиной, логичностью и последовательностью. Показано хорошее понимание профессиональной значимости изучаемых вопросов. При выполнении экспериментальной части работы и оформлении отчета студент показывает умение работать с измерительными приборами и владение навыками представления и математической обработки результатов измерений, умение делать выводы по результатам работы. Отчет по работе оформлен аккуратно, в соответствии с требованиями, структурирован, физические величины представлены в системе единиц «СИ», вычисления не содержат ошибок; правильно и полно сформулирован вывод по работе.

3-4 балла - если при допуске и защите теории по лабораторной работе студент показывает хорошие знания основных физических понятий и их взаимосвязей, сущности физических явлений, рассматриваемых в работе, и умение их объяснить, знание методов измерений, используемых в работе, методики обработки результатов измерения, правил техники безопасности. Ответ отличается глубиной, логичностью и последовательностью, но допускаются одна-две неточности. Показано хорошее понимание профессиональной значимости изучаемых вопросов. При выполнении экспериментальной части работы и оформлении отчета студент показывает умение работать с измерительными приборами и владение навыками представления и математической обработки результатов измерений, умение делать выводы по результатам работы. Отчет по работе оформлен аккуратно, в основном – в соответствии с требованиями, структурирован, физические величины представлены в системе единиц «СИ», вычисления не содержат

ошибок; правильно и полно сформулирован вывод по работе. Допускаются не более 2-х недочетов в оформлении отчета.

1-2 балла - если при защите теории и допуске к лабораторной работе студент показывает не слишком глубокие знания основных физических понятий и их взаимосвязей, сущности физических явлений, рассматриваемых в работе, демонстрирует, в целом, знание методов измерений, используемых в работе, методики обработки результатов измерения, правил техники безопасности. Показано определенное понимание профессиональной значимости изучаемых вопросов. При выполнении экспериментальной части работы и оформлении отчета студент показывает умение работать с измерительными приборами и владение основными навыками математической обработки результатов измерений, умение делать выводы по результатам работы. Отчет по работе оформлен аккуратно, в основном – в соответствии с требованиями, физические величины представлены в системе единиц «СИ», вычисления не содержат грубых ошибок; в основном, правильно сформулирован вывод по работе.

Менее 1 балла - если при защите теории и допуске к лабораторной работе студент показывает неглубокие знания основных физических понятий и их взаимосвязей, сущности физических явлений, рассматриваемых в работе, либо отсутствие таких знаний, демонстрирует плохое знание или незнание методов измерений, используемых в работе, методики обработки результатов измерения, правил техники безопасности. Нет понимания профессиональной значимости изучаемых вопросов. У студента слабо сформированы или не сформированы умение работать с измерительными приборами и навыки математической обработки результатов измерений, умение делать выводы по результатам работы. Отчет по работе оформлен без соблюдения требований к нему, не сделан или сделан с ошибками перевод единиц измерения величин в систему «СИ». Вычисления содержат грубые ошибки; не сформулирован вывод по работе, либо он не соответствует цели работы.

Вопросы, выносимые на семинарские занятия

Занятие 2.

Тема: Основы кинематики материальной точки (2 часа).

Вопросы к семинару:

6. Материальная точка. Система отсчета. Относительность движения.
7. Скорость механического движения. Вычисление скорости и перемещения при равномерном прямолинейном движении.
8. Ускорение движения. Вычисление скорости и перемещения при равноускоренном прямолинейном движении.
9. Криволинейное движение. Нормальное, тангенциальное и полное ускорения.
10. Движение по окружности. Угловая скорость, угловое ускорение.

Занятие 3.

Тема: Основы классической динамики.

Вопросы к семинару:

1. Границы применимости классической механики.
2. Законы Ньютона. Инерциальная система отсчета. Принцип относительности Галилея.
3. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Ускорение свободного падения.
4. Сила упругости. Деформации, виды деформаций. Закон Гука.
5. Сила трения, коэффициент трения. Виды трения.

Занятие 4.

Тема: Механика твердого тела. Законы сохранения в механике.

Вопросы к семинару:

4. Момент Силы и момент инерции тела. Основной закон динамики вращательного движения.

5. Механическая работа и мощность. Консервативные силы.

6. Механическая энергия, ее виды. Связь энергии и работы. Закон сохранения механической энергии.

4. Импульс тела. Закон сохранения импульса.

5. Момент импульса. Закон сохранения момента импульса.

Занятие 5.

Тема: Механические колебания и упругие волны.

Вопросы к семинару:

1. Гармонические колебания. Кинематические характеристики колебательного движения.

2. Квазиупругие силы. Уравнение гармонических колебаний в дифференциальной и интегральной формах. Гармонический осциллятор.

3. Математический и физический маятники.

4. Упругие волны, виды волн. Длина волны. Уравнение плоской волны.

5. Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук. Скорость звука.

Занятие 7.

Тема: Молекулярно-кинетическая теория идеального газа.

Вопросы к семинару:

1. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ идеального газа.

2. Связь температуры и давления. Закон Дальтона.

3. Уравнение состояния идеального газа. Газовые процессы.

4. Степени свободы молекулы. Внутренняя энергия идеального газа.

5. Длина свободного пробега молекулы.

Занятие 8.

Тема: Свойства жидкостей и твердых тел.

Вопросы к семинару:

1. Поверхностное натяжение в жидкостях. Коэффициент поверхностного натяжения.
2. Поверхностная энергия.
3. Формула Лапласа. Капиллярные явления.
4. Строение кристаллических и аморфных тел. Физические типы кристаллической решетки. Монокристаллы и поликристаллы. Жидкие кристаллы.
5. Теплоемкость кристаллов. Закон Дюлонга и Пти.

Критерии оценки работы на семинарском занятии при определении текущего рейтинга студента

3 балла - если устный ответ отличается глубиной, логичностью и последовательностью, опорой на ранее изученный материал. Показано хорошее понимание профессиональной значимости изучаемых вопросов, при ответе используется дополнительная литература. Студент свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает решение задач. Вычисления не содержат ошибок, физические величины представлены в системе единиц «СИ», правильно и полно представлен полученный результат. Студент владеет разносторонними навыками и приемами работы, в полной мере демонстрирует знания, умения и навыки по дисциплине с учетом необходимых компетенций.

2 балла - если устный ответ отличается глубиной, логичностью и последовательностью, опорой на ранее изученный материал. В целом показано понимание профессиональной значимости изучаемых вопросов, при ответе используется дополнительная литература. Студент справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не теряется при видоизменении заданий, правильно обосновывает решение задач. Вычисления не содержат грубых ошибок, физические величины представлены в системе единиц «СИ», правильно и полно представлен полученный результат. Студент владеет разносторонними навыками и

приемами работы, демонстрирует знания, умения и навыки по дисциплине с учетом необходимых компетенций.

Допускаются не более 1 ошибки при решении задачи, либо не более 2-х недочетов при устном ответе.

1 балл - если при устном ответе студент показывает не слишком глубокие знания основных физических понятий и их взаимосвязей, сущности физических явлений, нет глубокого понимания профессиональной значимости изучаемых вопросов, при ответе не используется дополнительная литература. Студент справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний в знакомой ситуации, но теряется при видоизменении заданий, не может до конца обосновать решение задач. Вычисления не содержат грубых ошибок, физические величины представлены в системе единиц «СИ». Студент владеет определенными навыками и приемами работы, демонстрирует отдельные умения и навыки по дисциплине с учетом необходимых компетенций.

Допускаются не более 2-х ошибок при решении задачи, либо при устном ответе.

Менее 1 балла - если при устном ответе студент показывает неглубокие знания основных физических понятий и их взаимосвязей, сущности физических явлений, либо отсутствие таких знаний, нет понимания профессиональной значимости изучаемых вопросов. Студент демонстрирует плохое знание или незнание методов решения задач, не может решить задачу даже в знакомой ситуации. При решении задачи не сделан или сделан с ошибками перевод единиц измерения величин в систему «СИ». Вычисления содержат грубые ошибки; нет анализа результата.

Составитель _____ О.В.Плотникова

_____ 2018

Тесты для рубежного контроля/зачета по дисциплине «Физика»

**Тест №1, Модули 1-2. ФИЗИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕХАНИКИ.
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ.**

1. *Укажите формулировку второго закона Ньютона:*

- 1). Всякое воздействие на тело сообщает телу ускорение или вызывает деформацию.
- 2). Изменение импульса тела равно импульсу действующей силы.
- 3). Количество движения тела равно импульсу действующей силы.
- 4). Всякое тело сохраняет состояние покоя или равномерного прямолинейного движения, если на него не действуют силы.

2. *Какие системы отсчета называются инерциальными?*

- 1). Которые движутся равномерно и прямолинейно.
- 2). В которых на тело не действуют никакие силы.
- 3). В которых тело движется равномерно и прямолинейно или покоится, если на него не действуют другие тела.
- 4). В которых действуют только консервативные силы.

3. *Что называется импульсом тела?*

- 1). Это произведение массы тела на его ускорение.
- 2). Это произведение массы тела на радиус вращения.
- 3). Это произведение массы тела на его скорость.
- 4). Это произведение силы, действующей на тело, на перемещение тела.

4. *В каком случае можно применять законы Ньютона?*

- 1). Для макротел и движений со скоростями, сравнимыми со скоростью света.
- 2). Для микрочастиц и движений со скоростями $U \ll c$.
- 3). Для микрочастиц и движений со скоростями, сравнимыми со скоростью света.
- 4). Для макротел и движений со скоростями $U \ll c$.

5. *Какая из приведенных формул, является математическим выражением закона Всемирного тяготения?*

$$1). F = \frac{m_1 m_2}{r^2};$$

$$2). F = G \frac{m_1 m_2}{r^3};$$

$$3). F = G \frac{m_1 m_2}{r};$$

$$4). F = G \frac{m_1 m_2}{r^2}.$$

6. *Работу постоянной силы можно вычислить как*

1)... произведение силы на перемещение.

2)... произведение силы на перемещение и на синус угла между направлениями силы и перемещения

3)... произведение силы на перемещение и на косинус угла между направлениями силы и перемещения.

4)... произведение силы на скорость и на косинус угла между ними.

7. *Консервативными называются силы,*

1)... которые действуют в изолированной системе.

2)... которые зависят от способа перемещения из одной положения тела в другое.

3)... которые зависят только от начального и конечного положений тела и не зависят от способа перехода из одного положения в другое.

4)... работа которых зависит только от начального и конечного положений тела и не зависит от пути такого перехода.

8. *Укажите, для каких видов энергии справедливы следующие выражения:*

а) $E = kx^2/2$, б) $E = I\omega^2/2$, в) $E = mv^2/2$, г) $E = mgh$

1). а) кинетическая энергия вращательного движения;

б) потенциальная энергия упругой деформации;

в) кинетическая энергия поступательного движения;

г) потенциальная энергия в однородном поле силы тяжести.

2). а) потенциальная энергия упругой деформации;

б) кинетическая энергия вращательного движения;

в) кинетическая энергия поступательного движения;

г) потенциальная энергия в однородном поле силы тяжести.

- 3). а) потенциальная энергия упругой деформации;
б) потенциальная энергия вращательного движения;
в) кинетическая энергия поступательного движения;
г) потенциальная энергия в однородном поле силы тяжести.

- 4). а) кинетическая энергия упругой деформации;
б) потенциальная энергия вращательного движения;
в) кинетическая энергия поступательного движения;
г) потенциальная энергия в однородном поле силы тяжести.

9. *Укажите правильную формулировку закона сохранения механической энергии:*

1). Механическая энергия изолированной системы при действии консервативных сил не изменяется.

2). Энергия не исчезает и не возникает из ничего, она только превращается из одного вида в другой.

3). Полная механическая энергия изолированной системы, на которую действуют только консервативные силы, остается постоянной.

4). Полная механическая энергия произвольной системы, в которой действуют только консервативные силы, остается постоянной.

10. *Что называется моментом инерции тела относительно оси вращения?*

1). Момент инерции тела численно равен произведению массы тела на квадрат его расстояния до оси вращения.

2). Момент инерции тела — это величина, численно равная сумме произведений масс всех материальных точек тела на квадраты их расстояний до оси вращения.

3). Момент инерции тела — это величина, численно равная сумме произведений масс всех точек тела на их расстояния от оси вращения.

4). Момент инерции тела – это мера инертности тела.

11. *Укажите правильную формулировку теоремы Штейнера.*

1). Момент инерции тела относительно произвольной оси равен сумме момента инерции тела относительно оси, проходящей через центр инерции тела, перпендикулярно данной оси, и произведения массы тела на квадрат расстояния между осями.

2). Момент инерции тела относительно произвольной оси равен сумме момента инерции относительно оси, проходящей через центр инерции тела параллельно данной оси, и произведения массы тела на расстояние между осями.

3). Момент инерции тела относительно произвольной оси равен моменту инерции тела относительно центральной оси и произведения массы тела на квадрат расстояния между осями.

4). Момент инерции тела относительно произвольной оси равен моменту инерции тела относительно оси, проходящей через центр инерции тела параллельно данной оси, и произведения массы тела на квадрат расстояния между осями.

12. *Укажите правильную запись основного закона динамики вращательного движения.*

1). $I = M \frac{d\omega}{dt}$.

2). $M = FL$.

3). $M = I\omega$.

4). $M = I \frac{d\omega}{dt}$.

13. *Что называется моментом импульса тела?*

1). Это величина, равная произведению массы тела на его скорость.

2). Это величина, численно равная произведению импульса тела на квадрат радиуса вращения.

3). Это величина, численно равная произведению массы тела на угловую скорость.

4). Это величина, равная векторному произведению импульса тела на радиус-вектор.

14. Какое выражение называют фазой гармонических колебаний, заданных уравнением $x = A \sin(\omega t + \alpha)$?

- 1). α , 2). $\sin(\omega t + \alpha)$,
3). $\omega t + \alpha$, 4). ωt .

15. Материальная точка совершает гармонические незатухающие колебания. Какие значения принимают скорость и ускорение, когда ее смещение максимально и положительно?

- 1). Скорость максимальна и положительна, ускорение равно 0.
2). Скорость максимальна и отрицательна, ускорение равно 0.
3). Скорость равна 0, ускорение максимально и положительно.
4). Скорость равна 0, ускорение максимально и отрицательно.

16. Какие значения имеют смещение и скорость точки при гармонических колебаниях, заданных уравнением $x = A \sin \omega_0 t$ в момент времени $t = 0$?

- 1). Смещение равно A , скорость равна 0.
2). Смещение равно 0, скорость равна $-A\omega_0$.
3). Смещение равно A , скорость равна $A\omega_0$.
4). Смещение равно 0, скорость равна $A\omega_0$.

17. Какие параметры, входящие в уравнение затухающих колебаний $x = A_0 e^{-\beta t} \cos(\omega t + \varphi_0)$ изменятся, если уменьшат коэффициент затухания?

- 1). A_0 . 2). A_0 и ω .
3). β . 4). ω и β .

18. Смещение материальной точки при установившихся вынужденных колебаниях равно $x = A \sin(\omega t + \varphi)$. Какие параметры, входящие в уравнение, изменятся при изменении частоты вынуждающей силы?

- 1). A и φ . 2). φ и ω . 3). A , φ и ω . 4). A и ω .

19. Какие силы называются квазиупругими?

- 1). Силы упругости.
2). Силы любой природы, подчиняющиеся 2 закону Ньютона.

- 3). Все силы, кроме упругих.
- 4). Силы любой природы, подчиняющиеся закону Гука.

20. *От чего зависит период незатухающих колебаний математического маятника?*

- 1). От его массы и длины маятника.
- 2). От силы тяжести.
- 3). От ускорения свободного падения.
- 4). От длины маятника и ускорения свободного падения.

21. *Что называется физическим маятником?*

1). Твердое тело, способное совершать колебания вокруг центра тяжести.

2). Любое твердое тело, совершающее гармонические колебания вокруг неподвижной оси вращения.

3). Любое твердое тело, способное совершать колебания вокруг неподвижной оси, не проходящей через его центр инерции.

4). Любое твердое тело, подвешенное на нити.

22. *Что называется приведенной длиной физического маятника?*

1). Расстояние от точки подвеса до центра инерции маятника.

2). Расстояние от центра инерции до центра качания маятника.

3). Длина такого математического маятника, амплитуда колебаний которого равна амплитуде данного физического маятника.

4). Длина такого математического маятника, период колебаний которого равен периоду данного физического маятника.

23. *Чему равен период колебаний физического маятника?*

1). $T = 2\pi \sqrt{\frac{\ell}{g m}}$.

2). $T = 2\pi \sqrt{\frac{J}{m g \ell}}$

3). $T = 2\pi \sqrt{\frac{J}{m \ell}}$.

4). $T = 2\pi \sqrt{\frac{\ell}{g}}$.

24. *Что называется длиной волны?*

- 1). Расстояние, которое волна проходит за время, равное периоду колебаний.
- 2). Расстояние, пройденное волной за единицу времени.
- 3). Расстояние между двумя пучностями.
- 4). Расстояние между точками, колеблющимися с одинаковыми амплитудами.

25. *Что такое волновая поверхность?*

- 1). Совокупность точек, колеблющихся в одинаковых фазах.
- 2). Совокупность точек, колеблющихся с одинаковой частотой.
- 3). Совокупность точек, колеблющихся с постоянной разностью фаз.
- 4). Совокупность точек, колеблющихся с одинаковой амплитудой.

26. *Какие волны называются когерентными?*

- 1). Идущие в одном направлении и имеющие одинаковую частоту.
- 2). Имеющие одинаковую частоту и амплитуду.
- 3). Имеющие одинаковую частоту и фазу.
- 4). Имеющие одинаковую частоту и постоянную разность фаз.

27. *Как записывается уравнение стоячей волны?*

- 1). $y = 2a \cos 2\pi\nu \cos \omega t$.
- 2). $y = 2a \cos 2\pi x/\lambda \cos \omega t$.
- 3). $y = 2a \cos 2\pi x/\nu \cos \omega t$.
- 4). $y = 2a \cos 2\pi\lambda x \cos \omega t$.

28. *Чему равна скорость звука в воздухе?*

- 1). 330 м/с; 2). 150 м/с; 3). 1500 м/с; 4). 3300 м/с.

29. *Какой диапазон соответствует частотам звуковых колебаний?*

- 1). От 16 до 20000Гц 2). От 20 до 2000Гц.
3). От 20 до 200Гц. 4). От 2000 до 20000Гц.

Тест №2. Модуль 3. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА

1. *Идеальным называется газ, удовлетворяющий следующим условиям:*

- 1). Находится при низкой температуре и высоком давлении.
- 2). Взаимодействием молекул такого газа можно пренебречь.
- 3). Молекулы можно считать материальными точками, столкновения молекул являются абсолютно упругими, взаимодействием молекул нельзя пренебречь.
- 4). Молекулы можно считать материальными точками, взаимодействие молекул практически отсутствует, столкновения молекул носят упругий характер.

2. *Как сформулировать основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа?*

- 1). Давление идеального газа равно $2/3$ средней кинетической энергии его частиц.
- 2). Давление идеального газа равно $2/3$ средней кинетической энергии его молекул, заключенных в единице объема.
- 3). Давление идеального газа равно $3/2$ средней кинетической энергии его молекул
- 4). Произведение давления одного моля идеального газа на его объем равно произведению абсолютной температуры газа на универсальную газовую постоянную.

3. *Как вычислить среднюю квадратичную скорость молекул идеального газа?*

$$1). v = \sqrt{\frac{2kT}{m}}, 2). v = \sqrt{\frac{3kT}{m}}, 3). v = \sqrt{\frac{3kT}{\mu}}, 4). v = \sqrt{\frac{8kT}{m}}$$

4. *Как называются газовые процессы, протекающие а) при постоянном давлении, б) при постоянной температуре, в) при постоянном объеме?*

- 1). а) – изотермический, б) – изобарический, в) – изохорический.
- 2). а) – изобарический, б) – адиабатический, в) – изохорический.
- 3). а) – изобарический, б) – изотермический, в) – изохорический.
- 4). а) – изохорический, б) – изотермический, в) – изобарический.

5. *Каков правильный вид уравнения адиабатического процесса?*

1). $TV^\gamma = \text{const.}$

2). $TV^{\gamma - 1} = \text{const.}$

3). $PV^{\gamma - 1} = \text{const.}$

4). $TV^{\gamma + 1} = \text{const.}$

6. *Как формулируется первое начало термодинамики?*

1). Количество теплоты, сообщенное системе, расходуется на изменение внутренней энергии системы и на совершение системой работы над внешними телами.

2). Количество теплоты, полученное системой, идет на увеличение ее внутренней энергии и работу против внешнего давления при расширении и сжатии системы.

3). При всех физических процессах энергия не возникает и не исчезает, а лишь превращается в равных количествах из одного вида в другой.

4). Система может совершить работу, когда к системе подводится или от нее отводится некоторое количество теплоты.

7. *Что называется удельной теплоемкостью вещества?*

1). Это величина, численно равная количеству теплоты, необходимому для нагревания единицы объема вещества на один кельвин.

2). Это величина, численно равная количеству теплоты, необходимому для нагревания вещества на один кельвин.

3). Это величина, численно равная количеству теплоты, необходимому для нагревания единицы массы вещества на один кельвин.

4). Это величина, численно равная количеству теплоты, необходимому для нагревания одного моля вещества на один кельвин.

8. *На что расходуется сообщаемая системе теплота при изотермическом процессе?*

1). На изменение внутренней энергии системы.

2). На совершение системой работы над внешними телами.

3). На изменение внутренней энергии системы и совершение механической работы.

4). На нагревание системы.

9. *От чего зависит величина молярной теплоемкости газов?*

- 1). От внешних условий.
- 2). От способа нагревания и от природы газа.
- 3). От температуры газа.
- 4). От вида газа и его объема.

10. *Как связаны молярные теплоемкости при постоянном давлении и при постоянном объеме?*

- 1). $C_p + R = C_v$.
- 2). $C_p = C_v + R$
- 3). $C_p + C_v = R$
- 4). $C_p / C_v = R$.

11. *Что называется удельной теплотой парообразования?*

1). Количество теплоты, необходимое для превращения жидкости в пар при неизменной температуре.

2). Количество теплоты, необходимое для перевода единицы массы жидкости в пар при неизменных температуре и давлении.

3). Количество теплоты, необходимое для превращения данной массы жидкости в пар при неизменных температуре и давлении.

4). Количество теплоты, необходимое для превращения единицы массы жидкости в пар при данной температуре.

12. *Дайте определение абсолютной влажности воздуха.*

1). Абсолютная влажность — это количество паров воды, заключенное в нем.

2). Абсолютная влажность — это количество водяного пара, содержащегося в 1 м^3 воздуха при данной температуре.

3). Абсолютная влажность — это максимально возможное количество водяных паров, заключенное в воздухе.

4). Абсолютная влажность — это количество водяного пара, которое может удерживать воздух.

13. *Укажите правильную формулу для определения относительной влажности.*

$$1). f = \frac{P}{P_{max}} 100\%$$

$$2). f = \frac{1}{P_{max}} 100\% .$$

$$3). f = \frac{P_{max}}{P} 100\% .$$

$$4). f = \frac{P}{2 P_{max}} .$$

14. Какой пар называется насыщенным?

- 1). Пар, который превращается в жидкость.
- 2). Пар, который находится в динамическом равновесии со своей жидкостью.
- 3). Максимальное количество пара, содержащегося в воздухе.
- 4). Пар, который возникает при кипении жидкости.

15. Какая температура называется критической?

- 1). Температура, при которой происходит превращение жидкости в пар.
- 2). Температура, при которой и выше которой невозможно перевести вещество из парообразного состояния в жидкое.
- 3). Температура, при которой и ниже которой невозможно перевести вещество из парообразного состояния в жидкое.
- 4). Температура, при которой плотность жидкости превосходит плотность ее насыщенного пара.

16. Как направлена сила поверхностного натяжения?

- 1). По касательной к поверхности жидкости.
- 2). Перпендикулярно поверхности, внутрь жидкости.
- 3). Под произвольным углом к поверхности жидкости.
- 4). По касательной к поверхности жидкости, перпендикулярно любому элементу контура, взятому на поверхности.

17. Что называется коэффициентом поверхностного натяжения?

- 1). Коэффициент поверхностного натяжения численно равен работе, необходимой для увеличения площади поверхности жидкости.
- 2). Коэффициент поверхностного натяжения численно равен силе поверхностного натяжения, действующей на единицу площади поверхности жидкости.

3). Коэффициент поверхностного натяжения численно равен работе, необходимой для увеличения площади поверхности жидкости при постоянной температуре на единицу.

4). Коэффициент поверхностного натяжения численно равен свободной энергии, необходимой для увеличения площади поверхности жидкости на единицу при изменении температуры на 1°C .

18. В каких единицах измеряется коэффициент поверхностного натяжения?

- 1). Дж/м. 2). Н/м². 3). Дж/м². 4). Н·м.

19. Как зависит коэффициент поверхностного натяжения от температуры?

- 1). С увеличением температуры он растет.
2). От температуры не зависит.
3). С увеличением температуры уменьшается и становится равным нулю при критической температуре.
4). С увеличением температуры растет, затем уменьшается до нуля.

20. Как вычислить добавочное давление в жидкости около поверхности любой формы?

1). $P = \alpha \left(\frac{1}{R_1} + \frac{1}{R_2} \right)$. 2). $P = \frac{\alpha}{R}$.

3). $P = \frac{\alpha}{2R}$. 4). $P = \alpha(R_1 + R_2)$

21. В чем состоит отличие ионной кристаллической решетки от металлической?

- 1). В узлах ионной решетки находятся ионы, в узлах металлической — атомы металла.
2). В узлах ионной решетки находятся положительные ионы, в узлах металлической — отрицательные ионы.
3). В узлах ионной решетки чередуются ионы разных знаков, в узлах металлической — положительные ионы металла.

4). В узлах ионной решетки чередуются ионы разных знаков, в узлах металлической — атомы металла.

22. Какой тип кристаллической решетки у а) графита, б) поваренной соли?

- 1). а) атомная, б) молекулярная.
- 2). а) атомная, б) ионная.
- 3). а) молекулярная, б) ионная.
- 4). а) ионная, б) молекулярная.

23. Что характерно для анизотропных тел?

- 1). Зависимость физических свойств от направления.
- 2). Независимость физических свойств от направления.
- 3). Зависимость физических свойств от времени.
- 4). Зависимость физических свойств от материала.

24. Чему равна теплоемкость химически простых кристаллических тел согласно классической теории теплоемкости?

- 1). $3R$. 2). $5R$. 3). $2R$. 4). $3/2R$.

25. Что называется коэффициентом линейного расширения твердого тела?

1). Величина, численно равная относительному удлинению тела при его нагревании.

2). Величина, численно равная удлинению тела при нагревании на один градус.

3). Величина, численно равная удлинению тела при изменении температуры на ΔT .

4). Величина, численно равная относительному удлинению тела при изменении его температуры на $1K$.

Тест №3. Модуль 4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И МАГНИТНЫЕ ЯВЛЕНИЯ

1. Укажите формулировку закона сохранения электрического заряда.

- 1). Электрический заряд не изменяется с течением времени.
- 2). Суммарный электрический заряд электроизолированной системы остается постоянным.
- 3). Суммарный электрический заряд системы, в которой действуют консервативные силы остается постоянным.
- 4). Суммарный положительный заряд системы равен суммарному отрицательному заряду.

2. Какой заряд называется точечным?

- 1). Заряд, которым можно пренебречь.
- 2). Заряженное тело, массой которого можно пренебречь.
- 3). Заряженное тело, размеры которого очень малы по сравнению с расстоянием до него.
- 4). Заряженное тело, размерами и массой которого можно пренебречь в данных условиях.

3. Сила взаимодействия двух точечных зарядов в вакууме находится по формуле (в СИ)?

$$1). F = \frac{|q_1||q_2|}{r^2} \quad 2). F = \frac{k||q_1||q_2|}{r} \quad 3). F = \frac{|q_1||q_2|}{4\pi\epsilon_0 r} \quad 4). F = \frac{|q_1||q_2|}{4\pi\epsilon_0 r^2}$$

4. Чему равна равнодействующая сил, действующих на положительный заряд со стороны двух отрицательных зарядов, расположенных на одной прямой с данным положительным, но по разные стороны от него, если со стороны каждого из них действует одинаковая по величине сила, равная 4 мН?

- 1). 0.
- 2). 8 мН.
- 3). 4 мН.
- 4). 2 мН.

5. Может ли находиться в равновесии система из трех положительных зарядов?

- 1). Может.
- 2). Не может.
- 3). Может, если заряды находятся на одной прямой.
- 4). Может, если заряды одинаковы по величине.

6. Напряженность электростатического поля численно равна:

1)... силе, действующей на положительный заряд, помещенный в данную точку поля.

2)... силе взаимодействия двух единичных зарядов в данном поле.

3)... силе, действующей на единичный положительный точечный заряд в данной точке поля.

4)... отношению силы, действующей на заряд в данной точке поля, к расстоянию до этой точки.

7. Напряженность поля точечного заряда в вакууме можно найти по формуле:

$$1). E = \frac{k|q|}{r^2}$$

$$2). E = \frac{k|q|}{r^2}$$

$$3). E = \frac{k|q|}{r^3}$$

$$4). E = \frac{k|q|}{\varepsilon_0 r^2}$$

8. Как найти поток вектора напряженности электростатического поля в вакууме через поверхность S ?

$$1). N = E \Delta S \cos \alpha$$

$$2). N = E \Delta S$$

$$3). N = \int_S E_n dS$$

$$4). N = \int_S E dS$$

9. Укажите формулировку теоремы Остроградского-Гаусса для электрического поля в вакууме.

1). Поток вектора напряженности через произвольную поверхность равен алгебраической сумме зарядов внутри этой поверхности, деленной на электрическую постоянную.

2). Поток вектора напряженности через произвольную замкнутую поверхность равен алгебраической сумме зарядов, заключенных внутри этой поверхности, умноженной на электрическую постоянную.

3). Поток вектора напряженности через произвольную замкнутую поверхность равен алгебраической сумме зарядов, сосредоточенных на этой поверхности, деленной на электрическую постоянную.

4). Поток вектора напряженности через произвольную замкнутую поверхность равен алгебраической сумме зарядов, заключенных внутри этой поверхности, деленной на электрическую постоянную.

10. Потенциал точки поля численно равен:

1)... потенциальной энергии заряда в данной точке.

2)... работе по перемещению единичного положительного заряда из одной точки поля в другую.

3)... работе по перемещению единичного положительного точечного заряда из данной точки поля в бесконечность.

4)... произведению потенциальной энергии на заряд.

11. Как находится работа по перемещению точечного заряда в электростатическом поле из одной точки поля в другую?

1). $A = qEd$.

2). $A = q\varphi$.

3). $A = q(\varphi_1 - \varphi_2)$.

4). $A = kq_1q_2\left(\frac{1}{r_1} - \frac{1}{r_2}\right)$.

12. Чему равна работа по перемещению точечного заряда в электростатическом поле по замкнутой траектории?

1). $A = 0$.

2). $A = qEd$.

3). $A = q\varphi$.

4). $A = q(\varphi_{11} - \varphi_2)$.

13. Как найти потенциал поля точечного заряда?

1). $\varphi = \frac{kq}{2}$.

2). $\varphi = \frac{kq_1q_2}{r}$.

3). $\varphi = \frac{kq}{r}$.

4). $\varphi = \frac{q}{r}$.

14. Как связаны между собой напряженность и потенциал электростатического поля?

1). $E = \frac{d\varphi}{dr}$.

2). $E = \frac{\varphi_1 - \varphi_2}{d}$.

3). $\varphi = -\frac{dE}{dr}$.

4). $E = -\frac{d\varphi}{dr}$.

15. Что называется силой тока в проводнике?

1). Величина, численно равная заряду, проходящему через поперечное сечение проводника.

2). Величина, численно равная заряду, проходящему через поперечное сечение проводника за определенный промежуток времени.

3). Величина, равная заряду, проходящему через поперечное сечение проводника за единицу времени.

4). Величина, равная заряду, проходящему за единицу времени через единичную площадку, перпендикулярную направлению движения заряда.

16. *Что называется электродвижущей силой источника тока?*

1). Величина, численно равная работе перемещения заряда по замкнутой цепи.

2). Величина, численно равная работе сторонних сил по перемещению положительного заряда по замкнутой цепи.

3). Величина, численно равная работе, деленной на заряд.

4). Величина, численно равная работе сторонних сил по перемещению единичного положительного заряда между полюсами источника.

17. *Как записать закон Ома для неоднородного участка цепи?*

1). $IR = E$, 2). $IR = U$, 3). $IR = \varepsilon + \varphi_1 - \varphi_2$, 4). $IR = \varepsilon$

18. *Как найти общее сопротивление при параллельном соединении двух проводников?*

1). $R = R_1 + R_2$

2). $\frac{1}{R} = \frac{1}{R_1} + \frac{1}{R_2}$

3). $R = \frac{R_1}{R_2}$

4). $R = \frac{R_1 + R_2}{R_1 R_2}$

19. *Укажите формулу, выражающую закон Джоуля-Ленца:*

1). $Q = IUR$

2). $Q = \frac{U^2}{R} t$

3). $Q = IR^2 t$

4). $Q = U^2 R t$

20. *От каких величин зависит сопротивление проводника?*

1). От силы тока и напряжения.

- 2). От силы тока, напряжения и температуры.
- 3). От силы тока, температуры и размеров проводника.
- 4). От химического состава, температуры и формы и размеров проводника.

21. *Какое выражение для плотности тока в металлах дает электронная теория проводимости?*

- 1). $j = enu_{cp}$
- 2). $j = ens$
- 3). $j = \frac{I}{S}$
- 4). $j = equ_{cp}$

22. *Что называется удельной мощностью тока?*

- 1). Энергия, выделяющаяся в объеме проводника за единицу времени.
- 2). Энергия, проходящая за единицу времени через поперечное сечение проводника.
- 3). Энергия, проходящая за единицу времени через единичную площадку, перпендикулярную направлению движения зарядов.
- 4). Энергия, выделяющаяся в единице объема проводника за единицу времени.

23. *Будет ли возникать магнитное поле, если заряд неподвижен?*

- 1). Будет.
- 2). Не будет.
- 3). Будет, если заряд точечный.
- 4). Будет, если заряд протяженный.

24. *Какое поле называется вихревым?*

- 1). Поле, в котором работа по замкнутому контуру равна нулю.
- 2). Поле, в котором работа по замкнутому контуру отлична от нуля.
- 3). Поле, в котором работа по любому замкнутому контуру одна и та же и зависит от напряженности поля.
- 4). Поле, в котором работа не зависит от траектории движения, а зависит только от начального и конечного положения переносимого тела.

25. *Каков вид силовых линий магнитного поля?*

- 1). Они всегда замкнутые.
- 2). Они всегда разомкнутые.
- 3). Линии могут быть любыми.
- 4). Магнитные линии всегда параллельны друг другу.

26. *Что называется индукцией магнитного поля?*

1). Величина, численно равная отношению максимального момента силы, действующего на контур с током в данном месте поля, к магнитному моменту этого контура.

2). Величина, численно равная отношению максимальной силы, действующей на контур с током в данном месте поля, к магнитному моменту этого контура.

3). Величина, численно равная отношению максимального момента силы, действующего на контур с током в данном месте поля, к силе тока в контуре.

4). Величина, численно равная отношению максимальной силы, действующей на контур с током в данном месте поля, к силе тока в контуре.

27. *Как найти индукцию магнитного поля в центре кругового тока в вакууме?*

$$1). B = \frac{\mu_0 I}{2R}.$$

$$2). B = \frac{\mu_0 I}{R}.$$

$$3). B = \frac{I}{R^2}.$$

$$4). B = \frac{2I}{R}.$$

28. *Укажите, по какой формуле находится сила Лоренца.*

$$1). F = qvB \sin \alpha.$$

$$2). F = qvB \cos \alpha.$$

$$3). F = IvB \sin \alpha.$$

$$4). F = qlB \sin \alpha.$$

29. *Какой будет траектория движения электрического заряда в однородном магнитном поле, если он влетает в поле под углом, значения которого не равны 0° и 90° к силовым линиям?*

- 1). Прямая линия.
- 2). Окружность.

3). Винтовая линия.

4). Синусоида.

30. Как записывается закон Ампера в скалярной форме?

1). $F = I l B \sin \alpha$.

2). $F = I v B \sin \alpha$

3). $F = I q B \sin \alpha$.

4). $F = I l B \cos \alpha$.

31. Как взаимодействуют между собой два параллельных проводника с током, если токи текут в одном направлении?

1). Притягиваются.

2). Отталкиваются.

3). Не взаимодействуют вообще.

4). При малой силе тока в проводниках они притягиваются, при большой — отталкиваются.

Тест №4. Модули 5-7. ОПТИКА. ФИЗИКА АТОМА И АТОМНОГО ЯДРА.

1. Полосатыми спектрами обладают:

1). Твердые тела

2). Жидкости

3). Атомарные газы

4). Молекулярные газы.

2. Какой заряд имеют α -частицы?

1). 0 2). +e

3). -e 4). +2e

3. Каким из перечисленных приборов можно разлагать белый свет в спектр?

1). Сферическим зеркалом

2). Рассеивающей тонкой линзой

3). Дифракционной решеткой

4). Собирающей линзой

4. В опыте Резерфорда α - частицы рассеиваются:

1). Электростатическим полем.

2). Магнитным полем.

3). Электронами.

4). Собирающей линзой.

5. *Излучение фотона происходит при:*

1) Движении электрона по стационарной орбите.

2) Переходе электрона из возбужденного состояния в основное.

3) Переходе электрона из основного состояния в возбужденное.

4) Во всех перечисленных процессах.

6. *Длина волны, падающего на фотозащитный элемент излучения увеличивается вдвое. Во сколько раз изменится задерживающее напряжение? Работа выхода равна нулю.*

1) Увеличится в 2 раза

2) Уменьшится в 2 раза

3) Не изменится

4) Увеличится в 4 раза

7. *Скорость распространения электромагнитных волн в вакууме.*

1). 10^5 м/с

2). Может быть произвольной

3). Зависит от частоты

4). $3 \cdot 10^8$ м/с

8. *Что такое «красная» граница фотоэффекта?*

1) Количество квантов света, падающая на поверхность в единицу времени

2) Работа выхода электрона из вещества

3) Частота, при которой скорость вылетающих электронов становится равной нулю

4) Число высвобожденных вследствие фотоэффекта электронов, пропорциональное числу падающих на поверхность квантов света

9. *Что такое фотон?*

1) .Квант энергии видимого и невидимого света, рентгеновского и гамма излучений, обладающих одновременно свойствами частиц и волны

2). Частица электронейтральная и движущаяся со скоростью, много больше скорости света.

3). Энергия рентгеновского излучения, прошедшего через вещество

4. Энергия света, поглощенная веществом.

10. С помощью собирающей линзы получили изображение светящейся точки. Чему равно фокусное расстояние линзы, если $d=0,5$ м, $f=1$ м?

1). 0,33 м. 2). 0,5 м.

3). 1,5 м. 4). 3 м.

11. Какие волны называются когерентными?

1). Идущие в одном направлении и имеющие одинаковую частоту.

2). Имеющие одинаковую частоту и амплитуду.

3). Имеющие одинаковую частоту и фазу.

4). Имеющие одинаковую частоту и постоянную разность фаз.

12. Чему равно абсолютное значение оптической силы собирающей линзы, фокусное расстояние которой равно 20 см?

1) 0,2 дптр.

2) 20 дптр.

3) 5 дптр.

4) 0,05 дптр.

13. Какое вещество называется оптически более плотным?

1) То, у которого больше плотность.

2) Более прозрачное вещество.

3) Вещество, с большим абсолютным показателем преломления.

4) Вещество, в котором больше скорость распространения света.

14. Какова природа α -излучения?

1). Поток электронов

2). Поток протонов

3). Поток ядер атомов гелия

4). Поток квантов электромагнитного излучения, испускаемых атомными ядрами.

15. Что называется углом падения света?

- 1). Угол между падающим и отраженным лучами.
- 2). Угол между падающим и преломленным лучом.
- 3). Угол между падающим лучом и границей раздела двух сред.
- 4). Угол между падающим лучом и нормалью к границе раздела, восстановленной в точке падения луча.

16. Что такое полное внутреннее отражение?

- 1). Отражение света при переходе из оптически более плотной среды в менее плотную, если угол падения больше предельного угла.
- 2). Отражение света от оптически более плотной среды при нормальном падении света.
- 3). Отражение света от оптически более плотной среды при нормальном падении света.
- 4). Скольжение светового луча вдоль поверхности раздела сред.

17. Как записать условие тах интерференции?

- 1). $\Delta = 2k\lambda; k = 1, 2, 3, \dots$.
- 2). $\Delta = 2k \frac{\lambda}{2}; k = 1, 2, 3, \dots$.
- 3). $\Delta = (2k + 1) \frac{\lambda}{2}; k = 1, 2, 3, \dots$.
- 4). $\Delta = k \frac{\lambda}{2}; k = 1, 2, 3, \dots$.

18. Как изменится вольтамперная характеристика фотоэлемента, если увеличить световой поток, падающий на фотоэлемент?

- 1). Увеличится задерживающее напряжение.
- 2). Уменьшится задерживающее напряжение.
- 3). Увеличится ток насыщения.
- 4). Уменьшится ток насыщения.

Критерии оценки теста при определении текущего рейтинга

студента

5 баллов – даны правильные ответы на 91%-100% тестовых заданий.

3-4 балла - даны правильные ответы на 76%-90% тестовых заданий.

1-2 балла - даны правильные ответы на 60%-75% тестовых заданий.

Менее 1 балла - даны правильные ответы менее, чем на 60% тестовых заданий.


Составитель _____ О.В.Плотникова
_____ 2018




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы технологии продукции общественного питания»

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

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

Курс 2, семестр 3,4

Лекции 36 час.

Практические занятия – 72 час.

Лабораторные работы – 72 час.

Самостоятельная работа – 45 час.

Всего часов – 252 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 180 час.

Контрольные работы – 27

Зачет – 3 семестр

Экзамен – 4 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Л.В. Кушнарченко

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
Технология продукции общественного питания»

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

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Основы технологии продукции общественного питания»** разработан для студентов __2 курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки **«Технология продукции и организация общественного питания»** 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 **«Основы технологии продукции общественного питания»** входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __252__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__36_ часов), лабораторные занятия (__72__ часов), практические занятия (_72__ часов), самостоятельная работа студента (__45__ часа). Дисциплина реализуется на __2_ курсе в _3,4__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение первичных навыков характеристики основных групп сырья, требования к качеству различных групп сырья;
- изучение основ обработки пищевого сырья и технологии приготовления блюд;
- изучение ассортимента и классификации полуфабрикатов, первоначальных навыков требования к качеству полуфабрикатов;

- изучение основных групп готовой продукции, ассортимент и классификация продукции общественного питания;
- изучение первоначальных навыков способов и приемы обработки сырья и полуфабрикатов;
- изучение нормативно-технической документации отрасли.

Дисциплина **«Основы технологии продукции общественного питания»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Введение в основы специальности», «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания», «Технология производства функциональных продуктов», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых

наук и технологий _____ Л.В. Кушнарченко

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продукции общественного питания

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

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

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3,4

лекции 36 час.

лабораторные работы 72 час.

практические занятия 72 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 5 /лаб. 10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 180 час.

в том числе с использованием МАО 23 час.

самостоятельная работа 45 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 час.

зачет 3 семестр

экзамен 4 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): _____ Кушнаренко Л.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Fundamentals of Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of public catering

Basic part of Block Б1.Б.20, 7 credits Basic part of Block

Instructor: Kushnarenko L.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- The the study of methods of processing food raw materials and technology of cooking all categories of dishes and culinary products.

Learning outcomes:

OPK -1 with the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, present it in the required format using information, computer and network technologies

PK - 29 ability to measure and compile a description of the experiments conducted, to prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing experimental data of the research

Course description: The content of the course covers the ways of preparation of production of public catering from different types of raw materials — vegetables, grain, meat and meat products, fish, eggs, cottage cheese are described bakeries of products, Material is stated according to modern hygienic requirements to quality and safety of food.

Main course literature:

Main literature

1. Laboratory Workshop / Lipatova L.P. - 2nd ed., Rev. and add. - M .: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 376 pp .: 60x90 1/16. - (Higher Education: Undergraduate) (Binding) ISBN 978-5-00091-119-8 -Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Technology products catering: Textbook / A.S. Town Hall, B.A. Baranov, T.V. Shlenskaya et al .; by ed. A.S. Town Hall. - M .: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 240 pp .: 60x90 1/16. - (Higher education) (Cover) ISBN 978-5-00091-131-0 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

3. Technology of catering products: A textbook for bachelors / A.S.Ratushny - Moscow: Dashkov and K, 2016. - 336 pp .: 60x90 1/16. - (Applied baccalaureate) (Binding) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 copies. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Technology products catering in questions and answers. Part I

Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 82 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/62572>

4. 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>

5. 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>

Form of final knowledge control: examination

АННОТАЦИЯ

Курс «Основы технологии продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б 14 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Введение в основы специальности», «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания», «Технология производства функциональных продуктов» «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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

В программу курса входит работа со специальной литературой, изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, яиц, творога, мучных кулинарных изделий.

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

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

Задачи:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

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

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

- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК -1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
	Умеет	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	измерение, составление и описание проводимых экспериментов
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ГЛАВА 1. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНЫМ УСЛОВИЯМ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (6 ЧАС.)

Тема 1. Нормативно-техническая документация в отрасли (4 час.)

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

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

Тема 2. 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.

ГЛАВА 2. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ОВОЩЕЙ, КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ (4 ЧАС.).

Тема 1. Основы производства овощных полуфабрикатов (1 час.).

Характеристика овощного сырья. Производство полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени.

Тема 2. Первоначальные навыки блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей (2 час.)

Технология блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Требования к качеству блюд.

Тема 3. Основы блюд из жареных и запечённых овощей (1 час.).

Технология блюд из жареных и запечённых овощей. Требования к качеству блюд.

ГЛАВА 3. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ЧАС.).

Тема 1. Основы механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий(0,5 час.).

Правила механической обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Первоначальные навыки варки каш.

Тема 2. Основы блюд из круп (2 час.).

Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Основы технологии блюд на основе каш: котлеты, биточки, запеканки и пудинги.

Тема 3. Основы блюд из бобовых и макаронных изделий (1,5 час.).

Правила варки бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд

ГЛАВА 4. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СУПОВ (4 ЧАС.)

Тема 1. Основы супов заправочных (1 час.).

Подготовка компонентов для супов. Правила варки бульонов. Ассортимент и технология заправочных супов

Тема 2. Основы технология щей, борщей и рассольников. (2 час.).

Технология и правила подачи щей, борщей и рассольников. Требования к качеству супов.

Тема 3. Основы технологии картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, прозрачных супов. (1 час.)

Технология и правила подачи картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология супов прозрачных. Требования к качеству супов.

Тема 3. Основы технологии молочных, холодных и сладких супов. (1 час)

Технология и правила подачи молочных, холодных и сладких супов. Требования к качеству супов.

МАО - Закрепление технологии приготовления супов с помощью интеллектуальных карт (1 час)

ГЛАВА 5. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА (2 час.)

Тема 1. Основы блюд из яиц. (1 час.)

Требования к качеству яичных продуктов. Технология блюд из яиц.

Тема 2. Основы блюд из творога. (1 час.)

Требования к качеству творога. Технология блюд из творога.

ГЛАВА 6. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СЛАДКИХ БЛЮД (4 час.)

Тема 1. Основы киселей и компотов. Замороженные сладкие блюда. (1 час.)

Общие правила варки киселей и компотов. Технология и ассортимент киселей и компотов. Технология и ассортимент замороженных сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд.

Тема 2. Желированные сладкие блюда. (2 час.)

Технология и ассортимент желе, муссов, кремов. Требования к качеству железированных сладких блюд.

Тема 3. Горячие сладкие блюда. (1 час.)

Технология и ассортимент суфле (воздушных пирогов), сладких пудингов и горячих блюд из яблок. Требования к качеству горячих сладких блюд.

МАО - Закрепление технологии приготовления сладких блюд с помощью интеллект-карт (1 час)

ГЛАВА 7. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ (7 час.)

Тема 1. Основы технологии мучных блюд и гарниров. (1 час.)

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технология блинчиков, пельменей и вареников. Технология мучных гарниров. Требования к качеству блюд.

Тема 2. Основы технологии мучных кулинарных изделий. (2 час.)

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Технология и ассортимент мучных кулинарных изделий. Требования к качеству.

МАО - Закрепление технологии приготовления мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий с помощью интеллект-карт (2 час)

ГЛАВА 8. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК (4 час.)

Тема 1. Основы бутербродов, салатов и винегретов.

Классификация бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству блюд. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей и винегреты. Требования к качеству блюд. (2 час.)

Тема 2. Основы холодных блюд и закусок из овощей, грибов и рыбы.

Основы технологии и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Основы технологии и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству блюд. (1 час.)

Тема 3. Основы холодных блюд и закусок из мяса. Основы холодных блюд и закусок из яиц.

Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц. Требования к качеству блюд. (1 час.)

Глава 9. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СОУСОВ (4 час.).

Тема 1. Основы технологии красных и сметанных соусов (2 час.).

Технология красного соуса и его производных. Технология сметанного соуса и его производных. Требования к качеству соусов.

Тема 2. Основы технологии белых и молочных соусов (1 час.).

Технология белого соуса и его производных. Технология молочного соуса и его производных. Требования к качеству соусов.

Тема 2. Основы технологии холодных и яично-масляных соусов (1 час.)

Технология соусов на растительном масле. Технология соусов на уксусе. Масляные смеси. Заправки на растительном масле. Технология яично-масляных соусов. Требования к качеству соусов.

МАО - Закрепление технологии приготовления соусов с помощью интеллектуальной карты (1 час)

Глава 10. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА (4 час.)

Тема 1. Характеристика сырья. Выработка полуфабрикатов.

Обработка птицы, дичи и кроликов. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов. Ассортимент полуфабрикатов. (2 час.)

Тема 2. Основы тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов(2 час.)

Технология блюд из отварной, тушеной и жареной птицы, дичи и кроликов. Требования к качеству блюд.

Глава 11. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА (6 час.)

Тема 1. Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)

Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

Тема 2. Отварное и тушеное мясо и мясные продукты (1 час.)

Правила варки мяса. Технология блюд из отварного мяса. Правила тушения мяса крупным, порционным и мелким куском. Технология блюд из тушеного мяса. Требования к качеству блюд.

Тема 3. Жареное мясо и мясные продукты. (2 час.)

Правила жарения мяса крупным, порционным и мелким куском. Технология блюд из жареного мяса. Требования к качеству блюд.

Тема 4. Изделия из мясной рубленой массы. (1 час.)

Состав натуральной рубленой массы, состав котлетной массы. Технология блюд из котлетной и натуральной рубленой массы. Требования к качеству блюд.

Тема 5. Запеченное мясо и мясные продукты (1 час.)

Правила запекания мяса крупным и порционным куском. Технология блюд из запеченного мяса. Требования к качеству блюд.

МАО - Закрепление технологии приготовления мясных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)

Глава 12. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ (6 час.)

Тема 1. Характеристика рыбного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)

Характеристика рыбного сырья. Способы размораживания рыбы и морепродуктов. Выработка полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Тема 2. Основы блюд из отварной и припущенной рыбы. (1,5 час.)

Правила припускания и варки целой рыбы и порционными кусками. Технология блюд из вареной и припущенной рыбы. Требования к качеству блюд.

Тема 3. Основы блюд из тушеной и жареной рыбы. (2 час.)

Правила тушения и жарки целой рыбы и порционными кусками. Технология блюд из тушеной и жареной рыбы. Требования к качеству блюд.

МАО - Закрепление технологии приготовления рыбных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ (126 ЧАС.)

Лабораторное занятие №1 (4 час.)

Занятие 1. «Основы технологии блюд из овощей и круп».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из овощей и круп с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска блюд из овощей и круп.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд

Лабораторное занятие №2 (4 час.)

Занятие 2. «Основы технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» (4 час.).

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска производстве блюд из круп, бобовых и макаронных.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд..

Лабораторное занятие №3 (4 час.)

Занятие 3. «Основы технологии супов».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве супов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска супов.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных супов

Лабораторное занятие №4 (4 час.)

Занятие 4. «Основы технологии блюд из яиц и творога».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из яиц и творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из яиц и творога.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №5 (2 час.)

Занятие 5. «Основы технологии сладких блюд».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве сладких блюд с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска сладких блюд.

4. Определить органолептическим способом качество приготовленных сладких блюд.

Лабораторное занятие №6 (4 час.)

Занятие 6. «Основы технологии мучных кулинарных изделий».

1. Ознакомиться с организацией труда в мучном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве мучных блюд и гарниров с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику мучных блюд и гарниров.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №7 (4 час.)

Занятие 7. «Основы технологии холодных блюд и закусок».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику холодных блюд и закусок.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №8 (4 час.)

Занятие 8. «Основы технологии кулинарной продукции из мяса птицы».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из птицы с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска блюд из птицы
4. Определить органолептическим способом качество приготовленные блюда из птицы.

Лабораторное занятие №9 (4 час.)

Занятие 9. «Основы технологии кулинарной продукции из мяса и субпродуктов».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из мяса с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.

3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №10 (4 час.)

Занятие 10. «Основы технологии блюд из рыбы».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из рыбы.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №11 (5 час.)

Занятие 11. Лабораторное занятие «Основы технологии мучных кулинарных изделий» с использованием методов активного обучения:

МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных отделочных полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру мучных кулинарных изделий, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы производства мучных кулинарных изделий, правильно использовать сырье с учетом мучного кулинарного изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Лабораторное занятие №12 (5 час.)

Занятие 12. Лабораторное занятие «Технология мучных кондитерских изделий» с использованием методов активного обучения:

МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Практическое занятие №1

Занятие 1. Решение задач на определение необходимого количества сырья (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций блюда

Практическое занятие №2

Занятие 2. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов (6 час.) Используя справочные материалы и нормативную документацию определить нормы замены продуктов на 1 порцию блюда.

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

Практическое занятие №3

Занятие 3. Решение задач на определение количества отходов (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить количество отходов, образующихся при приготовлении 100 кг Котлет картофельных в ноябре.

Определить количество отходов, образующихся при приготовлении 50 порций Бифштексов рубленых.

Практическое занятие №4

Занятие 4. Решение задач на определение массы сырья, необходимого для производства заданного количества порций и определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить массу сырья, необходимую для производства 45 порций Рагу овощного.

Используя справочные материалы и нормативную документацию определить, сколько порций Картофеля жареного можно приготовить в ресторане из 25 кг картофеля в январе.

Практическое занятие №5

Занятие 5. Составление технологических карт и схем (6 час.)

Составление технологических карт на 1 порцию.

Составление технологических карт на заданное количество порций.

Составление технологических схем.

Практическое занятие №6

Занятие 6. Решение задач на определение необходимого количества сырья (6 час.)

Используя справочные материалы и нормативную документацию рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 1 порции блюда

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Основы технологии продукции общественного питания»** 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	Глава 1 Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания	ОПК-1, ПК-29	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	УО-1 – практическое занятие, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Пр-1 – итоговый тест
2	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
3	Глава 3 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все		

			<p>этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
4	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
6.	Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов	УО-1 – собеселовани е,	Зачет Пр-1 –

	МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА		овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой		

			<p>продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
8	<p>ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК</p>	<p>ОПК-1 ПК-29</p>	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Пр-1 – итоговый тест</p>

			приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест

			<p>виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
11	<p>ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</p>	<p>ОПК-1 ПК-29</p>	<p>Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Пр-1 – итоговый тест</p>

			на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		

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. Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 –
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>
2. **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>
3. **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>
4. 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>

5. 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>

6. 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>

7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины / Владивосток, 2016. – 163 с.

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:3116>

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.

<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»

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
2. <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
3. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
4. <http://michelinfood.ru/>
5. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

6. www.creative-chef.ru
7. Кулинарный сайт
8. <https://www.gastronom.ru/>
9. Вестник индустрии питания
10. www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
 - офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
 - 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
 - ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
 - Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
 - ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows.
- Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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 лабораторных 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных 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 противопожарным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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)



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	4 неделя 1 сем. 8 неделя 1 сем. 4 неделя 2 сем. 7 неделя 2 сем.	Подготовка рефератов	28	Зачет
2	14 неделя 1 сем. 12 нед. 2 сем.	Подготовка презентации	20	Зачет
3	6 неделя 1 сем. 10 неделя 1 сем. 5 неделя 2 сем. 9 неделя 2 сем.	Подготовка к семинару	12	Зачет
4	14 неделя 2 сем.	Подготовка к экзамену	30	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработки литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить

конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовят ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 осуществиться 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Ассортимент, технология и способы подачи щей и борщей.
2. Ассортимент, технология и способы подачи солянок и рассольников
3. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи супов прозрачных и супов-пюре
4. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи молочных и сладких супов
5. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи салатов и винегретов
6. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи бутербродов
7. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи овощных блюд
8. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из яиц и творога
9. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из макаронных изделий
10. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из круп

11. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из птицы, дичи и кролика
12. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбы
13. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из морепродуктов
14. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из субпродуктов
15. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из жареного мяса
16. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из запеченного мяса
17. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы
18. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса
19. Ассортимент и технология соусов на загустителях
20. Ассортимент, технология и способы подачи сладких железированных блюд
21. Ассортимент, технология и способы подачи мучных блюд
22. Технология мучных кулинарных изделий
23. Ассортимент, технология и способы подачи холодных и горячих напитков



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине **Технология продукции общественного питания**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ОПК -1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает
Умеет		представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Владеет		способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	измерение, составление и описание проводимых экспериментов
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

			супов		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
2.	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками		

			основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
3.	Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
4.	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных	УО-1 – собеседование, УО-2 -	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

	И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ		<p>блюдо организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	<p>коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции,</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен Вопросы 19-26 Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
6.	Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ	ОПК-1 ПК-29	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

			овощных и грибных блюд		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды		

			сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-1 ПК-29	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
11	ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД,	ОПК-1	Знает Технологические особенности	УО-1 – собеселовани	Экзамен Пр-1 –

	ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	ПК-29	различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	ИТОГОВЫЙ ТЕСТ
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
<p>ПК-29</p> <p>способность измерять и составлять описание основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, подготавливать данные для составления отчетов и научных публикаций;</p>	знает (пороговый уровень)	<p>Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий</p>	<p>Знание технологических особенностей различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование</p>	<p>Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр</p>	45-64
	умеет (продвинутый)	<p>С учетом теоретических знаний вести процесс производства полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Умение организовывать этапы процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий веществ</p>	<p>Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции</p>	65-84
	владеет (высокий)	<p>Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качеством готовой продукции</p>	<p>Инструментами, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p>	<p>Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах,</p>	85-100

				семинарах, научных конференциях.	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	знает (пороговый уровень)	Организацию документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии питания	знание основных понятий по организации процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, нормативно-техническую, технологическую документацию	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования 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 семинару и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на семинаре

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по технологическим особенностям приготовления полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, знания специализированного оборудования для производства кулинарной продукции, организационного процесса приготовления и оформления готовых блюд и изделий, новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления готовых блюд, мучных кулинарных 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. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Вопросы для подготовки к семинарским занятиям

Семинарское занятие №1 по теме «Супы»

1. Общая классификация супов
2. Правила варки бульонов для первых блюд: костного, мясокостного, рыбного, бульона из птицы.
3. Подготовка компонентов для заправочных супов: пассерование муки, овощей, томатного пюре, тушение свеклы.

4. Технология борща. Общая схема приготовления борща. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи борщей.
5. Технология щей. Общая схема приготовления щей. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи щей.
6. Технология рассольников. Общая схема приготовления рассольника. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи рассольников.
7. Технология супов картофельных, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.
8. Правила и способы осветления бульонов.
9. Ассортимент и технология супов прозрачных. Гарниры для супов прозрачных.
10. Супы молочные. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи супов молочных.
11. Холодные супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи холодных супов.
12. Сладкие супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи сладких супов.

Семинарское занятие №2 по теме «Блюда из рыбы»

1. Характеристика рыбного сырья и нерыбных продуктов моря, поступающих на предприятия общественного питания (живая рыба, охлажденная, мороженая).
2. Способы размораживания рыбы.
3. Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом и характеристика данных операций. Характеристика полуфабрикатов при разделке рыбы.
4. Разделка и особенности приготовления полуфабрикатов из наваги, угря, сома.
5. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для варки. Правила варки рыбы.
6. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для жарения. Правила и способы жарки рыбы.
7. Технология рыбной котлетной массы. Количественный состав котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
8. Технология рыбной кнельной массы. Правила приготовления и подачи блюд из кнельной массы

9. Рыбные отходы и потери. Использование пищевых отходов в производстве кулинарной продукции.

10. Особенности приготовления рыбы жаренной во фритюре. Правила подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Особенности приготовления и правила подачи блюда «Тельное».

11. Особенности приготовления рыбы, жаренной в тесте. Технология приготовления кляра. Правила отпуска рыбы, жаренной в тесте.

12. Правила запекания рыбы. Технология приготовления рыбы по-русски, рыбы по-московски, солянки на сковороде.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной рыбы.

14. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Первичная обработка кальмаров. Правила варки кальмаров.

15. Первичная обработка морского гребешка. Ассортимент и технология приготовления блюд из гребешка.

16. Первичная обработка различных видов морской капусты. Ассортимент и технология приготовления блюд из морской капусты.

Семинарское занятие №3 по теме «Блюда из мяса и птицы»

1. Характеристика мясного сырья, поступающего на ПОП.

2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

3. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины.

4. Состав натуральной рубленой массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.

5. Состав котлетной массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из котлетной массы.

6. Блюда из отварного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из отварного мяса.

7. Блюда из жареного мяса крупным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса крупным куском.

8. Блюда из жареного мяса порционным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса порционным куском.

9. Блюда из жареного мяса мелким куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса мелким куском.

10. Блюда из тушеного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из тушеного мяса.

11. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Заправка птицы в одну и две нитки, заправка птицы в «кармашек».

12. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной и жаренной птицы.

Семинарское занятие №4 по теме «Блюда из круп, яиц и творога»

1. Общие правила варки каш различной консистенции.

2. Технология, ассортимент и правила подачи каш из разных видов круп.

3. Технология, ассортимент и правила подачи крупяных запеканок, пудингов, котлет и биточков.

4. Требования к качеству яичных продуктов. Правила варки яиц.

5. Технология и ассортимент и правила подачи яичницы, омлетов, яичной каши.

6. Требования к качеству творога. Технология и ассортимент и правила подачи сырников, запеканок и пудингов творожных.

Семинарское занятие №5 по теме «Сладкие блюда»

1. Классификация сладких блюд

2. Технология и ассортимент компотов.

3. Желатин. Его виды. Норма закладки желатина в различные желированные сладкие блюда

4. Крахмал - как загуститель сладких блюд. Виды крахмала, свойства.

Нормы закладки крахмала в кисели.

5. Технология и ассортимент киселей.

6. Технология желе из фруктово-ягодного сырья. Техника желирования многослойного желе и желе с гарниром.

7. Технологическая схема приготовления мусса. Способы подачи и правила отпуска.

8. Мусс яблочный на манной крупе. Способы подачи и правила отпуска.

9. Технология приготовления самбука. Способы подачи и правила отпуска.

10. Горячие сладкие блюда из яблок: яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте.

11. Технология суфле. Суфле с добавлением муки, суфле фруктово-ягодное. Способы подачи и правила отпуска.

12. Технология пудингов. Сырье для пудингов и технологические особенности приготовления пудингов. Способы подачи и правила отпуска.

Семинарское занятие №6 по теме «Холодные блюда и закуски»

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Классификация бутербродов. Технология и ассортимент открытых и закрытых бутербродов.
3. Технология салатов из сырых овощей. Ассортимент и правила подачи.
4. Технология салатов из вареных овощей и винегретов. Ассортимент и правила подачи.
5. Технология холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент и правила подачи.
6. Технология холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
7. Технология холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
8. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки их хранения и реализации.

Тесты СУПЫ

1. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, называется:
 - а) бульоном
 - б) студнем
 - в) заливным
 - г) супом
2. Продолжительность варки бульона из свиных костей:
3. К особенностям приготовления заправочных супов не относится:
 - а) варят супы при слабом кипении
 - б) бульоны готовят с использованием оттяжек
 - в) в супы вводят пшеничную муку
 - г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют
4. В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуются следующие виды супов:
 - а) холодные супы
 - б) пюреобразные супы
 - в) заправочные супы
 - г) сладкие супы
5. Кости свинокоченостей не входят в рецептуру супа:
 - а) щи суточные
 - б) борщ флотский
 - в) супы с бобовыми
 - г) щи уральские

6. Пассерованные овощи закладывают в борщи:
- а) за 20 мин до готовности
 - б) за 5 мин до готовности
 - в) за 10-15 мин до готовности
 - г) вместе с капустой
7. Подготовленные соленые огурцы для рассольника:
- а) бланшируют
 - б) припускают
 - в) пассеруют
 - г) бреззируют
8. Картофель для супов картофельных нарезают:
- а) бочонками, брусочками, кубиками
 - б) дольками, кубиками, ломтиками
 - в) дольками, ломтиками, кружочками
 - г) дольками, брусочками, кубиками
9. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:
- а) овсяная
 - б) рисовая
 - в) перловая
 - г) гречневая
10. Молочные супы реализуют в течение:
- а) 30-40 мин
 - б) 15-20 мин
 - в) 90-120 мин
 - г) 3-4 ч

Тесты Мясо

1. Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:
- а) луковым с горчицей
 - б) белым с рассолом
 - в) сметанным с хреном
 - г) паровым с грибами
2. Особенностью приготовления блюда “Цыпленок табака” является:
- а) отваривание в концентрированном бульоне
 - б) жарка на сковороде под прессом
 - в) жарка во фритюре
 - г) запекание в духовом шкафу с помидорами
3. К блюдам из рубленой птицы относятся:
- а) котлеты пожарские
 - б) котлеты по-московски
 - в) котлеты славянские
 - г) котлеты по-киевски
4. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?
- а) жарка, варка

- б) жарка, тушение
- в) жарка, запекание
- г) все вышеперечисленное

5. По какой причине происходит снижение пищевой ценности жиров при жареньи:

- а) уменьшение содержания жирорастворимых витаминов, фосфолипидов, незаменимых жирных кислот и др.
- б) появление в жире неусвояемых компонентов
- в) образование токсичных веществ
- г) все вышеперечисленное

6. Нанесение на поверхность кусков мяса или других продуктов тонкого слоя муки, молотых сухарей называют

- а) панированием
- б) обвалкой
- в) зашпыванием
- г) брезированием

7. К каким видам полуфабрикатов относятся антрекот, эскалоп, шницель?

- а) к крупнокусковым б) к порционным в) к мелкокусковым г) ко всем перечисленным

8. Какова должна быть масса натуральных порционных полуфабрикатов?

- а) 50-80 г б) 80-125 г в) 150-200 г г) 125-150 г

9. Причины, вызывающие изменение массы мяса:

- а) переход коллагена в глютин
- б) денатурация белка
- в) выпрессовывание влаги, жиров
- г) все вышеперечисленное

10. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:

- а) изменение жира
- б) изменение витаминов
- в) изменение белков
- г) все вышеперечисленное

11. Какая ткань мяса имеет самую низкую пищевую ценность?

- а) мышечная б) соединительная в) жировая г) костная

12. Какие отрубы говяжьей туши используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашину, мякоть шеи, обрезь
- б) плечевую и заплечную часть
- в) тазобедренную часть
- г) толстый и тонкий край, вырезку

13. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

- а) селезенка, желудок
- б) сердце, язык
- в) ножки свиные, уши
- г) все вышеперечисленное

14. Какие полуфабрикаты считают рубленными?

- а) биточки, шницели
- б) азу, бефстроганов
- в) рагу, шашлык
- г) все вышеперечисленное

15. На 1 кг котлетного мяса берут (приготовление котлетной массы):

- а) Хлеба – 40%; воды – 35%
- б) Хлеба – 35%; воды – 40%
- в) Хлеба – 30%; воды – 25%
- г) Хлеба – 25%; воды – 30%

16. К натуральным рубленным полуфабрикатам относят:

- а) Бифштекс рубленный
- б) Биточки
- в) Тефтели
- г) Шницель

17. В печенку по-строгановски добавляют:

- а) Молочный соус
- б) Томатный соус
- в) Сметанный соус
- г) соус Майонез

18. К мелкокусковым полуфабрикатам относится:

- а) Поджарка
- б) Лангет
- в) Бифштекс
- г) Антрекот

19. Бефстроганов из говядины нарезают из:

- а) Лопаточной части
- б) Боковой и наружной части задней ноги
- в) Корейки
- г) Вырезки, толстого и тонкого края

20. К блюдам из тушеного мяса относят:

- а) Азу
- б) Эскалоп
- в) Бифштекс с яйцом
- г) Антрекот

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент, технология блюд из фаршированных овощей, обоснование подбора овощей для фарширования.
2. Технология, ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
4. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
5. Ассортимент, технология блюд из отварных и припущенных овощей.
6. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы, подбор и подготовка сырья.
7. Сырье и материалы для мучных блюд
8. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на уксусе.
9. Ассортимент, технология блюд из яиц.
10. Ассортимент, технология горячих сладких блюд.
11. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных и сладких супов.
12. Жарка мяса порционным куском, антрекот, ромштекс, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
13. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из морских водорослей. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
14. Классификация соусов.
15. Ассортимент, технология блюд из творога, характеристика сырья.
16. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству томатных соусов.
17. Тушение мяса с гарниром, способы тушения, ассортимент, характеристика и подбор сырья.
18. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству сметанных соусов.
19. Блюда из отварного мяса режимы, ассортимент и подача, требования к сырью и способы его подготовки.
20. Ассортимент, технология блюд из жареных овощей.
21. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству супов из бобовых, круп и макаронных изделий.
22. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.

23. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из овощной массы.
24. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству рассольников.
25. Классификация сладких блюд.
26. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации горячих закусок.
27. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству мясных заливных блюд.
28. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству молочных соусов.
29. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству щей.
30. Ассортимент, технология нежелированных холодных сладких блюд.
31. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству яично-масляных соусов.
32. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству смешанных салатов
33. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству белых соусов на мясных и рыбных бульонах.
34. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
35. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству овощных закусок.
36. Жарка мяса порционным куском, бифштекса, лангета, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
37. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из двухстворчатых моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
38. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы.
39. Рассыпчатые каши, соотношение компонентов, технологическое назначение, условия реализации.
40. Варка птицы, режимы варки, условия реализации.
41. Технология, условия реализации заливных блюд из рыбы.
42. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на растительном масле
43. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из брюхоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
44. Паштеты, технология, ассортимент, требования к качеству.
45. Тушение мяса без гарнира, характеристика и подбор сырья.


46. Ассортимент, технология изделий из рыбной котлетной массы.
47. Технология заварного теста, механизм образования полости, ассортимент изделий.
48. Классификация и характеристика супов.
49. Ассортимент, технология тушенной и запеченной рыбы, подбор и подготовка сырья, режимы запекания.
50. Санитарно-технологические требования к производству и реализации холодных блюд и закусок.
51. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из головоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
52. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству борщей.
53. Ассортимент, технология блюд мясной котлетной массы, характеристика и подбор сырья, характеристика и подбор сырья.
54. Основные принципы подбора соусов к блюдам.
55. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из ракообразных моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
56. Значение холодных блюд и закусок и их место в рационе питания человека.
57. Порционные блюда из жаренных свинины и баранины, характеристика и подбор сырья.
58. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству красных соусов.
59. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из иглокожих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
60. Холодные блюда и закуски из жареных и отварных мясопродуктов, ассортимент и условия реализации.
61. Ассортимент, технология блюд из жареной рыбы, подбор и подготовка сырья.
62. Ассортимент, технология железированных сладких блюд.
63. Классификация, технология, условия реализации бутербродов.
64. Ассортимент, технология блюд из рубленого мяса, характеристика и подбор сырья.
65. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству прозрачных супов. Механизм осветления супов.




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Электротехника и электроника

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
курс 2 семестр 4
лекции – 18 час.
практические занятия — час
лабораторные работы - 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 10/пр. /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
в том числе с использованием МАО - 17 час
самостоятельная работа – 9 час.
контроль (СРС на подготовку к экзамену) - 45 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект ____ семестр
зачет ____ семестр
экзамен 4 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Яблокова В.С.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Электротехника и электроника» ведется на 2 курсе 4 семестра для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация (степень) бакалавр. Входит в базовую часть профессионального (специального) цикла – Б1.Б.15. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (54 час.) (3 ЗЕТ).

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является освоение и приобретение знаний и навыков:

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

- решать инженерно-технические и экономические задачи с применением средств прикладного программного обеспечения.

Задачи:

- научить устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания;

- научить обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания;

- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление:

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

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

- методически правильно осуществлять измерения в различных режимах электропотребления и эксплуатацию энергопотребляющего оборудования различного назначения;
- обладать навыками работы с приборами с различными по принципу действия и назначения, осуществляющие инструментальное обследование объектов, имеющих место в технологическом процессе;

- по результатам инструментальных измерений уметь диагностировать и прогнозировать техническое состояние электротехнических устройств.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

_____ Яблокова В.С.

Директор Департамента

пищевых наук и технологий


_____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Электротехника и электроника

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4

лекции – 18 час.

практические занятия — час

лабораторные работы - 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 10/пр./лаб. 10 час.

всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.

в том числе с использованием МАО - 17 час

самостоятельная работа – 9 час.

контроль (СРС на подготовку к экзамену) - 45 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект ____ семестр

зачет ____ семестр

экзамен 4 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

____ Левочкина Л.В.____
к.т.н., доцент Яблокова В.С. ____

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: "Electrical engineering and Electronics"

Basic (variable) part of Block B 1. B 15, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Yablokova Victoria.

At the beginning of the course a student should be able to:

-the ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to represent it in required format using the information, computer and network technologies;

-willingness to take measurements and observations be descriptions of research, analyze research findings and use them when writing reports and scientific publications;

-know principles, structure, properties and uses and potential of electric and electronic devices measuring devices used in the operation.

Learning outcomes:

OPC-1- ability to implement searching, storing, processing and analyzing information from various sources and databases, to represent it in required format using the information, computer and network technologies;

OPC-4 ability to implement searching, storing, processing and analyzing information from various sources and databases, to represent it in required format using the information, computer and network technologies;

PC-1- the ability to use technical means for measuring key parameters of technological processes, raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out technological process of manufacture of food products;

PC-2- possession of modern information technology, the ability to manage information using business applications areas use network computer technology and databases in your domain, application packages to calculate technological parameters of the equipment;

PC-5- ability to calculate production capacities and effectiveness of technological equipment, evaluate and plan out innovation in manufacturing.

Course description: The purpose of the discipline "Electrical engineering and Electronics" is that students receive theoretical training in the field of electrical engineering and electronics, the acquisition of practical skills in assembling and calculation of electric circuits, reading schemes, familiarity with the basics of instrumentation and with the basic electrical codes.

This training provides the skills of the qualitative calculation of production capacity and efficiency of the process equipment, as well as the skills of the evaluating and planning the implementation of innovations in production.

Main course literature:

1. Usoltsev A.a. General electrical engineering: tutorial. -St. Petersburg: SpbSU ITMO, 2009. -301 s.

<http://window.edu.ru/resource/929/62929/files/itmo347.pdf>

2. Dondokov D.d. electrical engineering textbook Ulan-Ude, 2007

http://window.edu.ru/resource/411/77411/files/dondokov_posobie.pdf

3. Analysis of linear electric circuits: tutorial/M. Gorbenko, N. Mazaleva, A. N. Shein, V.S. Yablokova: Vladivostok: FAR EAST STATE UNIVERSITY, 2008. -112 s.

4. M.v. Galperin electronic engineering: tutorial. -2 Ed.-m.: Forum ID: infra-m, 2014.-352 s. access mode:http://www.kgau.ru/distance/etf_03/el-teh-ppp/et200.htm

5. Rekus G. G. Total electrical and industrial electronics basics [online resource]: tutorial/ G.G. Rekus; University Library online (OD). -Moscow: Abris, 2012 <http://www.for-styidents.ru/details/uchebnoe-posobie-po-kursu-elektrotehniki-i-elektroniki.html>

6. Ermuratskij P.V. Electrical and Electronics Engineering [online resource]: tutorial/ P.V. Ermuratskij, G.P., Lychkina, J.B. Minkin: DMK Press, 2011 (<http://e.lanbook.com/view/book/908>)

7. Belov N.V. Electrical and electronics basics [online resource]: tutorial/ N.V. Belov, Y.S. Volkov. St. Petersburg, «Lan'», 2012 (<http://e.lanbook.com/view/book/3553>)

8. Serebryakov A. C. Electrical equipment and electronics. Laboratory workshop on ElectronicsWorkbench and Multisim [online resource]: Tutorial/ A. S. Serebryakov; University Library online (OD). -Moscow: Abris, 2012 <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785437200674.html>

9. Glushak I.v., Gorbenko Ym, Shein a.n., Yablokova V.s. electrical and magnetic ckpi: for students of all forms of learning at home study course electrical engineering: tutorial [electronic resource]/FEFU engineering school.-electron. Dan-Vladivostok: Dalnevost. Federal. UN-t. 2016.-[109]. -1 CD.. requirements 1.3 Ghz processor (Intel, AMD); RAM from 1 Gb. Windows (XP, Vista, 7, etc.); Acrobat Reader or any other equivalent. ISBN 978-5-7444-3803-6
<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:2501>

10. Gorbenko Yu.m., Zhukov V.a., Yablokova V.S. Lab course "electrical and electronics engineering: Workshop/FEFU engineering school. -Vladivostok: Dalnevost. Federal. UN-t, 2018. – 26 s. – ISBN 978-5-7444-4247-7
www.dvfu.ru/schools/engineering/science/scientific-and-educational-publications/manuals/

Form of final knowledge control: examination

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Электротехника и электроника» ведется на 2 курсе 4 семестра для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация (степень) бакалавр. Входит в базовую часть профессионального (специального) цикла – Б1.Б.15. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (54 час.) (3 ЗЕТ).

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является освоение и приобретение знаний и навыков:

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

Задачи:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление:

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

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

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

2. Начальные требования к освоению дисциплины

Содержание дисциплины: Дисциплина «Электротехника и электроника» предусматривает изучение вопросов оценки и прогнозирования технического состояния по результатам инструментального обследования, методов сервисного обслуживания для безаварийной эксплуатации электрооборудования и базируется на общеинженерных и естественно – научных дисциплинах учебного плана (высшая математика, физика, химия, информатика, теоретическая механика, инженерная графика, теоретические основы теплотехники).

Требования к результатам освоения дисциплины «Электротехника и электроника»

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

Код и формулировка компетенции	Знает	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	современные прикладные задачи электротехники, методы и средства их решения в научно-исследовательской, проектно-конструкторской, производственно-технологической и других видах профессиональной деятельности
	Умеет	применять инновационные технологии для создания энергосберегающих мероприятий используемых в различных устройствах
	Владеет	способами работы с различными источниками информации; способами и методами решения задач инновационного развития техники
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментов
ПК-1 способностью использовать технические средства для	Знает	терминологию, основные понятия и определения применяемых в электротехнике и электронике; показатели энергоэффективности эксплуатируе-

измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет	использовать знания электротехнических законов, методов анализа электрических и электронных устройств; использовать знания принципов действия, конструкций, свойств, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических и электронных устройств; использовать знания электротехнической терминологии и символики
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять исследования современных электротехнических устройств для решения производственных задач с использованием современной материально-технической базы
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные проблемы отечественной и зарубежной электроэнергетики и электротехники
	Умеет	экспериментально определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных элементов и устройств; производить измерение основных электрических величин, а также некоторых неэлектрических величин; включать электротехнические приборы и машины
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	методы, способы и технические средства управления уровнем потерь электроэнергии в системах электроэнергетики; концепцию управления уровнем потерь электроэнергии в активно-адаптивных сетях
	Умеет	быстро находить и анализировать актуальную информацию в области профессиональной деятельности; творчески воспринимать и использовать углубленные теоретические и практические знания, которые находятся на передовом рубеже науки и техники в области электроэнергетики
	Владеет	навыками реализации путей построения электрической сети с минимальными потерями с применением энергосберегающих технологий для повышения их энергоэффективности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Электротехника и электроника» применяются следующие методы активного

обучения: лекция-дискуссия, методы проектов и мозгового штурма, рейтинговый метод, метод малых полемических групп.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 ч., в том числе в форме активного обучения –10 ч.)

РАЗДЕЛ 1. Основные определения и методы расчета линейных и нелинейных электрических цепей постоянного тока

Тема 1. Введение. Основные задачи курса (2 часа).

Содержание и задачи курса. Роль электротехники в научно-техническом прогрессе. Краткая история развития. Общие вопросы теории цепей. Понятие об электрической цепи. Элементы цепей и их классификация. Реальные и идеализированные элементы. Основные топологические понятия теории электрических цепей. Законы Ома и Кирхгофа. Анализ цепей постоянного тока с одним источником энергии.

Тема 2. Анализ цепей постоянного тока с одним источником энергии (2 часа).

Мощность цепи постоянного тока. Баланс мощностей. Расчет нелинейных цепей постоянного тока.

РАЗДЕЛ 2. Анализ и расчет линейных цепей переменного тока

Тема 1. Однофазные линейные электрические цепи (2 часа).

Переменные токи и напряжения. Основные определения. Активное сопротивление, индуктивность, емкость в цепи переменного тока. Цепи переменного тока с последовательным, параллельным соединением сопротивления, индуктивности и емкости. Активная, реактивная и полная проводимости. Смешанное соединение элементов. Мощность.

Тема 2. Трехфазные линейные электрические цепи (2 часа).

Основные элементы трехфазной цепи. Схемы звезда четырех- и трехпроводная, схема треугольник. Мощность трехфазной цепи. Измерение мощности в трехфазных цепях. Коэффициент мощности и пути его повышения. Вращающееся магнитное поле.

РАЗДЕЛ 3. Анализ и расчет магнитных цепей

Тема 1. Основные понятия теории электромагнитного поля и основные магнитные величины (2 часа).

Свойства ферромагнитных материалов. Определения, классификация, законы магнитных цепей. Магнитные цепи с постоянными магнитными потоками. Магнитные цепи с переменными магнитными потоками. Катушка с ферромагнитным сердечником. Электромагнитные устройства. Дроссели, контакторы, реле и т.п. Их принцип действия, характеристики и области применения.

РАЗДЕЛ 4. Электромагнитные устройства, электрические машины, основы электропривода и электроснабжения

Тема 1. Трансформаторы (1 час).

Однофазные трансформаторы. Назначение и область применения. Устройство и принцип действия однофазного трансформатора. Коэффициент трансформации. опыты холостого хода и короткого замыкания. Векторная диаграмма и схема замещения. Работа трансформатора под нагрузкой. Потери энергии и КПД трансформатора. Внешние и рабочие характеристики трансформатора.

Тема 2. Электрические машины постоянного тока (1 час).

Основные физические явления в электрических машинах. Преобразование энергии. ЭДС обмоток, электромагнитный момент. Обратимость машин. Машины постоянного тока. Устройство и принцип действия. Режимы работы: генератор, двигатель, торможение. Основные характеристики. Области применения.

Тема 3. Асинхронные машины (1 час).

Область применения. Устройство и принцип действия трехфазной асинхронной машины. Паспортные данные асинхронных двигателей. Принцип работы и применение однофазных и двухфазных асинхронных двигателей.

Тема 4. Синхронные машины (1 час).

Синхронные машины. Синхронные генераторы. Устройство и принцип действия. Характеристики синхронного генератора. Особенности работы синхронного генератора в энергосистеме. Синхронные двигатели. Пуск синхронного двигателя. Механические и рабочие характеристики.

РАЗДЕЛ 5. Основы электроники и электрические измерения

Тема 1. Элементная база современных электронных устройств (2 часа).

Общие вопросы электроники. Место и роль электроники в научно-техническом прогрессе. Классификация полупроводниковых приборов. Образование и свойства P-N перехода. Полупроводниковые диоды. Биполярные и полевые транзисторы. Тиристоры. Полупроводниковые выпрямители. Сглаживающие фильтры. Усилители электрических сигналов.

Тема 2. Регенеративные импульсные устройства (2 часа).

Принцип построения и режимы работы регенеративных импульсных устройств. Мультивибраторы. Триггеры. Элементы вычислительных устройств. Логические элементы. Триггеры в интегральном исполнении. Счетчики импульсов. Регистры памяти. Шифраторы и дешифраторы. Сумматоры. Микропроцессоры.

Электрические измерения и приборы. Классификация измерительных приборов, их устройство. Методы измерений.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 часов, в том числе в форме активного обучения –10 ч.)

Лабораторная работа №1. Определение параметров линейных элементов электрических цепей и исследование последовательного соединения этих элементов (4 часа).

Лабораторная работа №2. Разветвленная цепь переменного тока. Резонанс токов (4 часа).

Лабораторная работа №3. Определение параметров и исследование режимов работы трехфазной цепи при соединении потребителей в звезду (4 часа).

Лабораторная работа №4. Определение параметров и исследование режимов работы трехфазной цепи при соединении потребителей в треугольник (4 часа).

Лабораторная работа №5. Испытание однофазного трансформатора (4 часа).

Лабораторная работа №6. Определение параметров и оценка статических характеристик генератора постоянного тока с независимым возбуждением (4 часа).

Лабораторная работа №7. Определение параметров и оценка статических характеристик электродвигателя постоянного тока с параллельным возбуждением (4 часа).

Лабораторная работа №8. Испытание асинхронного трехфазного электродвигателя с короткозамкнутым ротором (4 часа).

Лабораторная работа №9. Испытание однокаскадного транзисторного усилителя (4 часа).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Электротехника и электроника» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Разделы 1, 2, 3	<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>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</p> <p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты</p>	3,5,7 недели – блиц-опрос на лекции и практическом занятии (УО)	Зачет Вопросы 1-42 перечня типовых вопросов зачета. ИДЗ. (Приложение 2).

		<p>прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>ПК-5</p> <p>способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>		
2	Разделы 4,5	<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>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</p> <p>ПК-2</p> <p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы</p>	<p>9, 11, 13, 15, 17 недели- блиц-опрос на лекции и практическом занятии (УО)</p> <p>12 неделя – тестирование (ПР-1); 14 неделя – защита ИДЗ</p> <p>18 неделя- защита индивидуальной домашней задачи (ПР-11), тестирование (ПР-1)</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы 43—53 перечня типовых вопросов, ИДЗ. (Приложение 2)</p>

		<p>деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>ПК-5</p> <p>способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>		
--	--	---	--	--

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Усольцев А.А. Общая электротехника: Учебное пособие. - СПб: СПбГУ ИТМО, 2009. - 301 с.
<http://window.edu.ru/resource/929/62929/files/itmo347.pdf>
2. Дондоков Д.Д. Электротехника Учебное пособие Улан-Удэ, 2007
http://window.edu.ru/resource/411/77411/files/dondokov_posobie.pdf
3. Анализ линейных электрических цепей : учебное пособие / Ю. М. Горбенко, Н. Н. Мазалева, А. Н. Шеин, В.С.Яблокова: Владивосток: Изд-во ДВГТУ, 2008. – 112 с.
4. М.В.Гальперин Электронная техника: учебник .-2-е изд.-М.:ИД «ФОРУМ»:ИНФРА-М,2014.-352 с. Режим доступа:
http://www.kgau.ru/distance/etf_03/el-teh-ppp/et200.htm

5. Ермуратский, П.В. Электротехника и электроника [Электронный ресурс]: учебник / П. В. Ермуратский, Г. П. Лычкина, Ю. Б. Минкин. – М.: ДМК Пресс, 2011. – 417 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/908/>

6. Белов, Н. В. Электротехника и основы электроники [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. В. Белов, Ю. С. Волков. – Спб.: Издательство Лань, 2012. – 432 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/3553/>

7. Серебряков А. С. Электротехника и электроника. Лабораторный практикум на ElectronicsWorkbench и Multisim [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. С.Серебряков ; Университетская библиотека онлайн (ЭБС). –Москва :Абрис, 2012. – 337 с. –Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785437200674.html>

8. Рекус, Г. Г. Общая электротехника и основы промышленной электроники [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Г. Рекус ; Университетская библиотека онлайн (ЭБС). – Москва : Абрис, 2012. – 655 с. – Режим доступа: <http://www.for-stydenets.ru/details/uchebnoe-posobie-po-kursu-elektrotehniki-i-elektroniki.html>

9. Глушак Л.В., Горбенко Ю.М., Шеин А.Н., Яблокова В.С. Электрические и магнитные цепи: для студентов всех форм обучения при самостоятельном изучении курса Электротехника: учебное пособие [Электронный ресурс]/Инженерная школа ДВФУ.-Электрон. дан.- Владивосток: Дальневост. федерал. ун-т. 2016.- [109 с.]. – 1 CD.- Систем. требования процессор с частотой 1,3 ГГц (Intel, AMD); оперативная память от 1 Гб. Windows (XP, Vista, 7 и т.д.); Acrobat Reader или любой другой их аналог. ISBN 978-5-7444-3803-6
<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:2501>

10. Горбенко Ю.М., Жуков В.А., Яблокова В.С. Лабораторные работы по курсу «Электротехника и электроника»»: практикум / Инженерная школа ДВФУ. – Владивосток: Дальневост. федерал. ун-т, 2018. – 26 с. – ISBN 978-5-7444-4247-7 www.dvfu.ru/schools/engineering/science/scientific-and-educational-publications/manuals/

Справочная литература

1. Р.А. Кисаримов Ремонт электрооборудования. Справочник.-М.:ИП РадиоСофт.2006-544с.

2. Полупроводниковые приборы. Транзисторы. Справочник/Под.ред.Н.Н.Горюнова.-М.: Энергоатомиздат.2005- 901 с.

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса используется следующее программное обеспечение: Microsoft Office (Access, Excel, PowerPoint, Word и т. д); программное обеспечение для выполнения математических расчётов Mathcad; программное обеспечение электронного ресурса сайта ДВФУ, включая ЭБС ДВФУ.

При осуществлении образовательного процесса используются следующие информационно справочные системы: ЭБС ДВФУ, профессиональная поисковая система JSTOR, электронная библиотека диссертаций РГБ, Научная электронная библиотека eLIBRARY, электронно-библиотечная система издательства «Лань», электронная библиотека "Консультант студента", электронно-библиотечная система IPRbooks, информационная система "ЕДИНОЕ ОКНО доступа к образовательным ресурсам".

Интернет-ресурсы:

www.edulib.ru – сайт Центральной библиотеки образовательных ресурсов.

<http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека.

<http://www.auditorium.ru> – сайт «Российское образование».

<http://www.rating.fio.ru> – сайт Федерации Интернет-образования.

<http://www.netlibrary.com> – Сетевая библиотека.

<http://www.rsl.ru> – Российская Государственная библиотека.

<https://www.dvfu.ru/library/> - Библиотека ДВФУ

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

На изучение дисциплины «Электротехника и электроника» отводится 54 час. аудиторных занятий и 54 час. самостоятельной работы.

Современные образовательные технологии предусматривают взаимосвязанную деятельность преподавателя и учащихся. При изучении данной дисциплины используются традиционные и интерактивные образовательные технологии:

- **лекции** (рассмотрение теоретического материала) с использованием мультимедийных технологий (презентации), диалог с аудиторией, устные блиц-опросы в начале лекции ориентированы на обобщение и определение взаимосвязи лекционного материала;

-**лабораторные работы** проводятся на основе совмещения коллективного и индивидуального обучения. На практических занятиях преподаватель дает методику расчета электрооборудования, расчёт электрических нагрузок, расчёта режимов по пройденным темам. Преподаватель контролирует работу студентов, отвечает на возникающие вопросы, подсказывает ход и методы решения. Последующая защита домашних индивидуальных заданий развивает навыки работы в коллективе, умение доказательно обосновывать свою речь, развивает коммуникативные и творческие навыки;

-**самостоятельная работа** в виде подготовки к рубежному тестированию и выполнению индивидуальных заданий направлена на закрепление материала, изученного в ходе лекций и практических занятий. Самостоятельная работа студентов в виде сообщений на семинаре основана на самостоятельном выборе обучающимися вопроса, который вызывает у него наибольший интерес, и позволяет расширить знания по изучаемой дисциплине.

По данной дисциплине разработаны учебные пособия, которые доступны в фондах НБ ДВФУ в соответствующем разделе.

Фонд оценочных средств

Оценка уровня освоения дисциплины «Электротехника и электроника» осуществляется в виде текущего и промежуточного контроля успеваемости студентов университета.

Контроль представляет собой набор заданий и проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине и активность на занятиях);
- степень усвоения теоретических знаний (блиц-опросы, тестирование по разделам теоретического материала);
- результаты самостоятельной работы (защита реферата, выступление с докладом).

Оценивание проводится преподавателем независимо от наличия или отсутствия обучающегося (по уважительной или неуважительной причине) на занятии. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения обучающегося по основным компонентам учебного процесса за текущий период.

В случае, если студент не набирает баллов на положительную оценку, то он может участвовать в **экзамене** по этой дисциплине.

Экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса, вопросы подбираются из различных разделов и тем, изучаемых в семестре. Время подготовки к ответу на зачете составляет 30-40 минут. При ответе на вопросы билета студент должен продемонстрировать знание теоретического материала и умение применить эти знания на практике.

Изложение материала должно быть четким, кратким и аргументированным. Ответ на экзамене оценивается максимально в 20 баллов, которые суммируются с накопленными баллами в течение семестра.

Суммарные баллы переводятся в традиционные «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

V.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционные и практические занятия по дисциплине «Электротехника и электроника» проходят в аудиториях, оборудованных компьютерами типа Lenovo C360G-i34164G500UDK с лицензионными программами MicrosoftOffice 2010 и аудио-визуальными средствами проектор Panasonic DLPProjectorPT-D2110XE, плазма LG FLATRON M4716CCBAM4716CJ. Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.

Лабораторные устройства:

- исследование преобразовательных устройств (схемы выпрямления);
- исследование однотактных и двухтактных полупроводниковых усилителей;
- исследование операционных усилителей;
- определение параметров полупроводниковых элементов и интегральных микросхем;

Лабораторные установки:

- испытание маломощных (60 Вт) 3 – х фазных электродвигателей;
- испытание маломощных (40 Вт) 2 – х фазных электродвигателей;
- испытание маломощных (80 Вт) коллекторных двигателей.

Лабораторные стенды:

- определение параметров электротехнических устройств R,L и C;
- исследование одно – трех фазных электрических цепей;
- испытание однофазного трансформатора;
- испытание маломощных электрических машин постоянного тока;
- испытание маломощных электрических машин переменного тока

Приложение 1 к рабочей программе учебной дисциплины



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

«ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат. Форма подготовки: очная

Владивосток

2018

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине
“Электротехника и электроника”**

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	1 неделя	тест, контрольный опрос	1	ПР-1, УО-1
2.	2 неделя	тест, контрольный опрос	1	ПР-1, УО-1
3.	4 неделя	Выполненное ИДЗ. Контрольный опрос	2	ПР-2, УО-1, ПР-7
4.	6 неделя	реферат контрольный опрос	2	ПР-4, УО-1
5.	7 неделя	Выполненное ИДЗ, контрольный опрос	1	УО-1, УО-3
6.	9 неделя	доклад контрольный опрос	2	ПР-3, УО-1
7.	10 неделя	Выполненное ИДЗ, контрольный опрос	1	ПР-2, УО-1, ПР-7
8.	12 неделя	реферат контрольный опрос	2	ПР-4, УО-1
9.	13 неделя	тест	1	УО-1, ПР-1, ПР-7
10.	15 неделя	Выполненное ИДЗ, контрольный опрос	2	УО-1, УО-3
11.	16 неделя	контрольная работа	1	УО-1, ПР-2
12.	17 неделя	Выполненное ИДЗ, контрольный опрос	1	УО-1, УО-3
13.	18 неделя	тест	1	ПР-1, ПР-7

Материалы для самостоятельной работы студентов подготовлены в виде индивидуальных заданий по каждому разделу РПУД «Электротехника и электроника». Индивидуальные домашние задания (ИДЗ) «Электротехника и электроника» представлены Приложении 1.

Для расчётов и оформления ИДЗ используются программы: World, Excel, Vizio.

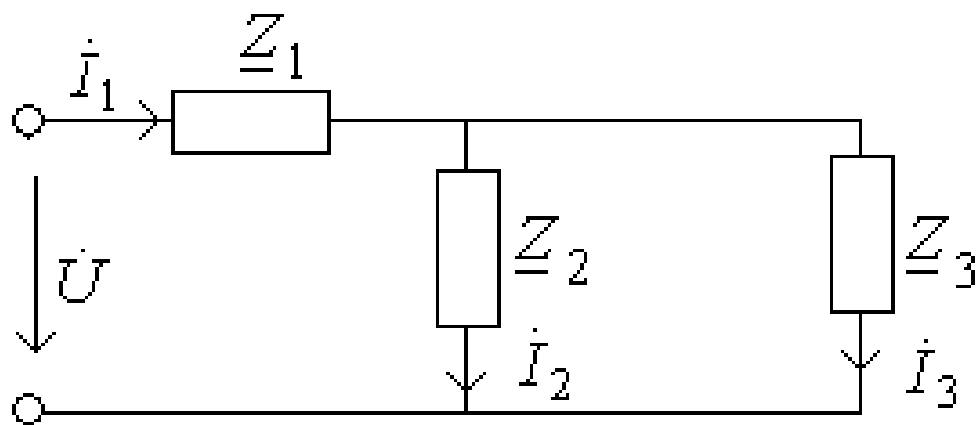
**Характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и
методические рекомендации по их выполнению**

**Варианты ИДЗ «Электротехника и электроника»
Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) №1**

Для каждого варианта определить

$$I_1, I_2, I_3, P, Q, U = 30 \text{ В}$$

Определить характер цепи.



Электрическая схема для расчета

Таблица 1

вариант	$z_1, \text{ Ом}$	$z_2, \text{ Ом}$	$z_3, \text{ Ом}$
1	$3-j3$	$-j6$	6
2	$2-j2$	10	$-j10$
3	$2-j2$	5	$-j5$
4	$1+j3$	2	$-j2$
5	$5+j10$	$-j5$	5
6	$5-j7$	$j2$	2
7	$4-j8$	4	$j4$
8	$3+j6$	$-j3$	3
9	$2-j6$	$j4$	4
10	$2-j2$	$-j10$	10
11	$5+j5$	$j10$	10
12	$4-j12$	$j8$	8
13	$8-j16$	$j8$	8
14	$4+j6$	$-j2$	2
15	$10+j10$	$j5$	5
16	$j8$	$4+j12$	10
17	$3-j6$	$j3$	3
18	$4-j4$	$-j4$	4
19	$10+j22$	$-j12$	12
20	$-j5$	5	$5+j5$

Индивидуальное домашнее задание №2

В трехфазную четырехпроводную сеть с симметричной системой линейных напряжений $\dot{U}_л$ включен несимметричный трехфазный потребитель электроэнергии, фазы которого имеют сопротивление \underline{Z}_a , \underline{Z}_b , \underline{Z}_c и соединены “звездой”. Составить электрическую схему питания потребителей электроэнергии с указанием токов и напряжений, действующих в системе, с учетом приведенных в табл. 2 для каждого варианта задания данных. Определить: фазные токи \dot{I}_a , \dot{I}_b , \dot{I}_c , ток в нейтральном проводе \dot{I}_N , а также активную и реактивную мощности трехфазного потребителя в несимметричном режиме и при обрыве фазного провода В. При составлении схемы учесть характер сопротивлений каждой фазы, указанных в таблице вариантов.

Таблица 2

Номер варианта	$\dot{U}_л, В$	$\underline{Z}_a, Ом$	$\underline{Z}_b, Ом$	$\underline{Z}_c, Ом$
1	220	2	2	1.5+j2
2	380	8	6+j8	8
3	660	9+j12	12	12
4	220	16	16	12+j16
5	380	20	15+j20	20
6	660	18+j24	24	24
7	220	1.5	1.5	1.5+j2
8	380	3	3	3+j4
9	660	6+j8	6	6
10	220	9	9+j12	9
11	380	21	21	21+j32
12	660	24+j32	24	24
13	220	18	18+j24	18
14	380	12+j16	12	12
15	660	15	15	15+j20
16	220	24+j18	24	24
17	380	36	36+j48	36
18	660	24	24	24+j48
19	220	-3+j4	4	4
20	380	2	1.5+j2	2
21	660	32	32	24+j32

22	220	$27+j36$	27	27
23	380	21	$21+j28$	21
24	660	8	8	$6+j8$

Индивидуальное домашнее задание №3

Потребитель электроэнергии, фазы которого имеют сопротивления Z_{ab} , Z_{bc} , Z_{ca} и соединены в трехфазную электрическую цепь “треугольником”, питается симметричной системой линейных напряжений \dot{U}_L . С учетом данных, приведенных в табл. 3. для каждого варианта задания определить фазные \dot{I}_ϕ и линейные токи, активную мощность P_a , P_b , P_c в каждой фазе и полную мощность трехфазного потребителя электроэнергии. Составить схему потребителя и обозначить все токи и напряжения.

Таблица 3

Номер варианта	\dot{U}_L , В	Z_{ab} , Ом	Z_{bc} , Ом	Z_{ca} , Ом
1	220	$5+j12$	12	12
2	380	4	$3+j4$	4
3	660	8	6	$6+j8$
4	220	$9+j12$	9	9
5	380	16	16	$12+j16$
6	660	20	$15+j20$	20
7	220	24	$18+j24$	24
8	380	$21+j28$	20	20
9	660	$24+j32$	24	24
10	220	36	36	$27+j36$
11	380	$2+j2$	2	2
12	660	4	$4+j4$	4
13	220	5	$5+j5$	5
14	380	6	6	$6+j6$
15	660	$7+j7$	10	10
16	220	$8+j8$	8	8
17	380	10	$2+j2$	10

18	660	15+j20	15	15
19	220	12	12+j16	12

Индивидуальное домашнее задание №4

Трехфазный асинхронный электродвигатель с короткозамкнутым ротором единой серии 4А имеет номинальные данные, указанные для каждого варианта задания в табл. 4. К номинальным данным относятся:

- $U_{1ном}$ - линейное напряжение питающей сети,
- $f_1=50$ Гц - частота питающего тока,
- $P_{2ном}$ - мощность на валу,
- $n_{1ном}$ - синхронная частота вращения магнитного поля,
- $s_{ном}$ - скольжение ротора,
- $\eta_{ном}$ - КПД,
- $\cos\varphi_{ном}$ - коэффициент мощности,
- $m_i=I_{пуск}/I_{ном}$ - отношение начального пускового тока к номинальному току,
- $K_{п}=M_{пуск}/M_{ном}$ - отношение начального пускового момента к номинальному моменту на валу:,
 - $m_{max}=M_{max}/M_{ном}$ - отношение максимального к номинальному моменту.

Определить номинальный $M_{ном}$, максимальный M_{max} , пусковой $M_{пуск}$ моменты, номинальный $I_{1ном}$ и начальный пусковой $I_{1пуск}$ токи, число пар полюсов обмотки статора и мощность на зажимах двигателя $P_{1ном}$.

Таблица 4

Технические данные электродвигателя	Варианты контрольного задания 1									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Тип электродвигателя									
	4АА5 6В4	4АА6 3А4	4АА6 3В4	4А7 1А4	4А7 1В4	4АА8 0А4	4АА8 0В4	4А9 0Л4	4А10 0S4	4А100L 4
$U_{1ном}, В$	220	380	220	380	660	220	380	660	220	380
$P_{2ном}, кВт$	0,18	0,25	0,37	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2	3	4
$n_{1ном}, об/мин$	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
$s_{ном}, \%$	8,9	8	9	7,3	7,5	5,4	5,8	5,1	4,4	4,6
$\cos\varphi_{ном}$	0,64	0,68	0,68	0,7	0,72	0,75	0,77	0,8	0,82	0,84
$\eta_{ном}$	0,64	0,65	0,69	0,7	0,73	0,81	0,83	0,83	0,83	0,84
$m_i = I_{пуск}/I_{ном}$	3,5	4	4	4,5	5	5	6	6	6	6

$K_{п}=M_{пуск}/M_{ном}$	2,1	2	2	2	2	2	2	2,1	2	2
$K_{т}=M_{max}/M_{ном}$	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,4	2,4	2,4
Техничес кие данные электро- двигателя	Варианты контрольного задания 4									
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Тип электродвигателя									
	4A11 2M4	4A13 2S4	4A13 2M4	4A16 0S4	4A16 0M4	4A18 0S4	4A18 0M4	4A20 0M4	4A2 00L 4	4A22 5M4
$U_{1ном}, B$	660	220	380	660	220	380	660	220	380	660
$P_{2ном}, кВт$	5,5	7,5	11	15	18,5	22	30	37	45	55
$n_{1ном},$ об/мин	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
$s_{ном}, \%$	3,6	2,9	2,8	2,3	2,2	2,2	1,9	1,7	1,6	1,4
$\cos \varphi_{ном}$	0,85	0,86	0,87	0,88	0,88	0,9	0,9	0,91	0,93	0,92
$\eta_{ном}$	0,85	0,86	0,87	0,88	0,88	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
m_i $=I_{пуск}/I_{ном}$	7	7	7,5	7	7	6,5	6,5	7	7	7
$K_{п}=M_{пуск}/M_{ном}$	2	2,2	2,2	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,3
$K_{т}=M_{max}/M_{ном}$	2,2	3	3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5

Таблица 4 а

Техничес кие данные электро- двигателя	Варианты контрольного задания 3.									
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	Тип электродвигателя									
	4A25 0S4	4A25 0M4	4A28 0S4	4AA5 6A2	4AA5 6B2	4AA6 3A2	4AA 63B 2	4A7 1A2	4A7 1B2	4A8 0A2
220	380	660	220	380	220	380	380	220	380	

$U_{1\text{НОМ}}, В$											
$P_{2\text{НОМ}}, кВт$	75	90	110	0,18	0,25	0,37	0,55	0,75	1,1	1,5	
$n_{1\text{НОМ}},$ об/мин	1500	1500	1500	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	
$s_{\text{НОМ}}, \%$	1,2	1,3	2,3	8	7,5	8,3	8,5	5,9	6,3	4,2	
$\cos \varphi_{\text{НОМ}}$	0,93	0,93	0,92	0,66	0,68	0,7	0,73	0,77	0,77	0,81	
$\eta_{\text{НОМ}}$	0,9	0,9	0,9	0,76	0,77	0,86	0,86	0,78	0,78	0,85	
m_i $=I_{\text{пуск}}/I_{\text{НОМ}}$	7	7	6	4	4	4,5	4,5	5,5	5,5	6,5	
$K_{\text{п}}=M_{\text{пуск}}/$ $M_{\text{НОМ}}$	1,2	1,2	1,2	2	2	2	2	2	2	2,1	
$K_{\text{т}}=M_{\text{мах}}/$ $M_{\text{НОМ}}$	2,3	2,3	2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,6	

Индивидуальное домашнее задание №5

Определить расчетную мощность P_p и выбрать из табл.5. трехфазный асинхронный короткозамкнутый электродвигатель центробежного насоса, предназначенного для перекачки воды с производительностью Q . Частота вращения при непосредственном сочленении насоса с электродвигателем $n_{\text{НОМ}}$, коэффициент полезного двигателя насоса $\eta_{\text{НОМ}}$, напор насоса H (данные в соответствии с вариантом представлены в табл. 5).

Таблица 5

№ варианта	Q	H	$n_{\text{НОМ}}$	$\eta_{\text{НОМ}}$
	м ³ /ч	м	об/мин	%
1	100	23	1450	70
2	100	19.8	1450	70
3	200	95	2950	70
4	200	77	2950	70
5	200	36	1450	72
6	200	23	1450	72
7	320	70	2950	78
8	300	44	2950	78
9	320	50	1450	76
10	320	37	1450	76
11	500	65	1450	76
12	500	40	1450	76
13	630	90	1450	75
14	630	76	1450	75
15	500	36	960	75
16	490	28	960	75
17	440	23	960	75
18	800	57	1450	82
19	1250	65	1450	86
20	800	28	960	86

Марки насосов и типы двигателей к заданию 5 а.

Марка насоса	Тип двигателя	Мощность двигателя Р	Напряжение U	Частота вращения $n_{ном}$	Оптимальный η не менее
		кВт	В	Об/мин	%
Д200-95	4A280S2	110	220/380	2950	70
	АО2-92-2	100		2950	
	АО2-91-2	75		2950	
	4A225M2	55		1450	
	АО2-61-4	13		1450	
Д200-36	АО2-81-4	40	220/380	1450	72
	4A200M-4	37			
	АО2-72-4	30			
	4A180M-4	30			
	4A180S4	22			
Д320-70	АО2-92-2	100	220/380	2950	78
	4A250M-2	90			
	АО2-91-2	75			
	4A250S2	75			
	4A225M2	55			
Д320-50	4A280S4	75	220/380	1450	76
	АО2-91-4	75			
	АО2-82-4	55			
Д500-65	4A280M4	160	380/660	1450	76
	АО3-315S4-4	160			
	4H280S4	132			
Д630-90	АО3-355S-4	250	380	960	75
	А111-4М	250	380		
	А112-4М	200	6000		
	4A280M4	160	380/660		
Д800-57	АО3355S-4	250	380	1450	82
	АО3-315-М4	200	380/660		
	4АН280S4	132	380/660		
	4A280S4	110	380/660		
Д1250-65	СД12-42-4	500	6000	1450	86
	АО113-4М	320	380		
	А111-4М	250	380		
	АО3-314М-4	200	380/660		
Д1250-65	А3-315S-6	110	220/380	960	86
	4A280S6	75	220/380		
	АО2-91-6	55	220/380		

Д1250-125	A12-52-4	630	6000	1450	76
	СД12-52-4	630	6000		
	A12-41-4	500	6000		
	4A11355M4	400	380/660		
Д1600-90	A12-41-4	500	6000	1450	87
	4АН355M4	400	6000		
	4АН355S4	315	380/660		
Д1600-90	АО114-6	160	6000	960	87
	A30315M-6	132	220/380		
	АО-315S6	110	220/380		

Индивидуальное домашнее задание №6

Определить действующее U_2 и амплитудное U_{2m} значения напряжения на вторичной обмотке трансформатора, его коэффициент трансформации K , постоянную составляющую выпрямленного тока I_0 , мощность P , выделяемую в сопротивлении нагрузочного резистора R_n . Выбрать из табл.6 полупроводниковые вентили для двухполупериодного выпрямителя, выполненного по мостовой схеме (рис.1. в). Выпрямленное напряжение U_0 на нагрузочном резисторе R_n , напряжение питающей сети U_1 в соответствии с вариантом выбирается из табл. 6.

Таблица 6.

Варианты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<u>U₀, В</u>	265	254	318	380	95	63,7	159	127	254	127	382	127	64
<u>U₁, В</u>	220	380	127	220	380	127	380	220	380	500	220	380	600
$R_n, \text{ Ом}$	26,5	25,4	31,8	380	9,5	3,2	8	6,4	25,4	12,7	19	6,6	3,2

Таблица а

Величины	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
<u>U₀, В</u>	44	127	95	158	76	50	159	127	64	16	22	382
<u>U₁, В</u>	380	220	380	380	220	127	380	380	220	127	127	600
$R_n, \text{ Ом}$	1,5	4	3,2	5,3	2,5	1,7	8	6,4	3,2	0,5	0,7	19

Технические параметры силовых диодов

Тип прибора	КД30 3М	КД20 6А	КД20 6Б	КД20 6В	2Д23 1А	2Д23 9А	2Д23 9Б	2Д24 5А	КД298 9А
<u>I_o, A</u>	10	1,0	1,0	1,0	10	20	20	10	20
<i>I_{max}, A</i>	10	10	10	10	10	20	20	10	20
<u>U_{max}, B</u>	420	400	500	600	150	100	150	400	600
Тип прибора	2Д25 1В	2Д25 2А	2Д29 9Б	КД29 89В	КД29 94А	2Д29 95В	2Д29 95Д	2Д29 95Ж	2Д299 7А
<u>I_o, A</u>	10	30	20	20	20	30	30	30	30
<i>I_{max}, A</i>	10	30	20	20	20	25	25	25	30
<u>U_{max}, B</u>	100	80	200	200	100	100	200	150	250

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Результаты самостоятельной работы студент выполняет в виде письменного отчета, содержащего пояснительную записку. Изложение в пояснительной записке должно быть сжатым, ясным и сопровождаться формулами, цифровыми данными, схемами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц.

Материал представляется в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на ИДЗ;
- материал по теме индивидуального задания;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Материалы пояснительной записки должны быть изложены последовательно, лаконично, логически связаны. Пояснительная записка выполняется на компьютере на одной стороне листа формата А4. Таблицы и схемы могут

быть выполнены на листах иного формата, но должны быть аккуратно сложены по формату А4. Объем отчета составляет не более 8- 10 страниц.

Титульный лист не нумеруется. На следующем листе ставится номер «2». Номер проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу страницы.

Допускается использование цветных рисунков, схем и диаграмм.

Текст оформляется в соответствии с требованиями делопроизводства, печатается через 1,5 интервала. Сверху страницы делается отступ 20 мм, слева – 25 мм, справа – 15 мм, снизу – 20 мм. Абзацные отступы должны быть равны 5 знакам.

Текст должен быть разделен на разделы и подразделы (заголовки 1-го и 2-го уровней), в случае необходимости – пункты, подпункты (заголовки 3-го и 4-го уровней). Заголовки должны быть сформулированы кратко. Все заголовки иерархически нумеруются.

Основной текст следует набирать шрифтом Times New Roman с обычным начертанием. Заголовки 1-го и 2-го уровней следует набирать с полужирным начертанием, заголовки 3-го и 4-го уровней – обычным. Названия рисунков и таблиц рекомендуется набирать 12 шрифтом с полужирным начертанием.

По итогам выполнения ИДЗ выводится интегральная оценка, которая будет являться основной составляющей итоговой аттестации (зачет) по дисциплине «Электротехника».

Критерии оценки (письменный ответ)

✓ 100-86 баллов - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и зна-

комство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 85-76 - баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 75-61 - балл – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

✓ 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Приложение 2 к рабочей программе учебной дисциплины



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат. Форма подготовки: очная

Владивосток

2018

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Электротехника и электроника» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Текущая аттестация по дисциплине «Электротехника и электроника» проводится в форме контрольных мероприятий (устного опроса, защиты расчётно-графической работы и индивидуального домашнего задания, тестирования) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

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

Каждому объекту оценивания присваивается конкретный балл. Составляется календарный план контрольных мероприятий по дисциплине и внесения данных в АРС. По окончании семестра студент набирает определенное количество баллов, которые переводятся в пятибалльную систему оценки.

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

Согласно учебному плану ОС ВО ДВФУ видом промежуточной аттестации по дисциплине «Электротехника и электроника» предусмотрен зачет.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы для зачета по дисциплине

- 1.Элементы электрической цепи и их параметры: сопротивление, катушка, емкость
- 2.Соединение элементов электрической цепи. Законы Кирхгофа
- 3.Законы электромагнитных явлений: закон электромагнитной индукции, закон электромагнитных сил, правило Ленца
- 4.Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля - Ленца
- 5.Основные понятия и определения однофазного переменного тока. Временная и векторная диаграмма переменного тока.
- 6.Действующие значения переменного тока. Вывод, анализ.
- 7.Неразветвленные электрические цепи: цепь с активным сопротивлением
- 8.Неразветвленные цепи: цепь с индуктивностью, свойства, ВД
- 9.Неразветвленные цепи: цепь с активным сопротивлением и индуктивностью. Схема, работа, ВД.
- 10.Неразветвленные цепи: цепь с емкостью. Схема, работа, ВД.
- 11.Неразветвленные цепи: цепь с активным сопротивлением, индуктивностью и емкостью. Схема, работа, ВД.
- 12.Разветвленные цепи: цепь с активным сопротивлением, индуктивностью и емкостью. Схема, работа, ВД.
- 13.Мощности цепей переменного тока с активным сопротивлением. Схема, свойства.
- 14.Мощности цепей переменного тока с индуктивным сопротивлением. Схема, свойства.
- 15.Активная, реактивная и полная мощность электрической цепи
- 16.Расчет цепей переменного тока символическим методом. Последовательное соединение элементов R, L, C .

17. Расчет цепей переменного тока символическим методом . Параллельное соединение элементов R, L, C .
18. Резонанс напряжения. Схема, работа, свойства.
19. Резонанс токов. Схема, работа, свойства
20. Коэффициент мощности и методы его повышения
21. Получение трехфазного тока. Свойства трехфазных цепей.
22. Трехфазные электрические цепи: соединение по схеме звезда.
Аномальные режимы в соединении по схеме звезда.
23. Трехфазные электрические цепи: соединение по схеме треугольник.
Аномальные режимы в соединении по схеме треугольник.
24. Мощность в цепи трехфазного тока. Измерение мощности в 3-х фазной цепи.
25. Физика P- N перехода. Выпрямительные диоды, статическая харк-ка.
26. Статические преобразователи электрической энергии. Показать на примере однофазной, однополупериодной схемы выпрямления. Схема, работа, параметры.
27. Статические преобразователи электрической энергии. Показать на примере однофазной, мостовой схемы выпрямления. Схема, работа, параметры.
28. Статические преобразователи электрической энергии. Показать на примере трехфазной, мостовой схемы выпрямления. Схема, работа, параметры.
29. Биполярный транзистор. Принцип действия, статические свойства.
30. Однокаскадный усилитель переменного тока. Схема, работа, свойства.
31. Логические элементы цифровых устройств. Элементы “НЕ”, ”ИЛИ”, ”И”,
применение..
32. Цифроаналоговые преобразователи (ЦАП). Схема, работа.
33. Аналогоцифровой преобразователь (АЦП). Схема, работа.
34. Полевой транзистор. Принцип действия, статические свойства
35. Устройства на логических элементах. RS- триггер. Схема, работа
36. Устройства на логических элементах. Счетчики, регистры. Схема, работа

37. Оптроны. Принцип действия, схема, применение.
38. Аналоговые измерительные приборы. Приборы электромагнитной системы. Принцип действия, конструкция.
39. Аналоговые измерительные приборы. Приборы магнитоэлектрической системы. Принцип действия, конструкция.
40. Аналоговые измерительные приборы. Приборы электродинамической системы. Принцип действия, конструкция.
41. Трансформатор. Устройство, принцип действия, режим холостого хода
42. Трансформатор. Рабочий режим, испытания трансформатора. Внешняя характеристика.
43. Асинхронные электродвигатели. Устройство и принцип действия 3-фазного АД.
44. Вращающий момент и механическая характеристика 3-фазного АД.
45. Управление 3-фазным АД. Пуск, регулирование скорости вращения, торможение.
46. Электрические машины постоянного тока. Конструкция, принцип действия, основные уравнения.
47. Двигатель постоянного тока. Вращающий момент и мощность двигателя.
48. Управление двигателем постоянного тока. Способы управления.
49. Генераторы постоянного тока. Способы возбуждения. Схема, характеристики.
50. Синхронный генератор. Устройство принцип действия. Магнитные потоки в СГ.
51. Аппаратура управления двигателем. Магнитный пускатель.
52. Оптроны. Схемы управления двигателем на оптронах

1. Однофазные цепи переменного тока

1. Стандартной единицей ЭДС является:

- а) Ом; б) Кулон; в) Ампер; г) Вольт; д) Ни одна из них.

2. Пять резисторов с номиналом в 100 Ом каждый соединены в параллельную цепь. Чему равно эквивалентное сопротивление.

- а) 500 Ом; б) 50 Ом; в) 20 Ом; г) 100 Ом.

3. Частота волны переменного тока обратно пропорциональна:

- а) амплитуде; б) току; в) сопротивлению; г) периоду.

4. Согласно закону Ома, если сопротивление в цепи остается постоянным, а напряжение, приложенное к сопротивлению, падает, тогда:

- а) ток через сопротивление увеличивается;
б) ток через сопротивление уменьшается;
в) ток через сопротивление падает до нуля;
г) необходимо больше информации для ответа на этот вопрос.

5. Для того чтобы сложить два комплексных числа:

- а) действительные и мнимые части должны быть перемножены;
б) действительные и мнимые части нужно сложить отдельно;
в) действительные и мнимые части должны быть сокращены;
г) действительные и мнимые части должны быть возведены в степень.

6. В резонансной цепи реактивные проводимости:

- а) равны и подобны (обе индуктивные или обе емкостные);
б) равны и противоположны (одна индуктивная, а другая емкостная);
в) обе равны нулю;
г) обе неопределимы.

7. Цепь переменного тока содержит конденсатор сопротивлением

$X_c = 40 \text{ Ом}$. **Напряжение на входе схемы** $u = 120 \sin \left(\omega t - \frac{\pi}{2} \right)$. **Мгновенное значение тока, протекающего через конденсатор:**

- а) определить невозможно;

$$\text{б) } i = 3 \sin (\omega t - \pi); \quad \text{в) } i = 3 \sin \omega t \quad \text{г) } i = 3 \sin \left(\omega t - \frac{\pi}{2} \right).$$

8. Напряжение сети составляет 120 В. Общий ток, потребляемый четырьмя параллельно включенными одинаковыми лампами, равен 6 А. Сопротивление каждой лампы равно:

а) 5 Ом; б) 20 Ом; в) 10 Ом; г) необходимо больше информации для ответа на этот вопрос.

9. В электрическую цепь, напряжением 200 В последовательно включены резистор сопротивлением 50 Ом, катушка индуктивности активным сопротивлением 30 Ом и индуктивным сопротивлением 40 Ом, а также конденсатор емкостным сопротивлением 100 Ом. Активная и реактивная мощности:

а) $P = 240 \text{ Вт} , \quad Q = 320 \text{ ВАр} ;$

б) $P = 320 \text{ Вт} , \quad Q = 240 \text{ ВАр} ;$

в) $P = 640 \text{ Вт} , \quad Q = 480 \text{ ВАр} ;$

г) невозможно определить мощности.

10. Действующее значение напряжения, приложенного к однофазной цепи равно 220 В. Полное сопротивление цепи 100 Ом. Амплитуда тока в цепи равна:

а) 2,2 А;

б) $2,2\sqrt{2}$ А;

в) $2,2/\sqrt{2}$ А;

г) необходимо больше информации для ответа на этот вопрос.

2. Трехфазные цепи

1. Активная симметричная нагрузка трехфазной цепи соединена треугольником. Линейное напряжение 200 В, фазный ток 10 А. Мощность, потребляемая нагрузкой:

а) 3 кВт; б) 2 кВт; в) 6 кВт; г) 12 кВт.

2. Активная симметричная нагрузка трехфазной сети соединена в звезду с нулевым проводом. Фазные напряжения симметричной системы равны 380 В. Сопротивление нагрузки каждой фазы равно 100 Ом. Чему будут равны ток и сопротивление в фазе В, если произошел обрыв этой фазы. Сопротивлением проводов пренебречь.

а) $I_B = 0, R_B = \infty$;

б) $I_B = 3,8 \text{ А}, R_B = 100 \text{ Ом}$;

в) $I_B = 3,8\sqrt{3} \text{ А}, R_B = 100 \text{ Ом}$;

3. В трехфазной сети, активная нагрузка в которой соединена в треугольник, сопротивления в фазах ВС и СА равны по 100 Ом, сопротивление в фазе АВ - 200 Ом. Действующее значение напряжения в каждой фазе $U_\phi = 220 \text{ В}$. Действующее значение тока в нулевом проводе:

а) 1,1 А;

б) 0;

в) нулевой провод отсутствует;

г) ток в нулевом проводе определить невозможно.

4. Симметричная нагрузка трехфазной цепи соединена звездой, линейное напряжение 380 В. Фазное напряжение:

а) 127 В; б) 660 В; в) 380 В; г) 220 В.

5. Полная мощность, потребляемая трехфазной нагрузкой, $S = 2000 \text{ В А}$, реактивная мощность $Q = 1200 \text{ Вар}$. Коэффициент мощности:

а) $\cos \varphi = 1$; б) $\cos \varphi = 0,8$; в) $\cos \varphi = 0$;

г) необходимо больше информации для ответа на этот вопрос.

6. В четырехпроводной трехфазной цепи произошел обрыв нулевого провода. Изменяются или нет фазные и линейные напряжения.

а) U_ϕ – не изменятся, U_λ – не изменятся;

б) U_ϕ – изменятся, U_λ – не изменятся;

в) U_ϕ – изменятся, U_L – изменятся;

г) U_ϕ – не изменятся, U_L – изменятся.

7. В симметричной трехфазной цепи, соединенной в треугольник ток в фазе CA $i_{CA} = 10$ А. Определите ток в линейном проводе А.

а) $10\sqrt{3}$ А; б) 10 А; в) $10/\sqrt{3}$ А;

г) необходимо больше информации для ответа на этот вопрос.

8. Симметричная нагрузка трехфазной цепи соединена в треугольник. Активная мощность, потребляемая одной фазой, равна 1000 Вт. Полная мощность трехфазной цепи составляет 3000 В А. Реактивная мощность, потребляемая трехфазной нагрузкой и угол нагрузки:

а) $Q = 2000$ Вар, $\varphi = 45^\circ$; б) $Q = 0$, $\varphi = 0$; в) $Q = 1000$ Вар, $\varphi = 0$;

г) $Q = 0$, $\varphi = 90^\circ$.

9. Симметричная нагрузка трехфазной цепи соединена звездой. Ток в фазе равен 1 А. Токи в линейном и нулевом проводах:

а) $I_L = 1,732$ А, $I_N = 1,732$ А; б) $I_L = 1,732$ А, $I_N = 0$; в) $I_L = 1$ А, $I_N = 0$;

г) $I_L = 0$, $I_N = 0$.

10. В фазах трехфазной нагрузки, соединенной в треугольник установлены следующие сопротивления: $Z_{AB} = 10 + j10$, $Z_{BC} = 10 - j10$, $Z_{CA} = 10 + j10$. Является ли эта нагрузка: 1) симметричной; 2) равномерной.

а) 1. да, 2 нет; б) 1. нет, 2. да; в) 1. нет, 2. нет; г) 1. да, 2. да

3. Трансформаторы

1. Для чего предназначены трансформаторы?

а) для преобразования переменного напряжения одной величины в переменное напряжение другой величины без изменения частоты тока;

б) для преобразования частоты переменного тока;

в) для повышения коэффициента мощности;

г) все перечисленные выше ответы верны.

2. Для чего сердечник трансформатора собирают из тонких листов электротехнической стали, изолированных друг от друга?

а) для уменьшения нагревания магнитопровода;

б) для увеличения коэффициента трансформации;

в) для уменьшения коэффициента трансформации.

3. Где широко применяются трансформаторы?

а) в линиях электропередачи;

б) в технике связи;

в) в автоматике и измерительной технике;

г) во всех перечисленных выше областях.

4. Можно ли использовать повышающий трансформатор для понижения напряжения сети?

а) можно; б) нельзя; в) затрудняюсь ответить.

5. Определите напряжение сети, в которую можно включить однофазный трансформатор с напряжением на вторичной обмотке 400 В и коэффициентом трансформации 20,5.

а) 8200 В; б) 195 В; в) 4100 В.

6. Чем принципиально отличается автотрансформатор от трансформатора? а) малым коэффициентом трансформации;

б) возможностью изменения коэффициента трансформации;

в) электрическим соединением первичной и вторичной цепей;

г) меньшими размерами сердечника.

7. Что показывает ваттметр, включенный в первичную цепь трансформатора, если вторичная цепь разомкнута?

а) потери энергии в сердечнике трансформатора;

б) потери энергии в первичной обмотке трансформатора;

- в) потери энергии в обмотках трансформатора;
- г) ничего не показывает (нуль).

8. Как изменятся потери в обмотках трансформатора при уменьшении тока нагрузки в два раза?

- а) уменьшатся в два раза;
- б) уменьшатся в четыре раза; в) увеличатся в два раза;
- г) не изменятся.

9. В каком режиме нормально работает измерительный трансформатор тока?

- а) в режиме холостого хода;
- б) в режиме короткого замыкания;
- в) в режиме, при котором КПД максимален; г) в режиме оптимальной нагрузки.

10. Сколько стержней должен иметь сердечник трехфазного трансформатора?

- а) один; б) два; в) три; г) четыре.

Машины постоянного тока

1. Каково основное назначение коллектора в машине постоянного тока?

- а) крепление обмотки якоря;
- б) электрическое соединение вращающейся обмотки якоря с неподвижными зажимами машины;
- в) выпрямление переменного тока, индуцируемого в секциях обмотки якоря;
- г) все перечисленные выше ответы.

2. Почему сердечник якоря машины постоянного тока набирают из тонких листов электротехнической стали, электрически изолированных друг от друга?

- а) для уменьшения магнитных потерь в машине;
- б) для уменьшения электрических потерь в машине;
- в) для уменьшения тепловых потерь;

г) из конструктивных соображений.

3. Почему в момент пуска двигателя через обмотку якоря протекает большой ток?

- а) трение в подшипниках неподвижного ротора больше, чем у вращающегося;
- б) в момент пуска активное сопротивление обмотки якоря мало;
- в) в момент пуска отсутствует ЭДС в обмотке якоря;
- г) по всем перечисленным выше причинам.

4. Какое явление называют реакцией якоря?

- а) Уменьшение магнитного поля машины при увеличении нагрузки;
- б) Искажение магнитного поля машины при увеличении его нагрузки;
- в) Уменьшение ЭДС обмотки якоря при увеличении нагрузки;
- г) Воздействие магнитного поля якоря на основное магнитное поле машины.

5. Какая характеристика двигателя постоянного тока изображена на рис. 1?

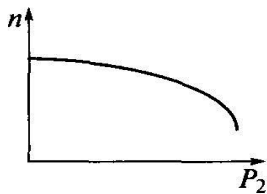


Рис. 1

- а) механическая; б) рабочая; в) нагрузочная; г) регулировочная.

6. Какой ток опасен для генератора параллельного возбуждения?

- а) ток короткого замыкания; б) ток холостого хода; в) пусковой ток; г) критический ток.

7. На рис. 2 показана механическая характеристика двигателя постоянного тока. Какой параметр должен быть отложен на оси ординат?

- а) P_2 б) I_H ; в) n ; г) U_2 .

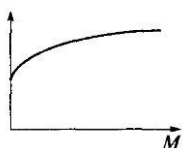


Рис. 2

8. Генератор постоянного тока последовательного возбуждения не имеет:

- а) внешней характеристики;
- б) характеристики холостого хода;
- в) регулировочной характеристики;
- г) всех перечисленных.

9. При постоянном напряжении питания магнитный поток двигателя постоянного тока параллельного возбуждения уменьшился. Как изменилась частота вращения двигателя?

- а) увеличилась; б) не изменилась; в) уменьшилась

10. Как следует включить обмотки возбуждения компаундного генератора, чтобы уменьшить влияние тока нагрузки на напряжение генератора?

- а) согласно; б) встречно; в) не имеет значения.

Машины переменного тока

Асинхронные машины

11. Чему равен вращающий момент асинхронного двигателя, если скольжение его ротора равно нулю?

- а) 0; б) M_{\max} ; в) $M_{\text{пуск}}$; г) $M_{\text{ном}}$.

12. Чему равен вращающий момент асинхронного двигателя, если скольжение его ротора равно 1?

- а) 0; б) M_{\max} ; в) $M_{\text{пуск}}$; г) $M_{\text{ном}}$.

13. Как изменится скольжение, если увеличить момент на валу асинхронного двигателя?

- а) увеличится; б) уменьшится; в) не изменится;

г) уменьшится до нуля, если нагрузка превысит вращающий момент.

14. Частота вращения магнитного поля статора асинхронного двигателя 3000 мин^{-1} , частота вращения ротора 2940 мин^{-1} . Определите скольжение.

а) 0,03; б) 0,6; в) 0,02; г) 0,06.

15. Магнитное поле двигателя трехфазного тока частотой 50 Гц вращается с частотой 3000 мин⁻¹. Определите, сколько полюсов имеет этот двигатель.

а) 1 б) 2 в) 3; г) 4.

16. Скольжение асинхронного двигателя $s = 0,05$, частота питающей сети $f = 50$ Гц, число пар полюсов $p = 1$. Определите частоту вращения ротора.

а) 2950; б) 3000; в) 2850; г) 2940.

17. Частота питающего тока 400 Гц. Определите частоту вращения магнитного поля четырехполюсного двигателя.

а) 4000; б) 5000; в) 6000; г) 7000.

18. Определить скольжение (в процентах) для трехполюсного асинхронного двигателя, если его ротор вращается с частотой 960 об/мин (частота питающего тока 50 Гц).

а) 4 %; б) 40 %; в) 2 %; г) 20 %.

19. Какой из перечисленных способов регулирования частоты вращения асинхронных двигателей в настоящее время наиболее экономичен?

- а) изменение частоты тока статора;
- б) изменение числа пар полюсов;
- в) введение в цепь ротора дополнительного сопротивления;
- г) изменение напряжения на обмотке статора.

20. Какие существуют типы асинхронных электродвигателей? Укажите неправильный ответ.

- а) с фазным ротором; б) с короткозамкнутым ротором; в) универсальные.

Синхронные машины

Каким должен быть зазор между ротором и статором синхронного генератора для обеспечения синусоидальной формы индуцируемой ЭДС?

- а) увеличивающимся от середины к краям полюсного наконечника;
- б) уменьшающимся от середины к краям полюсного наконечника;

в) неизменным от середины к краям наконечника.

21. При выполнении каких условий зависимость $U = f(I)$ является внешней характеристикой синхронного генератора?

а) $\omega = const$; б) $\cos \varphi = const$; в) $I_g = const$; г) всех перечисленных.

22. Можно ли трехфазную обмотку синхронного генератора большой мощности расположить на роторе?

а) можно; б) нельзя; в) можно, но нецелесообразно

23. Двухполюсный ротор синхронного генератора вращается с частотой 3000 об/ мин. Определить частоту тока.

а) 50 Гц; б) 500 Гц; в) 100 Гц.

24. Чему пропорциональна индуцируемая ЭДС синхронного генератора?

а) магнитному потоку машины; б) частоте вращения тока; в) всем перечисленным.

25. Чем отличается синхронный двигатель от асинхронного?

а) устройством статора; б) устройством ротора; в) устройством статора и ротора.

26. Нужны ли щетки и контактные кольца для синхронного двигателя, ротор которого представляет собой постоянный магнит?

а) нужны; б) не нужны; в) нужны только в момент запуска двигателя.

27. Определить частоту вращения синхронного двигателя, если $f = 50$ Гц, $p = 1$.

а) 285 об/мин; в) 1500 об/мин. б) 3000 об/мин;

28. С какой целью на роторе синхронного двигателя размещают дополнительную короткозамкнутую обмотку?

а) для увеличения вращающего момента;
б) для раскручивания ротора при запуске;
в) для увеличения пускового тока.

29. Механическая характеристика синхронного двигателя является:

а) мягкой; б) жесткой; в) абсолютно жесткой.

ЭЛЕКТРОНИКА

1. Какой пробой опасен для $p-n$ -перехода?

а) тепловой; б) электрический; в) тепловой и электрический; г) пробой любого вида не опасен.

2. В каких полупроводниковых приборах используется управляемая барьерная емкость?

а) в стабилитронах; б) в туннельных диодах; в) в варикапах.

3. Для вольт-амперной характеристики каких полупроводниковых приборов характерно наличие участка с отрицательным дифференциальным сопротивлением?

а) варикапов;

б) туннельных диодов;

в) фотодиодов.

4. У какого транзистора входное сопротивление максимально?

а) у биполярного;

б) у полевого с затвором в виде $p-n$ -перехода;

в) у МДП-транзистора;

г) у транзистора типа $p-n-p$.

5. Какая схема включения транзистора обладает наибольшим коэффициентом усиления?

а) с общим эмиттером;

б) с общей базой;

в) с общим коллектором.

6. Какая из перечисленных схем выпрямителей является самой распространенной в электронике?

а) двухполупериодная с выводом средней точки;

б) мостовая;

в) однополупериодная;

г) схема трехфазного мостового выпрямителя.

7. Как повлияет увеличение частоты питающего напряжения на работу емкостного сглаживающего фильтра?

- а) сглаживание не изменится;
- б) сглаживание улучшится;
- в) сглаживание ухудшится.

8. В течение какого промежутка времени открыт каждый диод в схеме трехфазного выпрямителя?

- а) $\frac{T}{2}$; б) $\frac{T}{3}$; в) $\frac{T}{4}$; г) $\frac{T}{6}$.

9. Каково главное достоинство схемы трехфазного выпрямителя?

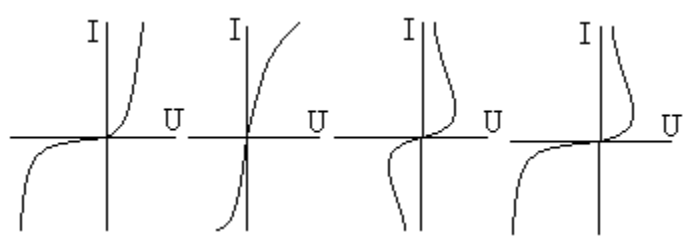

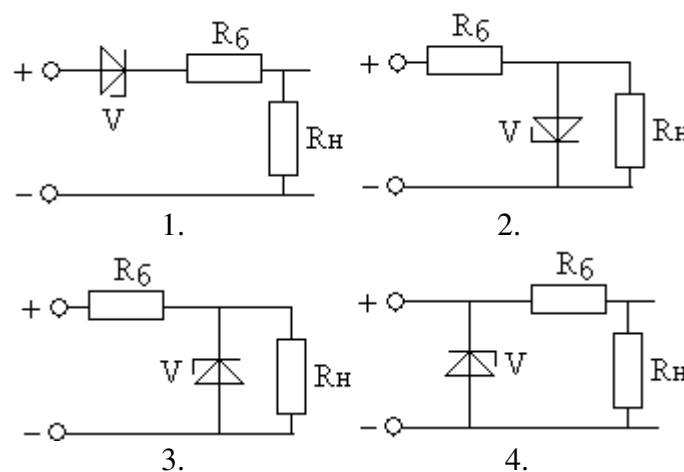
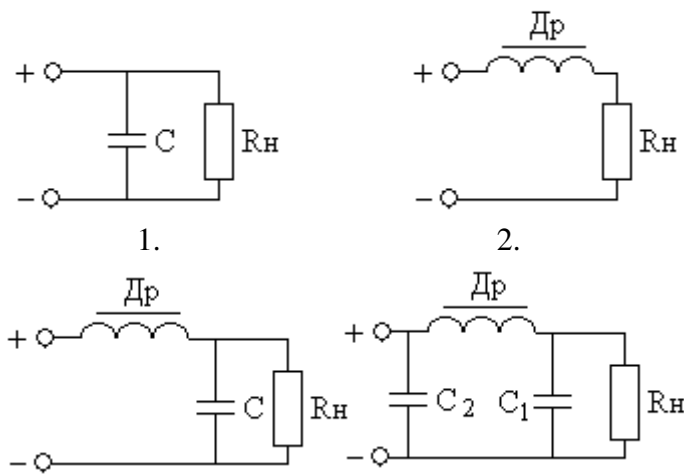
- а) малая пульсация выпрямленного напряжения;
- б) отсутствие трансформатора с выводом средней точки;
- в) малое обратное напряжение;
- г) малые токи диодов.


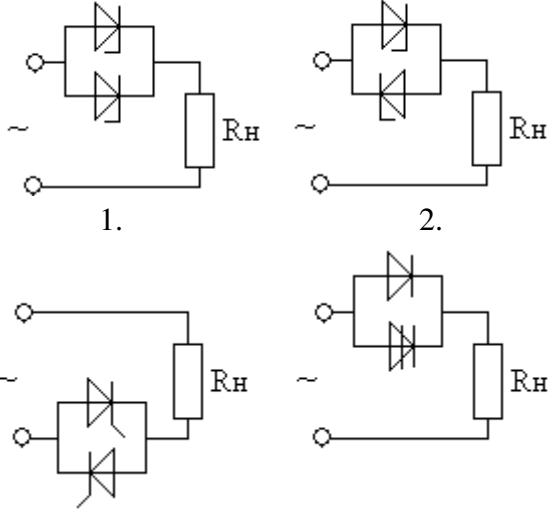
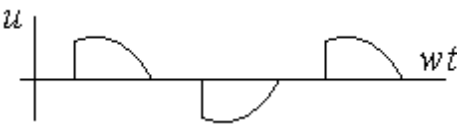
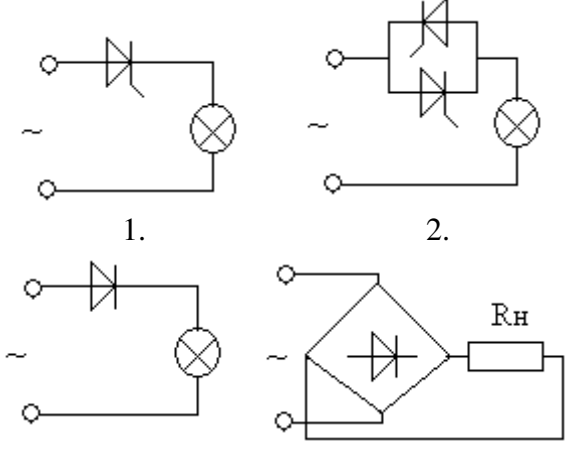
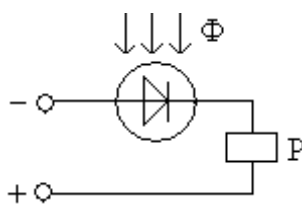
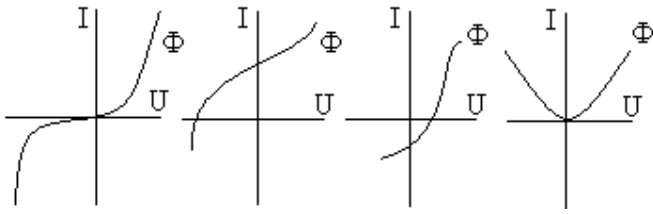
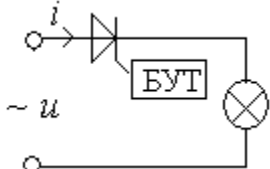
10. Какие носители обеспечивают ток в базе фототранзистора типа р-п-р?

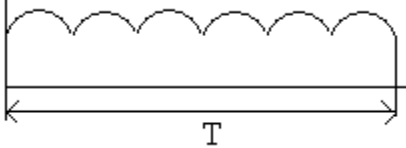
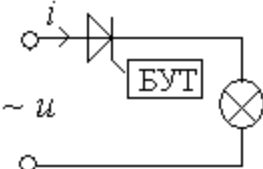
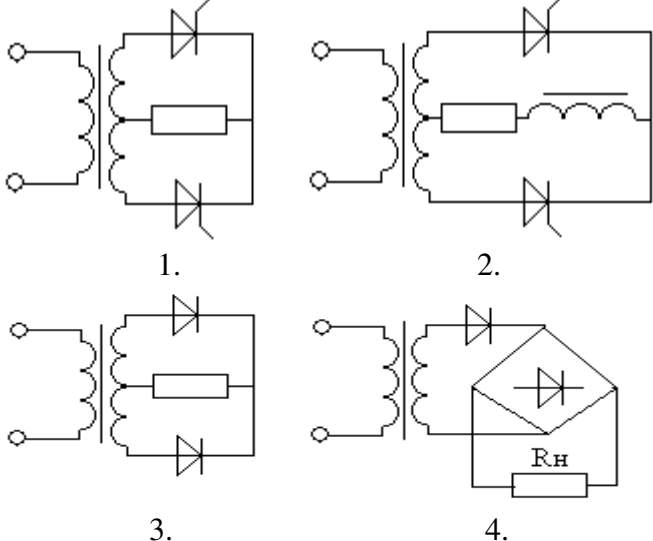
- а) электроны и дырки; б) только электроны; в) только дырки.

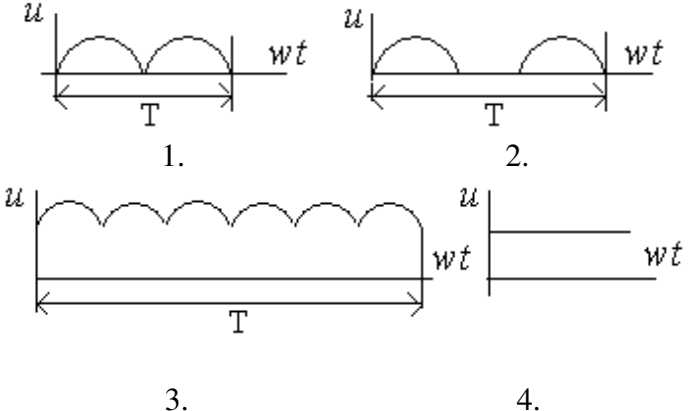
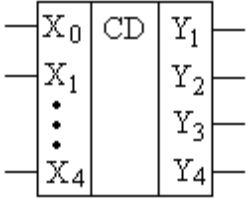
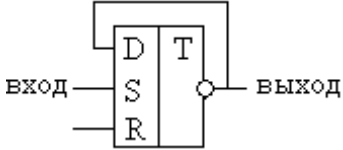
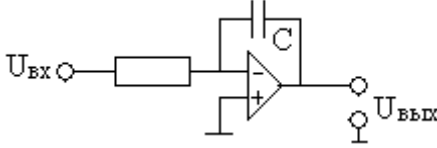
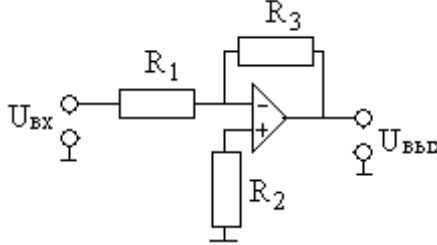
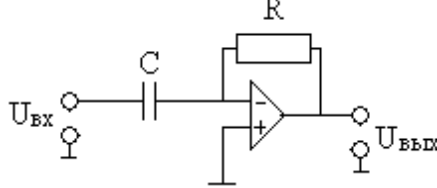
Тесты по электронике
Элементы электроники

1	Указать условное обозначение выпрямительного диода	 1. 2. 3. 4.
2	Указать условное обозначение управляющего диода	 1. 2. 3. 4.
3	Какому прибору принадлежит это условное обозначение 	1. варистор 2. позистор 3. резистор 4. фоторезистор

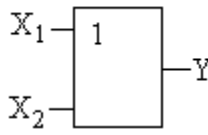
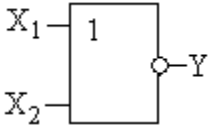
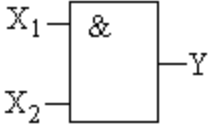
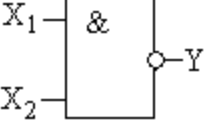
4	<p>Указать вольт - амперную характеристику управляемого диода</p>	 <p>1. 2. 3. 4.</p>
5	<p>Основные соотношения для однофазной мостовой схемы выпрямления</p> 	<p>1. $U_0 = \frac{U_{2m}}{2\pi}; k_n = 0,67$</p> <p>2. $U_0 = \frac{\sqrt{2}}{\pi} U_2; k_n = 1,57$</p> <p>3. $U_0 = 2 \frac{\sqrt{2}}{3,14} U_2; k_n = 0,67$</p> <p>4. $U_0 = \frac{U_{2m}}{\pi}; k_n = 0,25$</p>
6	<p>Обозначить схему включения стабилитрона для параметрического стабилизатора</p>	 <p>1. 2.</p> <p>3. 4.</p>
7	<p>Указать схемы эффективного сглаживания пульсаций выпрямленного напряжения для тока нагрузки $I \leq 0,1$ А</p>	 <p>1. 2.</p> <p>3. 4.</p>

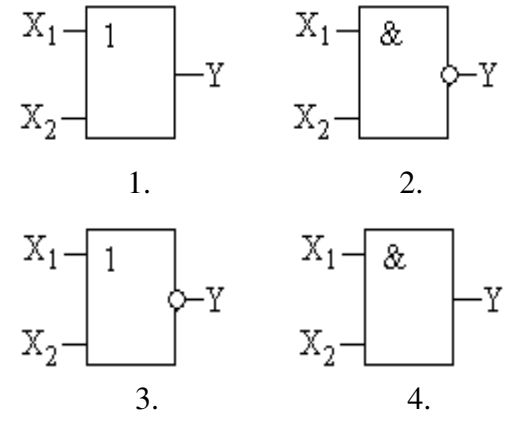
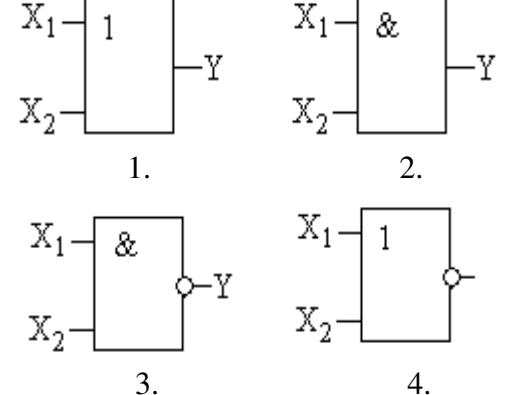
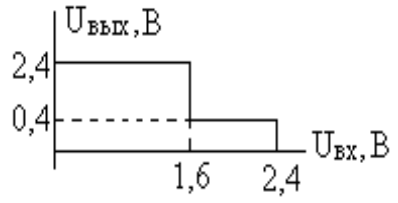
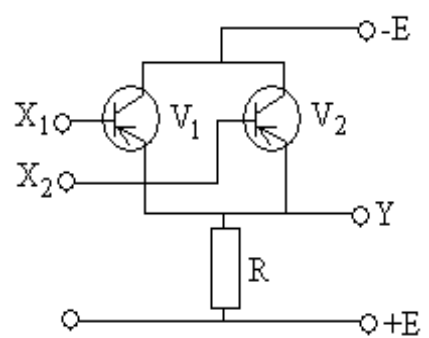
8	<p>Какой схеме включения полупроводниковых приборов соответствует осциллограмма</p> 	
9	<p>Какой схеме включения полупроводниковых приборов соответствует осциллограмма</p> 	
10	<p>Какая характеристика фотодиода приводит к срабатыванию реле при наличии фотопотока</p> 	
11	<p>Каким способом можно изменить накал лампы приведенной схемы</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменением подводимого напряжения 2. изменением угла α открытия тиристора 3. изменением частоты напряжения сети 4. изменением фазового угла φ
12	<p>В каких случаях в схеме выпрямителей используют параллельное включение диодов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. расширение предела по току 2. расширение предела по напряжению 3. коррекция статической характеристики диода 4. уменьшение коэффициента пульсаций

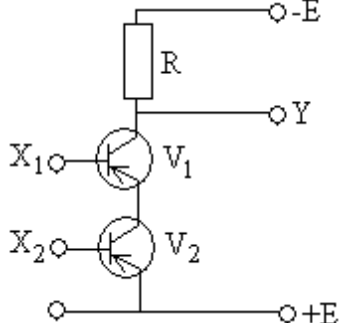
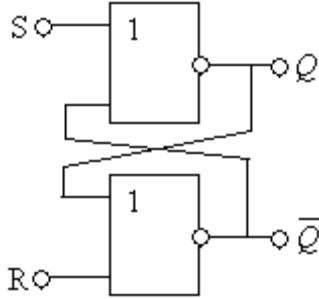
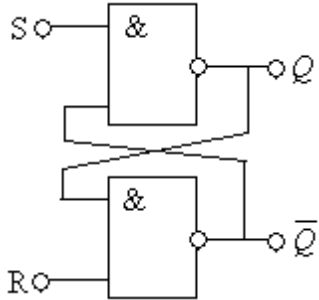
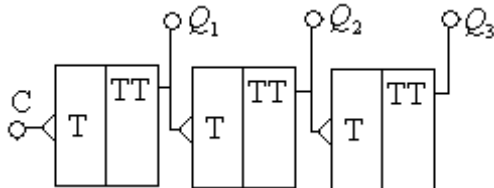
13	<p>Какой схеме выпрямления соответствует осциллограмма</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. однофазная двухтактная схема выпрямления (схема Миткевича) 2. однофазная мостовая схема выпрямления (схема Герца) 3. трехфазная мостовая схема выпрямления (схема Ларионова) 4. однофазная однополупериодная схема выпрямления
14	<p>Укажите назначение инвертора</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. преобразование переменного тока в выпрямленный 2. преобразователь постоянного тока в переменный 3. сглаживание пульсаций выпрямленного напряжения 4. преобразование частоты переменного напряжения
15	<p>Каким накалом будет светиться лампа, если угол открытия тиристора составляет $\alpha = 90^\circ$</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. полный накал 2. в половину накала 3. в четверть накала 4. нет накала
16	<p>Предложите схему управляемого выпрямителя для сварочного устройства, если напряжение</p> $U_0 = U_{2m} \frac{1 + \cos \alpha}{\pi}$	
17	<p>Амплитуда напряжения вторичной обмотки трансформатора двухполупериодной схемы выпрямления $U_{2m} = 210$ В. Определить выпрямленный ток, проходящий через каждый диод I_0, если сопротивление нагрузки $R_H = 510$ Ом</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. $I_0 = 121 \cdot 10^{-3}$ А 2. $I_0 = 131 \cdot 10^{-3}$ А 4. $I_0 = 141 \cdot 10^{-3}$ А 5. $I_0 = 151 \cdot 10^{-3}$ А

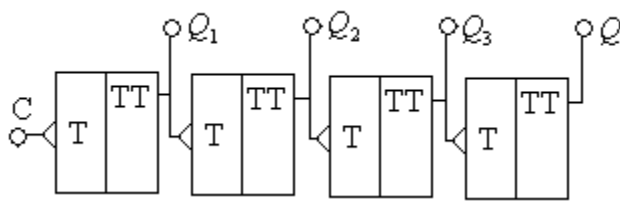
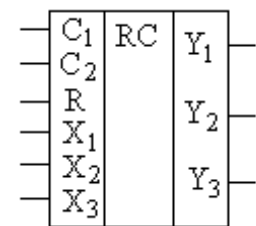
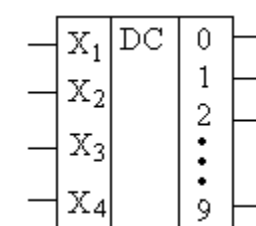
18	<p>Обозначить осциллограммы выпрямленного напряжения для однофазной двухполупериодной схемы выпрямления</p>	
19	<p>По условному изображению указать назначение схемы</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. мультиплексор 2. шифратор 3. двоично –десятичный дешифратор 4. десятично –двоичный дешифратор
20	<p>Во сколько раз изменится частота импульсов на выходе триггера по отношению на входе</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. больше в 4 раза 2. меньше в два раза 3. больше в два раза 4. меньше в 4 раза
21	<p>Какие математические действия можно смоделировать с помощью ОУ</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. дифференцирование 2. суммирование 3. интегрирование 4. вычитание
22	<p>Какие математические действия можно смоделировать с помощью ОУ</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. дифференцирование 2. суммирование 3. интегрирование 4. повторитель
23		<ol style="list-style-type: none"> 1. дифференцирование 2. суммирование 3. интегрирование 4. неинвертирующий усилитель

Логические элементы

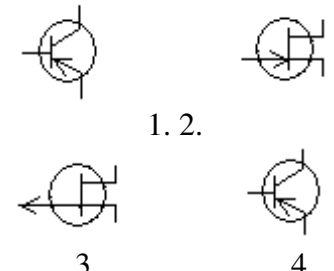
1	Какую операцию выполняет логический элемент «НЕ»	1. логическое сложение 2. инверсия 3. конъюнкция 4. логическое умножение															
2	Какую операцию выполняет логический элемент «ИЛИ»	1. инверсия 2. конъюнкция 3. логическое умножение 4. дизъюнкция															
3	Какую операцию выполняет логический элемент «И»	1. инверсия 2. логическое сложение 3. конъюнкция 4. дизъюнкция															
4	Записать в десятичной форме число, представленное в регулярном двоичном коде «1101»	1. 16 2. 14 3. 13 4. 15															
5	Записать в регулярном двоичном коде число, представленное в десятичной форме «21»	1. 11001 2. 10110 3. 10101 4. 11010															
6	Какая схема моделирует логическую операцию $1 \times 1 = 1$	1. ИЛИ 2. НЕ 3. И 4. НЕ - И															
7	Какая схема моделирует логическую операцию $1 + 1 = 1$	1. ИЛИ 2. НЕ 3. И 4. НЕ - И															
8	Какому логическому элементу соответствует таблица истинности <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">X_1</th> <th style="padding: 5px;">X_2</th> <th style="padding: 5px;">Y</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">0</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">0</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">0</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">0</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> </tr> </tbody> </table>	X_1	X_2	Y	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center; margin: 10px;">  <p>1.</p> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px;">  <p>2.</p> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px;">  <p>3.</p> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px;">  <p>4.</p> </div> </div>
X_1	X_2	Y															
0	0	0															
1	0	1															
0	1	1															
1	1	1															

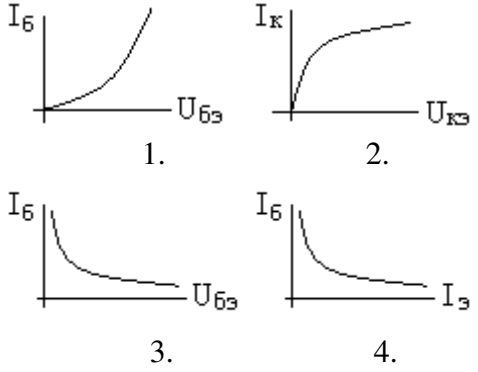
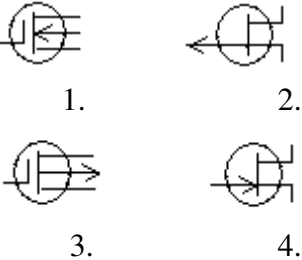
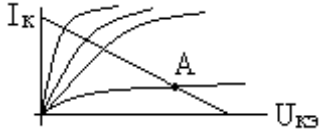
9	<p>Какому логическому элементу соответствует таблица истинности</p> <table border="1" data-bbox="367 358 710 604"> <thead> <tr> <th>X_1</th> <th>X_2</th> <th>Y</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	X_1	X_2	Y	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	 <p>1. 2.</p> <p>3. 4.</p>
X_1	X_2	Y															
0	0	0															
1	0	0															
0	1	0															
1	1	1															
10	<p>Какому логическому элементу соответствует таблица истинности</p> <table border="1" data-bbox="367 840 710 1086"> <thead> <tr> <th>X_1</th> <th>X_2</th> <th>Y</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	X_1	X_2	Y	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	 <p>1. 2.</p> <p>3. 4.</p>
X_1	X_2	Y															
0	0	1															
1	0	1															
0	1	1															
1	1	0															
11	<p>Какому элементу соответствует передаточная характеристика базового элемента</p> 	<p>1. И – НЕ 2. ИЛИ - НЕ 3. И 4. ИЛИ</p>															
12	<p>Какую логическую бинарную операцию выполняет схема</p> 	<p>1. ИЛИ 2. И – НЕ 3. И 4. ИЛИ - НЕ</p>															

13	<p>Какую логическую бинарную операцию выполняет схема</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ИЛИ 2. И 3. И – НЕ 4. ИЛИ - НЕ
14	<p>Какие будут уровни Q, \bar{Q} на выходах RS – триггера, если $S=0$, $R=1$</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. $Q = 0; \bar{Q} = 1$ 2. $Q = 1; \bar{Q} = 0$ 3. $Q = 0; \bar{Q} = 0$ 4. $Q = 1; \bar{Q} = 1$
15	<p>Какие будут уровни Q, \bar{Q} на выходах RS – триггера, если $S=0$, $R=1$</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. $Q = 0; \bar{Q} = 0$ 2. $Q = 1; \bar{Q} = 1$ 3. $Q = 0; \bar{Q} = 1$ 4. $Q = 1; \bar{Q} = 0$
16	<p>Какие будут уровни на выходах Q_1, Q_2, Q_3, если на вход «С» подать 6 импульсов</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. $Q_1 = 1, Q_2 = 0, Q_3 = 1$ 2. $Q_1 = 0, Q_2 = 1, Q_3 = 1$ 3. $Q_1 = 1, Q_2 = 1, Q_3 = 0$

17	<p>Сколько подано на вход «С» импульсов, если на выходах уровни $Q_1 = 1, Q_2 = 1, Q_3 = 0; Q_4 = 1$</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 11 2. 12 3. 14 4. 15
18	<p>По условному обозначению определить назначение регистра</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. регистр сдвига 2. синхронный регистр 3. параллельный регистр
19	<p>По условному обозначению определить назначение схемы</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. мультиплексор 2. шифратор 3. двоично – десятичный дешифратор 4. десятично – двоичный дешифратор

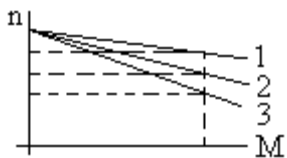
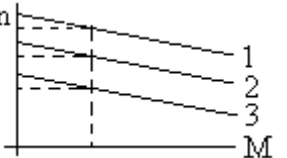
Элементы усилительных устройств

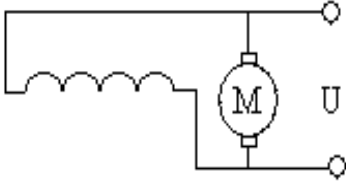
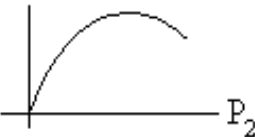
1	<p>Указать условное графическое изображение транзистора со структурой р - н - р</p>	 <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4.
---	---	---

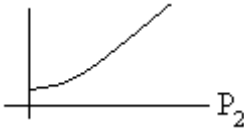
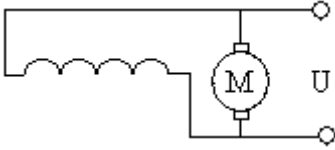
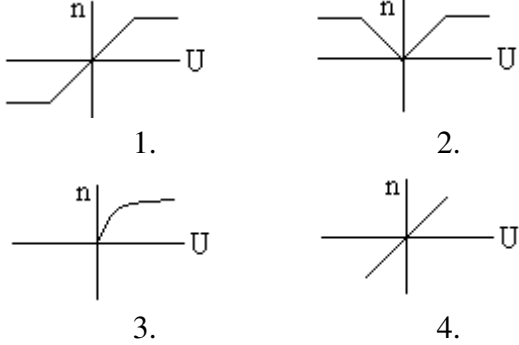


2	<p>Указать статическую характеристику биполярного транзистора, включенного по схеме с общим эмиттером</p>	
3	<p>Указать условное графическое изображение полевого транзистора с управляющим переходом и каналом n - типа</p>	
4	<p>Какому режиму работы транзистора соответствует точка «А» на статической характеристике</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. активный режим 2. режим насыщения 3. режим отсечки 4. режим усиления
5	<p>В какой режим класса усиления должен быть включен предварительный каскад</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. режим класса «А» 2. режим класса «В» 3. режим класса «С» 4. режим класса «АВ»
6	<p>Как влияет отрицательная обратная связь (ООС) на статические свойства усилителя</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. уменьшает коэффициент усиления 2. увеличивает коэффициент усиления 3. не изменяет коэффициент усиления
7	<p>Укажите причины, приводящие к появлению нелинейных искажений на выходе</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. наличие отрицательной обратной связи 2. наличие положительной обратной связи 3. увеличение амплитуды входного сигнала 4. изменение напряжения источника питания
8	<p>Укажите способ повышения коэффициента передачи (усиления) транзисторного усилительного устройства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. повышение напряжения источника питания 2. увеличение входного сигнала 3. применение отрицательной обратной связи 4. изменение крутизны статической характеристики транзистора

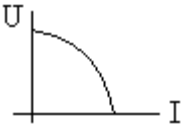
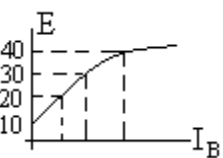
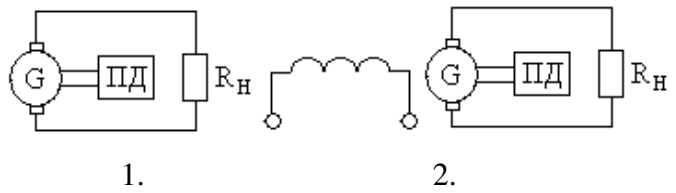
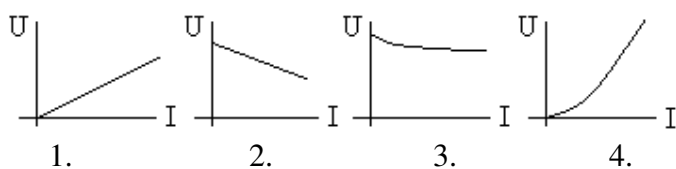
9	Какой способ положен в основу принципа действия транзисторного усилительного устройства	<ol style="list-style-type: none"> 1. усилительные свойства транзистора 2. управление энергией источника питания по закону изменения входного сигнала 3. изменение положительной рабочей точки на входной характеристики
---	---	---

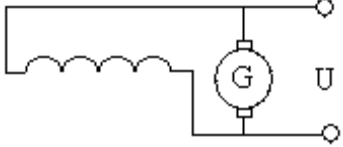
Тесты по электрическим машинам постоянного тока

1	Назначение коллектора в конструкции машины постоянного тока, работающей в режиме двигателя	<ol style="list-style-type: none"> 1. режим инвертора 2. режим выпрямителя 3. режим конвертора 4. сглаживающее устройство
2	Какому способу регулирования скорости вращения двигателя соответствуют кривые 1, 2, 3 механической характеристики 	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменение тока в цепи возбуждения 2. изменение сопротивления в цепи якоря двигателя 3. изменение величины подводимого напряжения 4. изменение момента сопротивления на валу двигателя
3	Какому способу регулирования скорости вращения двигателя соответствуют кривые 1, 2, 3 механической характеристики 	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменение тока в цепи возбуждения 2. изменение сопротивления в цепи якоря двигателя 3. изменение величины подводимого напряжения 4. изменение момента сопротивления на валу двигателя
4	Назначение коллектора в конструкции машины постоянного тока, работающей в режиме генератора	<ol style="list-style-type: none"> 1. режим инвертора 2. режим выпрямителя 3. режим конвертора 4. сглаживающее устройство
5	Какие законы физических явлений в электротехнике положены в основу принципа действия машин постоянного тока	<ol style="list-style-type: none"> 1. закон Джоуля - Ленца, закон полного тока 2. закон электромагнитной индукции, закон электромагнитных сил 3. законы Кирхгофа, закон Ома 4. законы магнитных цепей

6	<p>Указать уравнение механической характеристики двигателя с параллельным возбуждением</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. $n = \frac{U}{c_e \Phi} - \frac{R}{c_e \Phi} I_{я}$ 2. $n = \frac{U}{c_e} - \frac{R_{я}}{c_e \Phi} I_{я}$ 3. $n = \frac{U}{c_e \Phi} - \frac{R_{я}}{c_e \Phi} I$ 4. $n = \frac{U}{c_e \Phi} - \frac{R_{я} + R_{д}}{c_e \Phi} I_{я}$
7	<p>Определить вращающий момент двигателя, если мощность на валу $P_2 = 10$ кВт, а частота вращения $n = 955$ об/мин</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. $M = 200$ Нм 2. $M = 50$ Нм 3. $M = 100$ Нм 4. $M = 400$ Нм
8	<p>Как изменится скорость вращения двигателя с параллельным возбуждением при обрыве цепи обмотки возбуждения в режиме холостого хода</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. скорость возрастет 2. скорость уменьшится (двигатель остановится) 3. скорость не изменится 4. двигатель пойдет в «разнос»
9	<p>В каком режиме будет работать двигатель с параллельным возбуждением, если скорость вращения ротора (под воздействием внешних причин) окажется выше скорости вращения при идеальном холостом ходе</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. режим работы двигателя не изменится 2. двигатель перейдет в генераторный режим
10	<p>Какое из перечисленных действий не приведет к изменению реверса двигателя с параллельным возбуждением</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменение направления токов в обмотке якоря и в обмотке возбуждения одновременно 2. изменение направления тока в обмотке якоря при неизменном направлении тока в обмотке возбуждения 3. изменение направления токов в обмотке возбуждения при неизменном направлении тока в обмотке якоря 4. изменение полярности подводимого напряжения к обмотке якоря
11	<p>Какая рабочая характеристика двигателя с параллельным возбуждением приведена на рис.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. $n = f(P_2)$ 2. $M = f(P_2)$ 3. $I = f(P_2)$ 4. $\eta = f(P_2)$

12	<p>Какое из перечисленных соотношений не соответствует для двигателя с параллельным возбуждением</p>	<ol style="list-style-type: none"> $U = E + I_{я} R_{я}; I_{я} = \frac{U - E}{R_{я}}$ $I_{в} = \frac{U}{R_{об} + R_{п}}; I = I_{я} + I_{в}$ $M = C_M \Phi I; n = \frac{U - I_{я} R_{я}}{C_e \Phi}$ $E = C_e n \Phi; n = \frac{U}{C_e \Phi} - \frac{R_{я} M}{C_e C_M \Phi^2}$
13	<p>Какая рабочая характеристика двигателя с параллельным возбуждением приведена на рис.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> $n = f(P_2)$ $M = f(P_2)$ $I = f(P_2)$ $\eta = f(P_2)$
14	<p>Какой вид имеет регулировочная характеристика двигателя с параллельным возбуждением</p> 	
15	<p>По виду механических характеристик определить систему включения обмоток возбуждения двигателя, обозначенной под №3</p> 	<ol style="list-style-type: none"> двигатель с последовательным возбуждением двигатель с параллельным возбуждением двигатель со смешанным возбуждением двигатель с независимым возбуждением
16	<p>По виду механической характеристики, обозначенной под №2, определить выражение для частоты вращения двигателя</p> 	<ol style="list-style-type: none"> $n = \frac{U - (R_{я} - R_{в.пос}) I_{я}}{c_e (\Phi_{пос} - \Phi_{пар})}$ $n = \frac{U - (R_{я} + R_{в.пос}) I_{я}}{c_e \Phi_{пос}}$ $n = \frac{U - (R_{я} + R_{доб}) I_{я}}{c_e \Phi_{пар}}$ $n = \frac{U - R_{я} I_{я}}{c_e \Phi}$
17	<p>Как изменится ток двигателя с параллельным возбуждением, если ток якоря и магнитный поток воз-</p>	<ol style="list-style-type: none"> уменьшится в два раза увеличится в два раза не изменится

	буждения увеличились в два раза?	4. увеличится в четыре раза
18	Ток якоря двигателя с параллельным возбуждением увеличился в два раза, а магнитный поток уменьшился в два раза. Как изменится вращающий момент?	<ol style="list-style-type: none"> 1. уменьшится в два раза 2. увеличится в два раза 3. не изменится 4. увеличится в четыре раза
19	По внешней характеристике генератора со смешанным возбуждением определить как включены обмотки возбуждения	<ol style="list-style-type: none"> 1. согласно 2. встречно
		
20	Определить э.д.с. от остаточного магнетизма генератора по характеристике	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 В 2. 20 В 3. 30 В 4. 40 В
		
21	У какого генератора (с независимым возбуждением или с самовозбуждением) при возрастании частоты вращения якоря быстрее нарастает напряжение на зажимах	
22	По приведенным характеристикам определить внешнюю характеристику генератора с параллельным возбуждением	
23	Как изменится э.д.с. генератора с независимым возбуждением при понижении частоты вращения якоря в два раза	<ol style="list-style-type: none"> 1. не изменится 2. уменьшится 3. увеличится
24	Как изменится к.п.д. генератора при изменении тока в цепи нагрузки	<ol style="list-style-type: none"> 1. повысится 2. уменьшится 3. не изменится
25	Как изменится вращающий момент генератора при увеличении тока в обмотке якоря	<ol style="list-style-type: none"> 1. увеличится 2. уменьшится 3. не изменится
26	Определить ток якоря генератора параллельного возбуждения, если номинальный ток	<ol style="list-style-type: none"> 1. $I_{я} = \frac{U - E}{R_{я}}$

	$2. I_{я} = \frac{U + E}{R_{я}}$ $3. I_{я} = \frac{U - E}{R_{я} + R_{в}}$ $4. I_{я} = \frac{U}{R_{я}}$
---	--

Тесты электрическим машинам переменного тока

1	<p>При регулировании скорости вращения асинхронного двигателя с короткозамкнутым ротором были получены следующие скорости вращения: 1450, 1425, 1400, 1375 об/мин. Каким способом осуществлялось регулирование скорости вращения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменением величины подводимого напряжения U_c 2. изменением частоты питающей сети f_c 3. переключением числа пар полюсов обмоток статора 4. реостатное регулирование
2	<p>Магнитное поле трехфазного тока частотой 50 Гц вращается со скоростью 3000 об/мин. Сколько полюсов имеет это поле</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2 полюса 2. 3 полюса 3. 4 полюса 4. 6 полюсов
3	<p>Какова частота пересечения силовыми линиями магнитного поля стержней обмотки ротора двигателя в режиме холостого хода</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. максимальна 2. равна нулю 3. минимальна
4	<p>При регулировании скорости вращения асинхронного двигателя были получены следующие скорости вращения: 2940, 1470, 980, 710 об/мин. Каким способом осуществлялось регулирование скорости вращения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменением величины подводимого напряжения U_c 2. изменением частоты питающей сети f_c 3. переключением числа пар полюсов обмоток статора 4. реостатное регулирование
5	<p>Из предложенных выражений определить незаконченную форму записи</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. $s = \frac{n_n - n_p}{n_p}$; $n_n = \frac{60 f_n}{p}$ 2. $n_p = n_n (1 - s)$; $f_p = s f_n = s \frac{pn_n}{60}$ 3. $P_1 = \sqrt{3} U_1 I_1 \cos \varphi$; $Q_1 = 3 U_1 I_1 \sin \varphi$ 4. $M = 9,55 \frac{P_2}{n_p}$; $K_1 = \frac{I_n}{I_{ном}}$
6	<p>Найти частоту вращения ротора, если $s = 0,05$; $f = 50$ Гц; $p = 1$</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 3000 об/мин 2. 1425 об/мин 3. 2850 об/мин
7	<p>Вращающееся магнитное поле статора является шестиполюсным.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2850 об/мин 2. 1425 об/мин

	Найти скорость вращения ротора, если $s = 0,05$; $f = 50$ Гц	3. 950 об/мин
8	При скольжении 2 % в одной фазе обмотки ротора индуцируется э.д.с. 1 В. чему будет равна эта э.д.с., если ротор остановится	1. 0 В 2. 1 В 3. 50 В
9	Как будет изменяться сдвиг фаз между э.д.с. и током в обмотке ротора по мере раскручивания ротора	1. останется неизменным 2. увеличится 3. уменьшится
10	В сети, питающей асинхронный трехфазный двигатель, напряжение уменьшили в 1,5 раза. Как изменится скорость вращения ротора, если двигатель работает в режиме холостого хода	1. не изменится 2. увеличится 3. уменьшится
11	Трехфазный двигатель подготовили для работы от однофазной сети. Как изменится его номинальная мощность	1. не изменится 2. увеличится 3. уменьшится
12	Как изменится вращающий момент асинхронного двигателя при увеличении скольжения от 0 до 1	1. уменьшится 2. увеличится 3. сначала увеличится, затем уменьшится 4. сначала уменьшится, затем увеличится
13	Укажите основной недостаток асинхронного двигателя	1. зависимость скорости вращения от момента нагрузки на валу 2. зависимость электромагнитного момента от напряжения питающей сети 3. отсутствие экономичных устройств для плавного регулирования скорости вращения ротора 4. малый к.п.д.
14	Как изменится $\cos \varphi$ асинхронного двигателя при уменьшении его нагрузки	1. не изменится 2. увеличится 3. уменьшится

15	Каким образом осуществляют плавное регулирование скорости вращения асинхронного двигателя с короткозамкнутым ротором	<ol style="list-style-type: none"> 1. изменением числа пар полюсов 2. изменением частоты питающей сети 3. изменением величины подводимого напряжения
16	Напряжение сети 220 В. В паспорте асинхронного двигателя указано напряжение 220/380 В. Как должны быть соединены обмотки статора двигателя, если кратность пускового тока более 7: а) при пуске; б) в рабочем режиме	<ol style="list-style-type: none"> 1. а) звездой; б) треугольником 2. а) звездой; б) звездой 3. а) треугольником; б) треугольником 4. а) треугольником; б) звездой
17	При каком режиме работы асинхронного двигателя $\cos \varphi$ самый низкий	<ol style="list-style-type: none"> 1. в режиме холостого хода 2. в номинальном режиме 3. в режиме перегрузки
18	Как повлияет на ток холостого хода и коэффициент мощности двигателя увеличение воздушного зазора между статором и ротором	<ol style="list-style-type: none"> 1. ток холостого хода увеличится, $\cos \varphi$ уменьшится 2. ток холостого хода не изменится, $\cos \varphi$ уменьшится 3. ток холостого хода уменьшится, $\cos \varphi$ уменьшится 4. ток холостого хода не изменится, $\cos \varphi$ увеличится
19	Ваттметр, подключенный к асинхронному двигателю, показывает 1000 Вт; при коротком замыкании 50 Вт; при холостом ходе 50 Вт. Определить к.п.д. двигателя	<ol style="list-style-type: none"> 1. 95 % 2. 90 % 3. 85 %
20	Из представленных рабочих характеристик определить зависимость $s = f(P_2)$	
21	Из представленных характеристик синхронного генератора определить внешнюю характеристику при $\cos \varphi < 1$	

Приложение 3 к рабочей программе учебной дисциплины



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по дисциплине «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат. Форма подготовки: очная

Владивосток

2018


1. Электротехника в оборудовании сварочных производств: учебное пособие / Авт.-сост.: В.А.Жуков, В.С.Яблокова.- Владивосток: Изд-во ДВГТУ, 2009.-128 с.
2. Электроника в оборудовании горных машин: учебное пособие / Авт.-сост.: В.А.Жуков, В.С.Яблокова.- Владивосток: Изд-во ДВГТУ, 2010.- 94 с.
3. Серебряков, А. С. Электротехника и электроника. Лабораторный практикум на Electronics Workbench и Multisim [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С.Серебряков ; Университетская библиотека онлайн (ЭБС). – Москва : Абрис, 2012. – 337 с. –Режим доступа:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785437200674.html>
4. 4. Усольцев А.А. Общая электротехника: Учебное пособие. - СПб: СПбГУ ИТМО, 2009. - 301 с.
<http://window.edu.ru/resource/929/62929/files/itmo347.pdf>




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Теплотехника»

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

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 2 семестр 3

лекции 18 час.

практические занятия 0 час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. /лаб. 10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 20 час.

самостоятельная работа 9 час.

в том числе на подготовку к экзамену 45 час.

зачет семестр

экзамен 3 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы
биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Цыбульская О.Н.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Теплотехника»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теплотехника» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Теплотехника» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (9 часов) в том числе на подготовку к экзамену (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

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

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

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

также о теплообмене в технологических и природных процессах и о методах их решения.

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 доцент кафедры теплоэнергетики и теплотехники _____ О.Н. Цыбульская


Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теплотехника

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

лекции 18 час.
практические занятия 0 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 20 час.
самостоятельная работа 9 час.
в том числе на подготовку к экзамену 45 час.
зачет семестр
экзамен 3 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____ Л.В. Левочкина
Составитель (ли): _____ Цыбульская О.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия I

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Heating engineers

Variable part of Block 1, 3 credits

Instructor: Tsybulskaya O.N.

At the beginning of the course a student should be able to:

- general knowledge of the principles of operation of thermal control devices;
- the study of the principles of energy saving and rational use of thermal energy resources;
- familiarization with the principles of operation of heat engines.

Learning outcomes:

- OPK-1 ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to present it in the required format using information, computer and network technologies

Course description: Basic concepts of technical thermodynamics. Thermodynamic processes and cycles. Water vapor, water vapor diagram. Humid air, basic concepts and definitions, a diagram of moist air. Basics of heat transfer (thermal conductivity, convective heat transfer, thermal radiation). Heat exchangers.

- OPK-4 is ready to operate various types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of catering enterprises

- PC-1 ability to use technical means to measure the main parameters of technological processes, the properties of raw materials, semi-finished products and the quality of finished products, organize and implement the technological process of food production

- PC-2 owning modern information technologies, the ability to manage information using business application programs, use network computer

technologies and databases in their subject area, application packages for calculating the technological parameters of equipment

Discipline is based on the knowledge gained in the study of the following courses: "Mathematics", "Physics".

Main course literature:

1. Rudobashta, S.P. Heat Engineering / S.P. Rudobashta. - M.: KolossS, 2010. - 599 p. [Http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785953206587-SCN0002.html](http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785953206587-SCN0002.html)
2. Kirillin, V.A. Technical thermodynamics for universities / V.A. Kirillin, V.V. Sychev, A.E. Sheindlin. - 5th edition., Pererab. and add. - M.: Publishing House MEI, 2008. - 496 p. <http://www.studentlibrary.ru/book/MPEI5.html>, <http://nelbook.ru/reader/?book=5>
3. Bryukhanov, O.N. Heat and mass transfer: textbook / O.N. Bryukhanov, S.N. Shevchenko. - M.: INFRA-M, 2013. - 464 p. http://artlib.osu.ru/web/books/content_all/1650.pdf
4. Kruglov, G.A. Heat engineering [Electronic resource]: a tutorial / G.A. Kruglov, R.I. Bulgakova, E.S. Kruglov. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2012. - 208 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/3900>
5. Zamaleev, Z.Kh. Basics of hydraulics and heat engineering [Electronic resource]: a tutorial / Z.Kh. Zamaleev, V.N. Posokhin, V.M. Chefanov. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2014. - 352 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/39146>
6. Sinyavsky, Yu.V. Collection of tasks for the course "Heat Engineering" [Electronic resource]: a tutorial / Yu.V. Sinyavsky. - St. Petersburg: GIORD, 2010. - 128 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/4907>
7. Lyashkov, V.I. Theoretical Foundations of Heat Engineering: textbook / V.I. Lyashkov. - Moscow: Course, Infra-M, 2015. - 328 p. (1 copy) - Access mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:784267&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Теплотехника» разработана в соответствии с требованиями для студентов 2 курса, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина «Теплотехника» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (9 часов) в том числе на подготовку к экзамену (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

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

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

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

Задачи дисциплины:

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

использования тепловых энергоресурсов;

- ознакомление с принципами действия тепловых машин.

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

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

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

- Готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

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

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

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

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теплотехника» применяются методы активного обучения: вопросы от студента к преподавателю или от преподавателя к студенту и индивидуальные задания. В качестве метода интерактивного обучения

проводятся обсуждения в группе при проведении лекционных и лабораторных занятий.

I. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия (18 час.)

Раздел I. Техническая термодинамика(10 ч)

Тема 1. Основные понятия и определения термодинамики(2 ч)

1.1 Предмет технической термодинамики и ее методы. Термодинамическая система. Основные параметры состояния. Равновесное и неравновесное состояние. Уравнение состояния. Теплота и работа как формы передачи энергии. Термодинамический процесс. Равновесные и неравновесные процессы. Обратимые и необратимые процессы. Круговые процессы (циклы).

1.2 Смеси рабочих тел. Способы задания состава смеси, соотношения между массовыми и объемными долями. Вычисление параметров состояния смеси, определение кажущейся молекулярной массы и газовой постоянной смеси, определение давлений компонентов .

1.3 Теплоемкость. Массовая, объемная и молярная теплоемкости. Теплоемкость при постоянном объеме и давлении. Зависимость теплоемкости от температуры и давления. Средняя и истинная теплоемкости. Формулы и таблицы для определения теплоемкости. Теплоемкость смеси рабочих тел.

Тема 2. Первый закон термодинамики(1 ч)

Сущность первого закона термодинамики. Формулировка первого закона термодинамики. Аналитическое выражение первого закона термодинамики для открытых и закрытых систем. Определение работы и теплоты через термодинамические параметры состояния. Внутренняя энергия. Энтальпия. Энтропия. PV и TS диаграммы.

Тема 3. Второй закон термодинамики(1 ч)

Сущность второго закона термодинамики. Основные формулировки второго закона термодинамики. Термодинамические циклы тепловых машин. Прямые и обратные циклы. Термодинамические КПД и холодильный коэффициент. Циклы Карно и анализ их свойств. Аналитическое выражение второго закона термодинамики. Изменение энтропии в необратимых процессах. Философское и статистическое толкования второго закона термодинамики. Изменение энтропии и работоспособность изолированной термодинамической системы.

Тема 4. Термодинамические процессы(2 ч)

4.1 Общие методы исследования процессов изменения состояния рабочих тел. Политропные процессы. Основные характеристики политропных процессов. Изображение в координатах PV и TS . Основные термодинамические процессы: изохорный, изобарный, изотермический и адиабатный - частные случаи политропного процесса.

4.2 Термодинамические процессы в реальных газах и парах. Свойства реальных газов. Пары. Основные определения. Процессы парообразования в PV и TS координатах. Водяной пар. Понятие об уравнении Вукаловича - Новикова. Уравнение Боголюбова - Майера. Термодинамические таблицы воды и водяного пара, PV , TS , HS , диаграммы водяного пара. Расчет термодинамических процессов водяного пара с помощью таблиц и HS - диаграммы.

Тема 5. Влажный воздух(2 ч)

Определение понятия "влажный воздух". Основные величины, характеризующие состояние влажного воздуха. h_d - диаграмма влажного воздуха. Расчет основных процессов влажного воздуха (подогрев, сушка, смеси воздуха и различных паров).

Тема 6. Циклы холодильных установок (2 ч)

6.1 Классификация холодильных установок. Рабочие тела. Холодильный коэффициент и холодопроизводительность. Цикл воздушной холодильной установки. Циклы паровых компрессорных холодильных установок. Понятие об абсорбционных и парожетторных холодильных установках. Получение сжиженных газов. Общие принципы и способы достижения сверхнизких температур.

6.2 Термотрансформаторы. Сущность термотрансформации, коэффициент преобразования теплоты. Циклы понижающего и повышающего термотрансформатора. Циклы совместного получения теплоты и холода.

РАЗДЕЛ II. Теория теплообмена (8 ч)

Тема 1. Основные понятия и определения теории теплообмена. Теплопроводность (2 ч)

1.1 Предмет и задачи теории теплообмена. Значение теплообмена в промышленных процессах. Основные понятия и определения. Виды переноса теплоты: теплопроводность, конвекция и излучение. Сложный теплообмен.

1.2 Основные понятия и определения. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности. Механизмы передачи теплоты в металлах, диэлектриках, полупроводниках, жидкостях и газах. Дифференциальное уравнение теплопроводности. Условия однозначности. Коэффициент теплопроводности.

1.3 Теплопроводность при стационарном режиме. Теплопроводность однослойной и многослойной плоской, цилиндрической и сферической стенок при граничных условиях 1 рода.

1.4 Нестационарный процесс теплопроводности. Методы решения задач нестационарной теплопроводности: метод разделения переменных, метод

интегрального преобразования Фурье, метод Лапласа. Метод конечных разностей. Охлаждение (нагревание) неограниченной пластины, цилиндра и шара при граничных условиях 1, 2 и 3 рода. Нестационарный процесс теплопроводности в телах конечных размеров.

Тема 2. Конвективный теплообмен (2 ч)

2.1 Основные понятия и определения. Уравнение Ньютона -Рихмана. Коэффициент теплоотдачи. Дифференциальные уравнения теплообмена: уравнение движения вязкой жидкости (уравнение Навье - Стокса), уравнение теплопроводности для потока движущейся жидкости (уравнение Фурье - Кирхгофа), уравнение теплоотдачи на границе потока и стенки (уравнение Био - Фурье), уравнение закона сохранения, однозначности к дифференциальным уравнениям конвективного теплообмена.

2.2 Основы теории подобия. Основные определения. Условия подобия физических явлений. Преобразование подобия. Критериальные уравнения. Определяющие критерии. Метод моделирования. Физический смысл основных критериев подобия. Понятие о математическом моделировании.

2.3. Теплообмен при изменении агрегатного состояния, теплообмен при кипении; механизм процесса при пузырьковом и пленочном режимах кипения. Кризисы кипения. Теплоотдача при пузырьковом и пленочном кипении жидкости в большом объеме. Расчетные уравнения для определения коэффициента теплоотдачи. Пузырьковое и пленочное кипение при вынужденном течении в каналах. Основные режимы течения двухфазного потока в вертикальных и горизонтальных каналах. Теплообмен при конденсации. Пленочная и капельная конденсации. Теплоотдача при конденсации чистых паров. Расчетные уравнения коэффициента теплоотдачи для вертикальных и горизонтальных труб. Факторы, влияющие на теплообмен при конденсации чистых паров и паров из паровых смесей.

Тема 3. Теплообмен излучением (1 ч)

Общие понятия и определения; тепловой баланс лучистого теплообмена. Законы теплового излучения. Теплообмен излучением между телами, разделенными прозрачной средой; коэффициент облученности; теплообмен между телами, произвольно расположенными в пространстве. Защита от излучения. Излучение газов. Теплообмен излучением в топках и камерах сгорания.

Тема 4. Теплопередача (1 ч)

Сложный теплообмен. Теплопередача через плоскую, цилиндрическую, сферическую и ребренную стенки. Коэффициент теплопередачи. Пути интенсификации процесса теплопередачи. Тепловая изоляция. Выбор материала тепловой изоляции.

Тема 5. Основы расчета теплообменных аппаратов (2 ч)

Назначение, классификация и схемы теплообменных аппаратов. Принцип расчета теплообменных аппаратов. Средний температурный напор. Применение ЭВМ для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах.

Способы интенсификации теплообмена при однофазном течении газов и жидкости, при кипении и конденсации применительно к высокоэффективным теплообменным аппаратам. Современные конструкции трубчатых и пластинчатых теплообменных аппаратов. Методы оценки эффективности интенсификации теплообмена и оптимизация теплообменных аппаратов.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 час.)

Лабораторная работа № 1.

Определение показателя адиабаты воздуха (4 ч.)

Лабораторная работа № 2.

Уравнение состояния реальных газов (4 ч.)

Лабораторная работа № 3.

Определение средней массовой изобарной теплоемкости воздуха (4 ч.)

Лабораторная работа №4.

Изучение работы теплового насоса (4 ч.)

Лабораторная работа №5.

Определение коэффициента теплопроводности теплоизоляционных материалов методом трубы(4 ч.)

Лабораторная работа № 6.

Определение теплопроводности твердых материалов методом пластины при имитационном моделировании процесса теплообмена (4ч.)

Лабораторная работа №7.

Исследование теплоотдачи при естественной конвекции около горизонтального цилиндра методом имитационного моделирования процесса теплообмена (4 ч.)

Лабораторная работа №8.

Исследование теплоотдачи при естественной конвекции около вертикального цилиндра методом имитационного моделирования процесса теплообмена (2ч.)

Лабораторная работа №9.

Исследование работы теплообменного аппарата при имитационном моделировании (4 ч.)

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теплотехника» 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;
- ✓ требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- ✓ критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Техническая термодинамика	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	Знает достижения науки в области теплотехники на региональном и мировом уровне и пути решения стоящих задач с использованием методов термодинамики и теории теплообмена.	УО-1 (вопросы для текущей проверки к разделу 1) ПР-6 (лабораторные работы № 1,2,3,4)	УО-1 Вопросы к экзамену
			Умеет анализировать и обобщать частные задачи в общие законы.		
			Владеет методами оптимизации решения теплотехнических и технологических задач.		
2	Теория теплообмена	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	Знает основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена.	УО-1 (вопросы для текущей проверки к разделу 2) ПР-6 (лабораторные работы № 5,6,7,8,9)	УО-1 Вопросы к экзамену
			Умеет применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы.		
			Владеет методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса.		

		ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	<p>Знает методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/технологических процессах.</p> <p>Умеет обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.</p> <p>Владеет навыками использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.</p>		
--	--	-----------------------------------	---	--	--

Типовые вопросы по разделам курса и вопросы к экзамену, 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. Рудобашта, С.П. Теплотехника / С.П. Рудобашта. – М.: КолосС, 2010. – 599 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785953206587-SCN0002.html>

2. Брюханов, О.Н. Тепломассообмен: учебник / О.Н. Брюханов, С.Н. Шевченко. –М.: ИНФРА-М, 2013. –464 с.
http://artlib.osu.ru/web/books/content_all/1650.pdf

3. Круглов, Г.А. Теплотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.А. Круглов, Р.И. Булгакова, Е.С. Круглова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 208 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3900>

4. Замалеев, З.Х. Основы гидравлики и теплотехники [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.Х. Замалеев, В.Н. Посохин, В.М. Чефанов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 352 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/39146>

5. Синявский, Ю.В. Сборник задач по курсу "Теплотехника" [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Синявский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. – 128 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4907>

6. Ляшков, В.И. Теоретические основы теплотехники: учебное пособие / В.И. Ляшков. – Москва: Курс, Инфра-М, 2015. – 328 с. (1 экз.) – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:784267&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Орлов, М.Е. Теоретические основы теплотехники. Тепломассообмен: учебное пособие / Ульяновск: УлГТУ, 2013. – 204с.

2. <http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2013/Orlov.pdf>

3. Савин, И.К. Теоретические основы теплотехники (Краткий курс): учебное пособие/ Петрозаводск: Изд-во ПетрГУ, 2008. – 172с.

4. <http://elibrary.petrSU.ru/docs/savin/teplotehnika2/total.pdf>

5. Коновалов, В.И., Пахомов А.Н., Гатапова Н.Ц., Колиух А.Н. Методы решения задач теплопереноса. Теплопроводность и диффузия в неподвижной среде: учебное пособие / Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2005. – 80 с.

6. <http://www.tstu.ru/book/elib/pdf/2005/gatapova.pdf>
7. Семенов, Б.А. Инженерный эксперимент в промышленной теплотехнике, теплоэнергетике и теплотехнологиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.А. Семенов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 384 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5107>
8. Беляев, В.С. Методики расчетов теплотехнических характеристик энергоэкономичных зданий: учебное пособие для высшего профессионального образования / В. С. Беляев. – Москва: Изд-во Ассоциации строительных вузов, 2014. – 268 с. (2 экз.) – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:775488&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Сайт Национального комитета по тепломассообмену (Российская Академия Наук «Международный центр по тепло- и массообмену»)
<http://www.nchmt.ru/>
2. Сайт ТЕПЛОТА – все для ТЕПЛОТЕХНИКА И ТЕПЛОЭНЕРГЕТИКА. Теплоэнергетика, теплоснабжение и теплообмен, термодинамика и теплопередача
<http://www.teplota.org.ua/>
3. Российская государственная библиотека
<http://www.rsl.ru/>
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России
<http://www.gpntb.ru/>
5. Научная электронная библиотека
<http://elibrary.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Программное обеспечение, доступное студентам для выполнения индивидуальных заданий, а также для организации самостоятельной работы:

Аудитория, количество рабочих мест	Перечень программного обеспечения
Компьютерный класс кафедры Теплоэнергетики и теплотехники, Аудитория Е-559 а, Аудитория Е-559 г	<ul style="list-style-type: none"> – Microsoft Office Professional Plus 2016 – офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.); – 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных; – Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF; – AutoCAD 2017 - трёхмерная система автоматизированного проектирования и черчения; – Water Steam Pro – свойства воды и водяного пара; – Win DjView 2 – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате DJVU; – КОМПАС-3DV16 x64 трёхмерная система автоматизированного проектирования и черчения; – ПК «Консультант Плюс» - офисный пакет нормативных документов; – ПК «ИС Техэксперт 6.0» - офисный пакет нормативных технических документов; – «Boiler Designer 9.8.2.0» - пакет прикладных программ для решения задач теплоэнергетики.

При чтении лекционного курса используется компьютерная техника для демонстрации слайдов с помощью программного приложения:

- ✓ Microsoft Office Professional Plus 2016,
- ✓ Adobe Acrobat XI Pro,
- ✓ WinDjView 2.

Для рассылки учебных материалов и другой информации используется электронная почта Microsoft Outlook, доступная в личном кабинете ДВФУ.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для успешного освоения дисциплины "Теплотехника" студенту необходимо тщательно изучить теоретический материал прослушанный в лекционном курсе на аудиторных занятиях, после чего ознакомиться с теоретическим материалом в учебниках и учебных пособиях, а также желательно познакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Затраты времени на освоение теоретического курса зависят от того, как активно студент работал в аудитории, слушая лекции и изучая материал на

лабораторных работах. Непонятные вопросы должны быть проработаны на консультациях. В случае пропуска занятий студенту потребуется сверхнормативное время на освоение пропущенного материала. Для закрепления материала лекций достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить прослушанный материал. Для закрепления материала курса необходимо проработать вопросы для самопроверки после каждого пройденного раздела дисциплины. Перечень вопросов к каждому разделу приведен в Приложении 2.

Методические рекомендации к выполнению лабораторных работ

Цель лабораторного практикума – закрепить теоретические положения изучаемой дисциплины, ознакомить с методикой постановки и проведения теплотехнического эксперимента.

Перед выполнением лабораторных работ студент должен по рекомендованной литературе изучить теоретический материал, относящийся к данным работам. Непосредственно перед выполнением каждой работы следует ознакомиться с опытной установкой, четко представить себе порядок проведения опыта и методику обработки полученных данных, составить план выполнения работы.

К работе на лабораторных установках допускаются студенты, имеющие теоретическую подготовку, прошедшие инструктаж по технике безопасности и зарегистрированные в журнале инструктажа.

При выполнении лабораторных работ запрещается включать силовое оборудование без разрешения преподавателя или лаборанта.

В лаборатории студент выполняет экспериментальную часть работы и черновые (необходимые) расчеты, после чего протокол наблюдений и черновик расчетов представляет преподавателю. Расчеты необходимо выполнять в системе СИ.

Отчет о выполненной работе должен быть оформлен индивидуально каждым студентом и должен содержать название и цель работы, краткую методику постановки и проведения опыта, принципиальную схему

установки, протокол экспериментальных и расчетных данных в виде таблицы, расчеты, графики и выводы.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену осуществляется на основе лекционного материала, материала лабораторных занятий с обязательным обращением к основным учебникам курса. Это исключает ошибки в понимании материала, облегчает его осмысление, а также прокомментарирует материал примерами и иллюстрациями, которые в лекциях не приводились. Обязательным условием допуска к экзамену является выполнение и защита лабораторных работ, и наличие содержательного конспекта лекций.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Теплотехника» предполагает использование мультимедийных учебных аудиторий вместимостью более 30 человек, оснащенных современными техническими средствами и доступом в сеть Интернет. Лабораторные работы проводятся в лаборатории термодинамики и теплообмена, оснащенной лабораторными установками и экспериментальным стендом для проведения лабораторных работ методами имитационного моделирования процессов. Для самостоятельной работы студентам доступны компьютерные классы и читальные залы научной библиотеки ДВФУ.

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Лаборатория термодинамики и теплообмена Аудитория Е559 б	Стенды для выполнения лабораторных работ
Компьютерный класс Аудитория Е 559 г	Моноблок HP Pro One 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, Wi-Fi, BT, usbkbd/mse, Win7 Pro (64-bit)+Win8.1 Pro(64-bit), 1-1-1 Wty
Компьютерный класс Аудитория Е 559 а	Моноблок HP Pro One 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, Wi-Fi, BT, usbkbd/mse, Win7 Pro (64-bit)+Win8.1 Pro(64-bit), 1-1-1 Wty
Читальные залы Научной	Моноблок HP Pro One 400 All-in-One 19,5 (1600x900),

<p>библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Corei3-4150T, 4GBDDR3-1600 (1x4GB), 1TBHDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usbkbd/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</p>
<p>Мультимедийная аудитории Е-933, Е-934, Е-433</p>	<p>проектор 3-chip DLP, 10 600 ANSI-лм, WUXGA 1 920x1 200 (16:10)PT-DZ110XE Panasonic; экран 316x500 см, 16:10 с эл. приводом; крепление настенно-потолочное ElproLargeElectrolProjecta; профессиональная ЖК-панель 47", 500 Кд/м2, Full HDM4716CCBA LG; подсистема видеоисточников документ-камера CP355AF Avervision; подсистема видеокмутации; подсистема аудиокмутации и звукоусиления; подсистема интерактивного управления; беспроводные ЛВС обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS)</p>



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 «Теплотехника»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение, час	Форма контроля
1	1-10 неделя семестра	проработать конспект лекций и учебную литературу по разделу 1 Техническая термодинамика	9	УО-1
		ответить на вопросы для самопроверки	3	УО-1
		подготовиться к защите лабораторных работ №1,2,3,4	10	ПР-6
2	11-18 неделя семестра	проработать конспект лекций и учебную литературу по разделу 2 Теория теплообмена	9	УО-1
		ответить на вопросы для самопроверки	3	УО-1
		подготовиться к защите лабораторных работ №5,6,7,8,9	11	ПР-6

Организация самостоятельной работы производится в соответствии с графиком учебного процесса и план-графиком выполнения самостоятельной работы. Самостоятельная работа студентов по курсу «Теплотехника» предназначена для внеаудиторной работы и необходима для закрепления и углубления знаний, полученных на аудиторных занятиях, по изучению дополнительных разделов дисциплины, закреплению практических навыков дисциплины, а также для развития у студентов творческих навыков, инициативы, умения организовать свое время.

Самостоятельная работа включает проработку теоретического курса, оценку собственных знаний при помощи вопросов для собеседования (Приложение 2).

Критерии оценки (письменный ответ)

✓ 100-86 баллов - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего материала по проверяемому разделу курса и конкретного вопроса. Студент демонстрирует свободное владение

научным языком и терминологией соответствующего раздела дисциплины, знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой, убедительно излагает ответ.

✓ 85-76 - баллов - знание основного содержания проверяемого раздела курса, умение анализировать основные проблемы в рамках раздела дисциплины; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 75-61 - балл – поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания раздела лекционного курса; затруднения с использованием терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

✓ 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о предмете курса в рамках учебно-программного материала; отсутствие логической связи в ответе.



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Теплотехника»

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС
по дисциплине «Теплотехника»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Как хранить, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.
	Умеет	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных.
	Владеет	практическим опытом публичного представления научного доклада с применением компьютерной презентации; методикой выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм).
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена.
	Умеет	Применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы.
	Владеет	Методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса.
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/ технологических процессах.
	Умеет	Обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.
	Владеет	Навыками использования специализированного программного обеспечения использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.
ПК-2 владением современными	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Техническая термодинамика	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	<p>Знает достижения науки в области теплотехники на региональном и мировом уровне и пути решения стоящих задач с использованием методов термодинамики и теории теплообмена.</p> <p>Умеет анализировать и обобщать частные задачи в общие законы.</p> <p>Владеет методами оптимизации решения теплотехнических и технологических задач.</p>	УО-1 (вопросы для текущей проверки к разделу 1) ПР-6 (лабораторные работы № 1,2,3,4)	УО-1 Вопросы к экзамену
2	Теория теплообмена	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	<p>Основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена.</p> <p>Применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы.</p> <p>Методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена,</p>	УО-1 (вопросы для текущей проверки к разделу 2) ПР-6 (лабораторные работы № 5,6,7,8,9)	УО-1 Вопросы к экзамену

			массопереноса.		
		ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-2	Методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/технологических процессах.		
			Обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.		
			Навыками использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Теплотехника»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых	знает (пороговый уровень)	как хранить, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.	Знание как хранить, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников	Способность представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных технологий.	45-64
	умеет (продвинутый)	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки	Умение работать с информацией, базами данных	Уверенно работает с нормативными документами	65-84

технологий		информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных.			
	владеет (высокий)	практическим опытом публичного представления научного доклада с применением компьютерной презентации; методикой выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм).	Владение навыками поиска, обработки, анализа информации, баз данных, представлять результаты в требуемом формате	Способность анализировать, представлять в требуемом формате	85-100
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знает (пороговый уровень)	основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена	знание основных понятий и законов термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена	способность охарактеризовать основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена	45-64
	умеет (продвинутый)	применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы.	умение применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы	способность применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы	65-84
	владеет (высокий)	методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса	владение методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса	способность использовать методы расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного	85-100

				теплообмена, массопереноса	
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 (пороговый уровень)	методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/технологических процессах.	знает методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/технологических процессах	способность анализировать методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/технологических процессах	45-64
	умеет (продвинутый)	обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.	умеет обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования	способность обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования	65-84
	владеет (высокий)	навыками использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.	владеет навыками использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.	способность использовать специализированное программное обеспечение для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.	85-100
ПК-2 владением современным и информационными технологиями, способностью управлять информацией	знает (пороговый уровень)	предназначение и области применения современных информационных технологий и информационных систем.	Знание фундаментальных основ в области современных методов и технологий (в том числе информационных) в профессиональной	Способность дать определения основным понятиям в области современных методов и технологий (в том числе информационных) в	45-64

использовани ем прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерны е технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологичес ких параметров оборудования			деятельности	профессиональ ной деятельности	
	умеет (продвину тый)	использовать текстовую информацию с применением программы Word; выполнять расчеты с применением программы Excel; выполнять запросы к базе данных с применением программы Access; оформлять тезисы доклада с применением программы Power Point.	Умение использовать теоретические основы программы Word, выполнять расчеты с применением программы Excel; выполнять запросы к базе данных с применением программы Access и составлять общий план работы по направлению профессиональ ной деятельности.	Способность применять теоретические основы программы Word, выполнять расчеты с применением программы Excel; выполнять запросы к базе данных с применением программы Access и составлять общий план работы по направлению профессиональ ной деятельности.	65-84
	владеет (высокий)	практическим опытом представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденции.	Владение навыками использования основ представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденц ии	Способность использовать навыки в области использования основ представления информации в письменной форме в соответствии с требованиями к письменным работам, деловой корреспонденц ии	85-100
	умеет (продвину тый)	владеть основными методами, способами и средствами	Умение работать с информацией, базами данных	Уверенно работает с нормативными документами	65-86

		получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных.			
	владеет (высокий)	практическим опытом публичного представления научного доклада с применением компьютерной презентации; методикой выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм).	Владение навыками поиска, обработки, анализа информации, баз данных, представлять результаты в требуемом формате	Способность анализировать, представлять в требуемом формате	65-89

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету, экзамену и прохождению итогового теста.

Вопросы к экзамену

1. Термодинамическое рабочее тело.
2. Аналитическое выражение первого закона термодинамики.
3. Вычисление энтропии.
4. Параметры состояния термодинамического рабочего тела (давление).
5. Связь между теплоемкостями C_p и C_v .

6. Параметры состояния термодинамического рабочего тела (температура).
7. Параметры состояния термодинамического рабочего тела (удельный объем)
8. Энтальпия- функция состояния.
9. Уравнение состояния идеального газа. Универсальная газовая постоянная
10. Изохорный процесс.
11. Изобарный процесс.
12. Изотермический процесс.
13. Адиабатный процесс.
14. Политропный процесс.
15. Смеси газов, заданные объемным составом.
16. Вычисление теплоемкости в политропном процессе.
17. Круговые процессы или циклы.
18. Реальные газы.
19. Прямой цикл.
20. Истинная или мгновенная теплоемкость. Изменение теплоемкости от 0 до бесконечности.
21. Теплоемкость в изохорных и изобарных процессах.
22. Определение энтропии в изохорном процессе.
23. Вычисление теплоемкости.
24. Определение энтропии в изобарном процессе.
25. Вычисление теплоты.
26. Определение энтропии в изотермическом процессе.
27. Вычисление теплоты и теплоемкости для смеси газов.
28. Свойства влажного воздуха.
29. Работа.
30. Определение энтальпии влажного воздуха
31. Внутренняя энергия.

32. Энтропия – функция состояния.
33. Вычисление внутренней энергии.
34. Изменение тепловлажностного состояния влажного воздуха.
35. Процесс нагрева и охлаждения воздуха в I-d диаграмме.
36. Прямой цикл Карно и его анализ.
37. Обратный цикл Карно и его анализ.
38. Формулировки и содержание второго начала термодинамики.
39. Аналитическое выражение второго начала термодинамики.
40. Вычисление энтропии идеального газа.
41. Понятие об обратимых и необратимых процессах.
42. Первое и второе начала термодинамики для обратимых и необратимых процессов.
43. Энтропия замкнутой термодинамической системы.
44. Статистическое выражение второго начала.
45. Границы применимости первого и второго начала термодинамики.
46. Диаграмма T-S и ее свойства.
47. Процессы в координатах T-S.
48. Цикл Карно в координатах T-S.
49. Какова физическая сущность передачи теплоты при теплопроводности?
50. С помощью чего осуществляется теплообмен при конвекции?
51. С помощью чего осуществляется лучистый теплообмен?
52. Что такое температурное поле?
53. Что такое температурный градиент?
54. Как записывается уравнение Фурье?
55. Что такое тепловой поток и плотность теплового потока?
56. Как определяется температурный напор?
57. Что такое коэффициент теплопроводности, в каких единицах он измеряется?
58. Что такое условия однозначности, как они подразделяются?

59. По какому закону изменяется температура в однослойной плоской стенке?

60. От каких величин зависит тепловой поток, передаваемый теплопроводностью через однослойную плоскую стенку?

61. Объясните понятие «термическое сопротивление стенки».

62. От каких величин зависит теплопроводность однослойной цилиндрической стенки?

63. Что такое сложный теплообмен?

64. Что называется теплопередачей? Приведите примеры теплопередачи.

65. Выведите основное уравнение теплопередачи для однослойной плоской стенки.

66. Что называется коэффициентом теплопередачи?

67. Что называется полным термическим сопротивлением, и из каких величин оно складывается?

68. Передача теплоты через многослойную плоскую стенку и коэффициент теплопередачи для нее.

69. Передача теплоты через однослойную цилиндрическую стенку: вывод уравнения.

70. Тепловой поток и коэффициент теплопередачи через многослойную цилиндрическую стенку.

71. Что называется критическим диаметром изоляции, и как он определяется?

72. Какие требуются условия, чтобы изоляция уменьшала потери теплоты?

73. Какое существует общее правило для интенсификации теплопередачи?

74. Объясните общие закономерности нестационарных процессов.

75. Что называется конвективным теплообменом?

76. Что такое теплоноситель? Какие теплоносители используются в

технике для процессов теплообмена?

77. Какие физические свойства теплоносителей влияют на теплообмен?

78. Что называют теплоотдачей?

79. Каков физический смысл и единицы измерения коэффициента теплоотдачи?

80. Запишите уравнение Ньютона-Рихмана и объясните все входящие в него величины.

81. Что такое теория подобия и для чего она предназначена?

82. Как с помощью критериального уравнения конвективного теплообмена определить коэффициент теплоотдачи?

83. Каковы основные особенности лучистого теплообмена?

84. Какие тела называются абсолютно черным, абсолютно белым и абсолютно прозрачным?

85. Как определяется поверхностная плотность потока интегрального излучения?

86. В чем сущность законов Планка и Вина?

87. Каково практическое применение закона Вина?

88. В чем сущность закона Стефана – Больцмана?

89. В чем сущность закона Кирхгофа?

90. Закон Ламберта. Для каких тел он применим?

91. Что такое массообмен? В каких технологических процессах и установках он встречается (привести примеры)?

92. Что такое диффузия? Какие виды диффузии Вам известны?

93. Чем обусловлены процессы термо- и бародиффузии?

94. Какие устройства называются теплообменными аппаратами?

95. Как классифицируются теплообменные аппараты?

96. По каким схемам осуществляется движение теплоносителей в теплообменных аппаратах.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене
по дисциплине «Теплотехника»:**

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
100-86	«зачтено»/ «отлично»	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, знает основы технической термодинамики, понятия и законы процессов теплопроводности, конвективного теплообмена в однофазной среде, теплообмена при фазовых превращениях, лучистого теплообмена, молекулярной диффузии и конвективного массообмена, необходимые в области экспериментального и расчетно-теоретического исследования процессов тепло- и массообмена в различных аппаратах и устройствах, и с черпывая, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, рассчитывать процессы тепло- и массопереноса по формулам, приводимым в соответствующей учебной и справочной литературе, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Владеет навыками экспериментального исследования процессов тепло- и массопереноса, протекающих в конкретных технических системах. Отлично владеет теоретическими знаниями и умеет их использовать на практике, основываясь при этом не только на лекционный материал, а ставя в основу информацию и навыки, приобретенные при самостоятельной работе.</p>
85-76	«зачтено»/ «хорошо»	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Достаточно уверенно оперирует</p>


Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
		специальными техническими терминами. Хорошо владеет теоретическими знаниями.
75-61	<i>«зачтено»/ «удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Допускает при ответе ошибки и неточности не являющиеся критическими. Частично уверенно оперирует специальными техническими терминами. Удовлетворительно владеет теоретическими знаниями.
60-50	<i>«не зачтено»/ «неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. Допускает при ответе грубые ошибки, или не может логически выстроить ответ. Не умеет оперировать специальными техническими терминами. Показывает не знание большей части теоретического материала.



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


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Экспертиза качества сырья используемого для производства
продуктов общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – 18 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 5 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
С.Д. Божко, к.т.н., доцент, доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Экспертиза качества сырья используемого для производства
продуктов общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» разработан для студентов 3 курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основные виды сырья, показатели качества сырья;
- Экспертиза качества различных видов сырья;
- Технология производства продукции из различных видов сырья.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Пищевая микробиология», «Экологическая безопасность продуктов общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг / бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5
лекции 36 (час.)
практические занятия 36 час.
семинарские занятия _____ час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 6 /пр. 4 /лаб. _____ час
всего часов аудиторной нагрузки 90 (час.)
в том числе с использованием МАО 10 час.
Самостоятельная работа 54 (час.)
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
Контрольные работы (количество) -
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 5 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В. _____
Божко С.Д., к.т.н., доцент

Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор департамента ПниТ

Приходько Ю.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор департамента ПниТ

Приходько Ю.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile Production technology and organization management activities at the enterprises of public catering

Course title: « Examination of the quality of raw materials used for the production of food».

Basic (variable) part of Block B.1. B.17, _4_ credits

Instructor: Bozhko S. D.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;
- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

GC-4 – readiness to operate various types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of power plants

SPC-3 – knowledge of safety regulations, industrial sanitation, fire safety and labor protection; measurement and evaluation of the parameters of the industrial microclimate, dust and gas pollution, noise, and vibration, illumination of workplaces

SPC-4 – readiness to establish and determine priorities in the field of food production, to justify the adoption of a specific technical decision in the development of new technological processes of food production; to choose technical means and technologies taking into account the environmental consequences of their application

SPC-6 – ability to organize document flow on production at the enterprise of food, to use normative, technical, technological documentation in the conditions of production of food

SPC-10 – ability to provide functioning of the system of support of health and safety of the personnel of the catering enterprise, to analyze activity of the catering enterprise for the purpose of identification of risks in the field of safety and health of the personnel

SPC-11 – willingness to set requirements and priorities for training employees on safety issues in professional activities and behavior in emergency situations

SPC-12 – ability to set goals and objectives for the sales Department on the range of products sold and services within and outside the catering, to analyze information on the results of sales and make decisions in the field of control of the sales process, to own the system of commodity circulation and logistics processes in the catering

SPC-17 – ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and summarize information

Course description: preparation of students in the field of catering and restaurant products, familiarization with the features of different types of raw materials and its use in the production of culinary products and catering products

Main course literature:

1. Kornen E. P. Ehkspertiza masel, zhirov i produktov ih pererabotki. Kachestvo i bezopasnost [Expertise of oils, fats and products of their processing. Quality and safety]: educational and reference manual - Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2017. — 384 p.[rus] - Access:

<http://www.iprbookshop.ru/65295.html>

2. Dunchenko N. Ehkspertiza moloka i molochnyh produktov. Kachestvo i bezopasnost' [Examination of milk and dairy products.] - Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2017. - 480 p.[rus] - Access:

<http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

3. Pozdnyakovsky V. M. Ehkspertiza myasa i myasoproduktov: uchebnoe posobie Examination of meat and meat products: a training manual/ V. M. Poznyakovsky.- Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2002.- 524 p.[rus] - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:3027&theme=FEFU>

4. Pomozova V. A., V. A. Kiselev, T. M. Permyakova et al. Ehkspertiza napitkov [Examination of the drinks] - Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 1999.- 276 p.[rus] - Access:

. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319057&theme=FEFU>

5. Tapalova I. E., Gubin M. D., Poznyakovsky V. M. Ehkspertiza pererabotki plodov i ovoshchej : uchebnoe posobie dlya vuzov [Expertise of wild fruits, berries and herbaceous plants : textbook for universities] Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2000.- 178 p.[rus] - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319797&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exem

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов
общественного питания»**

Дисциплина «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.Б.17). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение свойств товаров и сырья, основ производства пищевых продуктов, экспертизы сырья, используемого в производстве продукции общественного питания. В программу курса входит изучение дефектов сырья и пищевой продукции.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью разных видов сырья и ее использованием в производстве кулинарной продукции и продукции общественного питания

Задачи:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

Для успешного изучения дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	различные виды технологического оборудования
	Умеет	Правильно эксплуатировать различные виды технологического оборудования
	Владеет	Навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности предприятий питания
ПК-3 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
	Умеет	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного

		микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Технологические процессы производства продукции из различных видов сырья
	Умеет	дать качественную оценку различным видам сырья и приготовленным блюдам
	Владеет	Методами экспертизы сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,
ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества различных видов сырья
	Умеет	проводить органолептический анализ качества сырья и готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий
ПК-10 – способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	Основные режимы технологических процессов
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства блюд,
	Владеет	Технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья
ПК-11 – готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и

		поведению в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
ПК-12 – способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья, показатели качества кулинарной продукции
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции
ПК-17 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд с использованием различных видов сырья, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар прессконференция.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 ч, в т.ч.с использованием МАО 6 ч)

РАЗДЕЛ 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров (36 час)

Тема 1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров (4час)

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведение, экспертиза, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.

Тема 2. Оценка качества продовольственных товаров (4 час).

Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.

Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Тема 3. Зерномучные товары (4 час) – с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция 2час

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 4. Плодоовощные товары (4 час).

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.

Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественно

Тема 5. Вкусовые товары (4 час). с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция-2 час

Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми

товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Тема 6. Пищевые жиры. Яйцо и продукты его переработки (4 час).
с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция-2 час

Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.

Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.

Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яйцепродуктов.

Тема 7. Мясные товары. (4 час).

Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортной разруб мясных туш.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

. Тема 8. Рыба и рыбные товары. (4 час).

Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Тема 9. Крахмал, крахмалопродукты и сахар(4 час).

Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Гигроскопичность, набухаемость, способность крахмала образовывать клейстеры и студни. Качество крахмала, сорта. Упаковка, хранение. Основные крахмалопродукты: модифицированные крахмалы, патока. Сырьё для производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, хранение, требования к качеству.

Практические занятия

(36часов, в т.ч. с использованием метода активного обучения 4 ч)

Занятие 1. Товарная экспертиза. Цели, задачи, объекты, принципы. Процессы, протекающие при хранении сырья(4 час.)

Вопросы для обсуждения:

1. Товарная оценка, экспертная оценка.
2. Проба, виды проб, порядок отбора проб из различных видов сырья

3. Цели и задачи, объекты товарной экспертизы. Понятие и принципы товарной экспертизы

4. Классификация средств и методов товарной экспертизы

5. Качественная экспертиза.

6. Количественная экспертиза

7. Ассортиментная, экспертиза

8. Документальная экспертиза

9. Комплексная экспертиза

10. Санитарно-гигиеническая

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза

12. Экологическая экспертиза

13. Идентификация товаров. Виды, средства, критерии

14. Фальсификация товаров, виды фальсификации

15. Физические, процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

16. Химические, процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

17. Биологические, процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

18. Микробиологические процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

Занятие 2. Семинар по теме: Жиры. Классификация, экспертиза жиров (4 час.)

Вопросы для обсуждения:

1. Жиры, значение в питании. Классификация

2. Химическая природа жиров. Жирно-кислотный состав. Свойства жиров.

3. Мероприятия по предотвращению порчи жиров, антиокислители

4. Коровье масло, особенности производства и состава

5. Ассортимент масла коровьего, пищевая ценность масла

6. Процессы, протекающие при хранении коровьего масла, способы предотвращения порчи масла при хранении

7. . Оценка качества коровьего масла, условия и сроки хранения.

Маркировка

8. Маргарины, особенности производства и состава

9. Показатели качества, условия и сроки хранения маргаринов

10. Растительные масла, особенности производства и состава

11. Процессы, протекающие при хранении растительного масла, способы предотвращения порчи масла при хранении

12. Масло льняное, тыквенное, масло из виноградных косточек.

Пищевая ценность, кулинарное использование

13. Показатели качества, условия и сроки хранения растительных масел

14. Требования к маркировке масла коровьего, маргарина и растительных масел

15. Кулинарные жиры. особенности производства и состава

16. Показатели качества, условия и сроки хранения кулинарных жиров

17. Маргарины и жиры для кондитерского производства, особенности состава, технологическое использование

18. Топленое масло и жиры. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству

Занятие 3. Крупы, мука, плодоовощное сырье. Классификация, экспертиза (4 час.)

Вопросы для обсуждения:

1. Значение овощей в питании. Химический состав овощей.

2. Значение грибов в питании. Химический состав грибов.

3. Значение ягод в питании. Химический состав ягод.

4. Значение плодов в питании. Химический состав плодов.

5. Классификация пищевых веществ плодов и овощей по значению в питании. Локализация основных веществ в тканях и их влияние на формирование потребительских свойств и сохраняемость плодов и овощей

6. Товарная обработка овощей. Виды и типы товарной обработки и их назначение. Показатели качества: общие и специфические показатели. Помологические группы и товарные сорта

7. Товарная обработка плодов. Виды и типы товарной обработки и их назначение. Показатели качества: общие и специфические показатели. Помологические группы и товарные сорта

8. Экспертиза свежих овощей, плодов, ягод. Хранение

9. Сушеные овощи, плоды, ягоды, грибы. Особенности производства. Экспертиза.

10. Виды упаковки свежих и сушеных овощей, плодов, ягод и грибов. Хранение.

11. Замороженные овощи и овощные смеси, особенности производства

12. Замороженные плоды и ягоды, замороженная продукция из ягод и плодов

13. Экспертиза замороженных овощей, плодов, ягод.

14. Сублимационная сушка, особенности. Ассортимент продукции. Особенности хранения и восстановления.

Занятие 4. Семинар по теме: Макаaronные изделия, крупы, мука. Классификация, экспертиза (4 час.) с использованием МАО семинар пресс-конференция 2 час

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов

развертывается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Макароны изделия. Ассортимент, сырье, технология производства.
 2. Значение в питании. Технологические факторы, формирующие качество макаронных изделий.
 3. Экспертиза качества. Хранение макаронных изделий.
 4. Упаковка и маркировка макаронных изделий, круп
 5. Крупы. Пищевая ценность. Значение в питании. Ассортимент.
 6. Формирование и оценка качества крупы. Хранение.
 7. Мука пшеничная. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 8. Мука ржаная. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 9. Мука из круп – рисовая, гречневая, пшенная, овсяная. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 10. Мука льняная, тыквенная, гороховая, соевая. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 11. Экспертиза муки. Допустимые и не допустимые дефекты.
 12. Упаковка и маркировка муки, требования к транспортировке и хранению
 13. Хлеб. Значение в питании. Пищевая ценность
 14. Ассортимент х/б изделий.. особенности производства х/б изделий
 15. Требования к качеству хлеба. Экспертиза хлеба.
 16. Упаковка хлеба. Требования к упаковочным материалам.
- Хранение хлеба

17. Сухарные изделия. Ассортимент и особенности производства.
Оценка качества

18. Бараночные изделия. Ассортимент и особенности производства.
Оценка качества

Занятие 5. Семинар по теме: Молочные продукты. Классификация, экспертиза (4 час) с использованием метода активного обучения семинар – пресс-конференция (2 час)

Вопросы для обсуждения:

1. Молоко, химический состав и пищевая ценность. Классификация коровьего молока.

2. Оценка качества коровьего молока. Дефекты. Виды технологической обработки. Фальсификация.

3. Молоко, сливки сухие. Ассортимент, особенности производства. Дефекты.

4. Сгущенные молоко и сливки. Ассортимент, особенности производства. Дефекты.

5. Сыры сычужные. Классификация. Характеристика твердых сычужных сыров.

6. Характеристика мягких сычужных сыров.

7. Плавленые сыры. Производство, ассортимент

8. Факторы формирования качества сыров (сырье, образование сгустка). Маркировка.

9. Оценка качества сыров, хранение. Дефекты.

10. Кисло-молочные продукты, химический состав и пищевая ценность. Классификация. Особенности производства. Качество

11. Творог, ассортимент, особенности производства. Виды технологической обработки.

12. Оценка качества творога. Дефекты. Фальсификация.

Занятие 6 . Семинар по теме: Мясо и мясное сырье. Классификация, экспертиза

Вопросы для обсуждения:

1. Значение в питании, химический состав мясного сырья
2. Мясное сырье. Виды, классификация, показатели качества
3. Экспертиза мясного сырья, хранение сырья
4. Мясные полуфабрикаты из говядины и свинины (натуральные, панированные, рубленые) промышленного производства. Ассортимент, особенности производства
5. Субпродукты, ассортимент, показатели качества. Хранение.
6. Показатели качества мясных полуфабрикатов из говядины и свинины промышленного производства. Экспертиза полуфабрикатов, хранение
7. Мясо птицы. Ассортимент. Классификация. Показатели качества, хранение
8. Полуфабрикаты из мяса птицы, ассортимент и классификация, показатели качества
9. Экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы, хранение полуфабрикатов
10. Колбасные изделия. Особенности производства и ассортимент.
11. Колбасные изделия. Требования к качеству, упаковка, хранение
12. Мясокопчености. Особенности производства и ассортимент.
13. Мясокопчености. Требования к качеству, упаковка, хранение
14. Мясные консервы. Особенности производства Классификация,
15. Мясные консервы. Требования к качеству, маркировке, хранению.

Занятие 7. Семинар по теме: Рыба и морепродукты. Классификация, экспертиза (4 час)

Вопросы для обсуждения

1. Значение в питании, химический состав рыбы и морепродуктов
2. Характеристика основных частей рыбы (позвоночник, плавники, чешуя, кожа)

3. Характеристика и классификация морепродуктов. Значение в питании, химический состав
4. Морская капуста. Особенности заготовки, ассортимент продукции из морской капусты
5. Определение качества рыбы при приемке (свежие, охлажденные, замороженные)
6. Определение качества морепродуктов при приемке (свежие, охлажденные, замороженные)
7. Рыбные консервы: ассортимент, технология производства
8. Рыбные пресервы: ассортимент, технология производства
9. Фасовка и упаковка рыбных консервов и пресервов, маркировка, хранение
10. Оценка качества рыбных консервов и пресервов
11. Икра, ассортимент, химический состав. Значение в питании
12. Особенности производства икры, ассортимент продукции
13. Оценка качества икры при приемке
14. Вяленая и сушеная рыба, технология производства, требования к качеству
15. Балычные изделия из рыбы, особенности производства, требования к качеству
16. Кулинарная продукция из морепродуктов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение

Занятие 8. Семинар по теме: Яйца и яйцепродукты. Классификация, экспертиза. Вкусовые товары (4 час)

Вопросы для обсуждения:

1. Значение в питании, химический состав яиц и яйцепродуктов
2. Характеристика яиц, показатели качества, дефекты
3. Определение качества яиц при приемке, условия и сроки хранения. Маркировка

4. Яичный порошок, меланж. Характеристика яйцепродуктов, общая технология производства
5. Оценка качества яйцепродуктов при приемке, условия и сроки хранения на производстве. Маркировка.
6. Чай. Пищевкусовая ценность. Фабричные и торговые сорта. Виды чая.
7. Факторы, формирующие качество чая. Отличительные признаки. Экспертиза качества и хранение
8. Пряности и приправы. Ассортимент, сырье.
9. Хранение пряностей и приправ. Экспертиза качества.
10. Поваренная соль, производство, ассортимент. Упаковка и маркировка соли. Хранение соли. Экспертиза качества.
11. Пищевые кислоты. ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.
12. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.
13. Алкогольные напитки, ассортимент. Производство спирта.
14. Качество, дефекты, алкогольных напитков. Фальсификация алкогольных напитков
15. Сахар, особенности производства. Ассортимент, сырье.
16. Экспертиза качества сахара. Хранение.

Занятие 9. Защита презентаций (4 час) с использованием метода активного обучения – коллективная дискуссия

Лабораторные работы (18 час)

Лабораторная работа № 1. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий. (6 час)

Цель занятия: Изучить принципы классификации и формирования ассортимента макаронных изделий, получить навыки оценки качества изделий по стандартным показателям.

Материальное обеспечение занятия: образцы изделий, стандарт,

линейка, ступка с пестиком, стаканы, тёплая вода.

Задание 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов макаронных изделий и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Получив образец и используя ГОСТ Р 51047-2003. «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования». Расшифруйте маркировку. В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке.

Задание 2. Органолептическая оценка качества макаронных изделий
Запишите в тетрадь основные органолептические и лабораторные показатели качества по стандарту, которые будете определять.

Для определения запаха макаронных изделий образец тщательно измельчить в ступке. Полученную массу просейте через сито над листом бумаги. Из мелкой крупки которая просеялась через сито (проход) отвесьте 20 г, всё это количество согреть дыханием и определите запах. Типичный или посторонний запах резче чувствуется, если этот ”проход” пересыпать в стакан, залить тёплой водой, накрыть стакан стеклом, затем через 1-2 мин воду слить и после этого определить запах крупки.

Вкус (его типичность и наличие посторонних привкусов) следует определять разжёвыванием 1-2 навесок из “прохода”, каждая масса около 1 г, прополаскивая рот водой перед второй пробой.

Определите цвет, состояние поверхности, вид на изломе, форму образца макаронных изделий в соответствии с требованиями стандарта.

Определите состояние макаронных изделий после варки. 50-100 г изделий высыпайте в кипящую воду, варят до готовности, сливают верхний слой воды, переносят на сито, дают стечь и путём внешнего осмотра определяют сохранность формы изделий, наличие потерявших форму, склеившихся, развалившихся по швам трубчатых изделий, а также наличие комков.

Оформление отчёта

Сделайте заключение о соответствии сваренного макаронного изделия

требованиям стандарта данные занесите в таблицу:

Результаты оценки качества макаронных изделий

Показатели качества	Фактически	По стандарту

Лабораторная работа № 2. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества чая (6 час)

Цель занятия: изучить принципы классификации и формирования ассортимента чая, научиться оценивать их качество по органолептическим показателям.

Материальное обеспечение занятия: натуральные образцы чая, стандарты, фарфоровые чайники и чашки, технические весы.

Задание 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов чая и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Задание 2. Органолептическая оценка качества чая.

Проведите органолептическую оценку (дегустацию) образца по следующим показателям: внешний вид (уборка), настой, аромат и вкус, цвет разваренного листа.

Определение внешнего вида чая (уборка). При определении внешнего вида среднюю пробу высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют группу, подгруппу, к которой его можно отнести по изученной ранее классификации чая. Затем определяют однородность окраски, степень скрученности чайнок, наличие типса (золотистых кончиков — почек флеша), чайной пыли стеблей.

Приготовление настоя чая. На технических весах взвешивают 2,82 г чая, засыпают в чайник, заливают 125 мл свежее закипевшей воды и закрывают крышкой. При отсутствии чайников заварку чая делают в

обычном или химическом стакане вместимостью 200 см³. Для этого в стакан наливают 125 мл горячей воды и отмечают на наружной стороне уровень, до которого она доходит. Затем выливают эту горячую воду, насыпают в стакан 2,82 г предварительно взвешенного чая и заливают свежезакипевшей водой до уровня отметки. Стакан на 5 мин накрывают стеклом. Экстракт без чаинок сливают в белую фарфоровую чашку или химический стакан.

Настой. При оценке цвета настоя обратите внимание на яркость и густоту окраски. Яркая окраска и сопутствующая прозрачность — явные признаки высокого качества чая. Настой темный, густо окрашенный, одновременно непрозрачный, тусклый свидетельствует о низком качестве чая. Окраска настоя дает представление о чае (черный, зеленый, желтый, красный).

Определение аромата и вкуса чая. Аромат чая образуется в первые 1,5-2 мин после его заварки и определяется (из-за летучести эфирного масла) сразу же после сливания настоя. Для определения аромата чая быстро открывают крышку заварника, подносят к носу и делают вдох.

Для определения вкуса чай пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения. Терпкость и полнота вкуса дегустируемого настоя свидетельствуют о высокой экстрактивности, т. е. о высоких вкусовых свойствах чая. Если терпкость не ощущается, то говорят и о «плохом» вкусе.

Определение цвета разваренного листа. Для этого чайник переворачивают на крышку, отжимают от заваренного листа. Остатки настоя определяют цвет листьев и однородность их окраски (у высококачественного черного байхового чая разваренный лист имеет яркий медный цвет; темно-коричневый, тусклый или зеленый цвет разваренного листа свидетельствует о наличии дефектов).

Оформление отчёта

Результаты исследований оформите в таблицу :

Результаты оценки качества чая

Наименование чая на этикетке и его сорт	Внешний вид сухого чая	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа	Заключение о соответствии сорту чая на этикетке

Лабораторная работа № 3 Экспертиза качества консервов (6 час)

Цель работы. Изучение ассортимента мясных консервов. Оценка качества по стандарту.

Объекты исследования. Консервы из мяса, консервы из мясопродуктов, консервы мясо-растительные, консервы для детского питания.

Содержание работы. Работа выполняется фронтальным методом 3 группами студентов по 4 человека. Группам выдаются по 2 вида мясных консервов.

Образцы продукции оценивают по установленным нормативными документами показателям. Каждая группа студентов оценивает образцы мясных консервов, согласно техническим требованиям, правилам приемки (упаковка, маркировка, транспортирование и хранение) проводит осмотр банки и проверяет их на герметичность, после чего вскрывает их для дальнейших исследований.

Для проверки герметичности банок используют специальные методы исследования. Чаще всего банки освобождают от этикетки, моют и помещают в 1 ряд в водяную баню. Количество воды должно быть в 4 раза больше массы банок с консервами. Температуру воды поддерживают на уровне 85 °С, слой воды над банками должен быть не

менее 3 – 4 см. Банки выдерживают в горячей воде 5 – 7 мин. Если над банкой отмечают появление пузырей или изменение цвета воды, то банка признается негерметичной.

Провести органолептическую оценку. Определить соотношение составных частей консервов. Изучить виды брака консервов (при наличии).

Обработка результатов работы. В процессе работы каждый студент заполняет дегустационный лист, в котором оценивает в виде описания мясные консервы на соответствие показателей качества, требованиям нормативных документов и определяет сорт продукта.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» 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 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	ОПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-6, ПК-10 ПК-11 ПК-12, ПК-17	<p>Знает методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Умеет осуществлять контроль качества различных видов сырья, производимой продукции.</p> <p>Владеет методами оценки потребительских продовольственных товаров; навыками работы с результатами экспертиз, проведенных с применением химических методов исследования; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат ПР-4 презентация ПР-6 лабораторная работа</p>	<p>Экзамен Вопросы 1-59 ПР-1 – итоговый тест</p>

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта

деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Е.П. Корнена [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 384 с.

<http://www.iprbookshop.ru/65295.html>

2. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н.И. Дунченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с.

<http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

3. Экспертиза переработки плодов и овощей : учебное пособие для вузов / И. Э. Цапалова, В. И. Маюрникова Л.А. [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 2003.- 269 с.

<http://www.iprbookshop.ru/4171.html>

4. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие/ В. М. Позняковский.- Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2002.- 524 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:3027&theme=FEFU>

5. Экспертиза напитков : [В. А. Помозова, В. А. Киселева, Т. М. Пермякова и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 1999.- 276 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319057&theme=FEFU>

6. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений : учебное пособие для вузов / И. Э. Цапалова, М. Д. Губина, В. М. Позняковский. Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 2000.- 178 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319797&theme=FEFU>

7. Экспертиза грибов : учебное пособие для вузов / И. Э. Цапалова, В. И. Бакайтис, Н. П. Кутафьева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 2002.- 254 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320759&theme=FEFU>

8. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов : [учебно-справочное пособие] / В. М. Позняковский. Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2005. – 524 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:341075&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник — М. : Издательский дом "Альфа-М", 2013. — 416 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=397798>

2. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 256 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=231180>

3. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=481634>

4. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 240 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=227852>

5. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 448 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=209023>

6. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=211234>

7. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=291714>

8. Научные основы формирования пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: Коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова. Издв-во СПб, 2015. – 212 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Российская система качества

<https://roskachestvo.gov.ru/>

2. Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза

<https://znaytovar.ru>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Данного курса нет ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» 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 технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных

на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к экзамену указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над

текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
---	---------------------------------

<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокоченкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувеличителем с возможностью регуляции цветowych спектров;</p>

	увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	--



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 «Экспертиза качества сырья используемого для
производства продуктов общественного питания»**

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

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1 – 4 неделя	Собеседование	4	Зачет
2	5 – 13 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	14-16 неделя	Подготовка к лабораторной работе	2	Зачет
4	17 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
5	17 неделя	Подготовка реферата	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

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

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 выводением 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. 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.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и 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 презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для
производства продуктов общественного питания»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

По дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	требования техники безопасности предприятий питания
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования
	Владеет	Навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
	Умеет	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Технологические процессы производства продукции из различных видов сырья
	Умеет	дать качественную оценку приготовленным блюдам
	Владеет	Методами использования сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,
ПК-6 - способность организовывать	Знает	Правила составления технологической документации,

документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		порядок ее утверждения, основные показатели качества различных видов сырья
	Умеет	проводить органолептический анализ качества сырья и готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий
ПК-10 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	Основные режимы технологических процессов
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства блюд,
	Владеет	Технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья
ПК-11 - готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
ПК-12 – способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и	Знает	свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья, показатели качества кулинарной продукции
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции

логистическими процессами на предприятиях питания	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд с использованием различных видов сырья, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	ОПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-6, ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-17	Знает методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Умеет осуществлять контроль качества различных видов сырья, производимой продукции. Владеет методами оценки потребительских продовольственных товаров; навыками работы с	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат ПР-4 презентация ПР-6 лабораторная работа	Экзамен Вопросы 1-59 Пр-1,2 – итоговый тест

			<p>результатами экспертиз, проведенных с применением химических методов исследования; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для
производства продуктов общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОПК-4 -	знает (пороговый уровень)	требования техники безопасности предприятий питания	Знает требования техники безопасности предприятий питания	Способность соблюдать требования техники безопасности предприятий питания	45-64
	умеет (продвинутый)	эксплуатировать различные виды технологического оборудования	Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования	Способность эксплуатировать различные виды технологического оборудования	65-84
	владеет (высокий)	Навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники	Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Способность эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	85-100

		безопасности разных классов предприятий питания	разных классов предприятий питания	разных классов предприятий питания	
ПК-3-	знает (пороговый уровень)	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	Способность соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	45-64
	умеет (продвинутый)	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Способность измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	65-84
	владеет (высокий)	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Способность разрабатывать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	85-100
ПК-4 -	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции из различных видов сырья	Знает технологические процессы производства продукции из различных видов	Владеет технологическими процессами производства продукции из различных видов	45-64

			сырья	сырья	
	умеет (продвину тый)	дать качественную оценку приготовленным блюдам	Умеет дать качественную оценку приготовленным блюдам	Способность дать качественную оценку приготовленным блюдам	65-84
	владеет (высокий)	методами использования сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,	Владеет методами использования сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,	Способность использовать различные методы оценки качества сырья и при производстве ресторанных блюд,	85-100
ПК-6 - способность организовыв ать документоо борот по производств у на предприяти и питания, использоват ь нормативну ю, техническу ю, технологиче скую документац ию в условиях производств а продукции питания	знает (порогово й уровень)	изменения органических и неорганических соединений при кулинарной обработке, их физические и химические свойства, научные основы физических, химических, физико- химических, биологических и др. методов исследования; - технические средства для измерения основных параметров процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;	Знает изменения органических и неорганических соединений при кулинарной обработке, их физические и химические свойства, научные основы физических, химических, физико- химических, биологических и др. методов исследования; - технические средства для измерения основных параметров процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвину тый)	организовать и осуществлять технологически й процесс производства продукции питания. осуществлять контроль	Умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	Способность определять основные технологически е параметры при производстве ресторанной	65-84

		качества сырья и готовой продукции	питания.	продукции, организовать и осуществить технологический процесс производства ресторанной продукции	
	владеет (высокий)	навыками работы с лабораторным оборудованием результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.	Владеет навыками работы с лабораторным оборудованием результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-10 -	знает (пороговый уровень)	Основные режимы технологических процессов	Знает основные режимы технологических процессов	Способность использовать на практике основные режимы технологических процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства блюд,	Умеет осуществлять технологический процесс производства блюд,	Способность осуществлять технологический процесс производства блюд,	65-84
	владеет (высокий)	Технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья	Владеет технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья	Способность разработать технологические режимы производства продукции из различных видов сырья	85-100
ПК-11 -	знает (пороговый)	требования и приоритеты к	Знает требования и приоритеты к	Способность к обучению	45-64

	й уровень)	обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	
	умеет (продвинутый)	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Умеет устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Способность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	65-84
	владеет (высокий)	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	Владеет требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	способность к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	85-100
ПК-12 – способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать	знает (пороговый уровень)	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Знает показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Способность оценить основные инновационные способы и методы оценки качества сырья и готовой продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Определять основные технологические параметры при производстве ресторанной продукции, организовать и	Умеет определять основные технологические параметры при производстве ресторанной продукции, организовать и	способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить	65-84

решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		осуществлять технологический процесс производства ресторанной продукции	осуществлять технологический процесс производства ресторанной продукции	публикацию или сообщение о проводимом исследовании	
	владеет (высокий)	Навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции	Владеет навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции	способность анализировать информацию способность , публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	знает (пороговый уровень)	основные источники научно-технической информации; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Знает основные источники научно-технической информации; - отечественный и зарубежный опыт по контролю качества сырья	способность осуществлять поиск новой информации в области экспертизы	45-64
	умеет (продвинутый)	проводить исследования по стандартным методикам;	Умеет проводить исследования по стандартным методикам;	способность осуществлять выбор и использование новой информации в области экспертизы	65-84
	владеет (высокий)	навыками работы с нормативно-технической документацией.	Владеет навыками работы с нормативно-технической документацией.	способность анализировать информацию способность , публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

Семинар пресс-конференция

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне

изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).

4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.

Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.
---------	-----------------------	--

Вопросы для подготовки к итоговому тесту

1. Показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных товаров.

2. Характеристика свойств, содержание и влияние воды на сохраняемость пищевых продуктов.

3. Охарактеризуйте значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах минеральных веществ.

4. Значение для организма человека, свойства, содержание, влияние на потребительские свойства продуктов углеводов.

5. Значение для организма человека, содержание в продуктах, классификацию и свойства белков.

6. Значение ферментов в производстве и хранении пищевых продуктов, их классификация и свойства.

7. Значение для организма человека имеют жиры, их содержание в продуктах, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на качество жиров.

8. Охарактеризуйте водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.

9. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.

10. Органические кислоты содержание их в продуктах, их влияние на качество продуктов.

11. Значение красящих и ароматических веществ в формировании качества пищевых продуктов.

12. Характеристика отдельных физических свойств, влияние их на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.

13. Показатели качества пищевых продуктов, факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов; методы оценки качества пищевых продуктов.

14. Охарактеризуйте физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

15. Биохимические и микробиологические процессы протекают при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

16. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.

17. Способы консервирования пищевых продуктов, их значение, классификация, влияние на качество и сохраняемость.

18. Цели, задачи, объекты, субъекты; виды, средства и методы экспертизы товаров.

19. Охарактеризуйте общие правила проведения товарной экспертизы, основные этапы, структуру и содержание заключения эксперта.

20. Основы и режимы хранения продовольственных товаров.

21. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность муки и крупы.

22. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов хлебобулочных изделий.

23. Пищевая ценность плодов и овощей, значение в питании

24. Классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения орехоплодных.

25. Особенности пищевой ценности солено-квашеных, значение в питании, условия и сроки хранения.

26. Классификация и ассортимент шоколада, пищевая ценность, значение в питании, условия и сроки хранения.

27.Пищевая ценность меда, значение в питании, методы экспертизы качества, условия и сроки хранения.

28.Потребительские свойства, ассортимент, упаковка и условия хранения

29. Особенности состава и потребительских свойств фруктово-ягодных кондитерских изделий.

30.Потребительские свойства, ассортимент, условия и сроки хранения натурального кофе.

31.Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла.

32.Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.

33.Сыры твердые сычужные – пищевая ценность, формирование ассортимента и качества, условия и сроки хранения.

34.Сравнительная характеристика качества майонезов разных производителей, условия и сроки хранения.

35.Классификация и ассортимент копченых колбасных изделий, условия и сроки хранения.

36.Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины.

37.Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы.

38.Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.

39.Химический состав и пищевая ценность икры осетровых рыб, упаковка, условия и сроки хранения

40.Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.

41 Признаки классификации и формирования ассортимента круп. Показатели качества круп и признаки деления круп на сорта, номера, марки.

42.Товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки и их отличительные признаки.

43.Классификация и структура ассортимента хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.

44.Классификация и структура ассортимента макаронных изделий.

45.Характеристика картофеля по химическому составу и сохраняемости.

46.Особенности химического состава и пищевой ценности моркови, условия хранения.

47.Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.

48.Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.

49.Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов.

50.Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.

51.Характеристика помологических групп и товарные сорта яблок.

52.Способы консервирования овощей и плодов.

53.Сущность квашения и маринования овощей и плодов.

54.Способы сушки овощей и плодов, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

55.Классификация овощных и плодовых консервов в герметичной таре.

56.Ассортимент сахара и требования к его качеству. Условия хранения сахара.

57.Товароведная характеристика меда по химическому составу и пищевой ценности, показатели и экспертиза качества меда.

58.Классификация, ассортимент, качество, допустимые и недопустимые

дефекты; условия и гарантийные сроки хранения карамели.

59.Классификация и ассортимент конфет. Требования и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Итоговый тест

1. Санитарно-гигиеническая экспертиза - это
 - А) подтверждение безопасности товаров для потребителей
 - Б) оценка потребительских свойств товаров
 - В) оценка ветеринарной безопасности,
 - Г) оценка экологических свойств товаров,
2. Ветеринарная экспертиза - это
 - А) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных
 - Б) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности,
 - В) оценка свойств товаров по физико-химическим и микробиологическим показателям
 - Г) оценка санитарно-эпидемиологических свойств сырья
3. Комплексная товароведная экспертиза включает следующие виды экспертиз
 - А) количественную экспертизу
 - Б) качественную экспертизу
 - В) ассортиментную экспертизу
 - Г) документальную экспертизу
 - Д) экономическую экспертизу
4. Перечислите виды товароведной экспертизы
 - А) количественная,
 - Б) качественная,
 - В) экспертиза товаров по договорам,
 - Г) ассортиментная,
 - Д) документальная,
 - Е) комплексная.
5. Проверка соответствия показателей качества установленным требованиям, которые определены в соответствующих нормативных документах (стандартах, нормах, правилах и др.) или в ТУ, называется
 - А) оценка качества товаров,
 - Б) контроль качества товаров,
 - В) требования к качеству товаров.

6. Результатом экспертной оценки товаров является (выберите ответ):

А) акт экспертизы;

Б) акт приемки товаров по количеству и качеству;

В) акт отбора проб;

Г) акт приемки товаров по количеству.

7. Комплектуемая за определенный интервал времени продукция одного наименования, одного способа изготовления и (или) исполнения, произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях, одной структуры и качественной градации, называется

А) партией товаров,

Б) единица продукции,

В) группа товаров.

8. Число единиц продукции, составляющих выборку, называют

А) массой выборки,

Б) объемом выборки,

В) количеством проб.

9. Основными принципами отбора выборок (проб) являются

А) представительность,

Б) однородность,

В) случайность.

10. По месту в процессе производства контроль качества делится на следующие виды:

А) входной,

Б) операционный,

В) приемочный,

Г) инспекционный,

11. В зависимости от природы определяемых свойств измерительные методы подразделяются на следующие виды

А) физические,

Б) химические,

В) микробиологические

Г) органолептические

12. Химический бомбаж при хранении консервов в металлической таре происходит при (выберите ответ):

А) окислении жиров;

Б) неферментативном потемнении;

В) гидролизе углеводов;

Г) взаимодействии металла с органическими кислотами продукта

13. Объектом экспертизы являются

А) продукция

Б) эксперт

В) маркировка товара

Г) качество товара

14. В процессе экспертизы товаров определяют:

А) соответствие показателей качества действующим государственным стандартам, договорным условиям,

Б) наличие дефектов в процессе производства и транспортировки

В) причины дефектов товаров

15. Свойство безопасности обозначающее, что продукция не выделяет токсические вещества, опасные для потребителя называется

А) биологическое,

Б) радиационное,

В) химическое.

16. цинк относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) малоопасные.

17. . Мышьяк, относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) малоопасные

18. медь относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) малоопасные.

19 ртуть относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) высокоопасные.

20. Из нижеперечисленных химических элементов радиоактивными являются

А) радий,

Б) уран,

В) радон.

21. Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет (выберите ответ):

А) использование инструментальных методов;

Б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;

В) использование социологических методов;

Г) комиссионное проведение экспертизы.

22. При длительном хранении варенья, джема происходит (выберите ответ):

- А) денатурация белка;
- Б) кристаллизация сахарозы;
- В) старение крахмала;
- Г) окисление жиров.

23. Основные функции маркировки:

- А) информационная,
- Б) идентифицирующая,
- В) мотивационная,
- Г) эмоциональная.

24. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар, упаковку и (или) другие носители информации, называются

- А) производственной маркировкой,
- Б) торговой маркировкой,
- В) идентификационной маркировкой.

25. Нижеуказанный знак – это



0000

- А) знак соответствия национальным стандартам,
- Б) знак соответствия Евросоюзу,
- В) знак соответствия ТРТС

26. Нижеуказанный знак – это



- А) знак соответствия национальным стандартам,
- Б) знак соответствия Евросоюзу,
- В) знак соответствия ТРТС

27. Нижеуказанный знак – это



- А) знак соответствия национальным стандартам,

Б) знак соответствия Евросоюзу,

В) знак соответствия ТРТС

28. Органолептическим методом определяют (выберите ответ):

А) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;

Б) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;

В) вкус, аромат, консистенцию, блеск;

Г) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

29. Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают (выберите ответ):

А) изготовители;

Б) потребители;

В) продавцы;

Г) эксперты.

30. Жиры растворяются (выберите ответ):

А) в воде;

Б) в кислотах;

В) в спиртах;

Г) в органических растворителях.

31. Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются

А) неполноценными;

Б) полноценными;

В) необходимыми.

32. В качестве консерванта к некоторым продуктам добавляют кислоты (выберите ответ):

А) яблочную

Б) уксусную,

В) сорбиновую,

Г) молочную,

33. При оценке качества макаронных изделий, сахара-рафинада определяют прочность. Прочность – это свойство продукта противостоять (выберите ответ):

А) изменениям внешних факторов;

Б) внутренним факторам;

В) деформации или механическому воздействию;

Г) деформации и внутреннему воздействию.

34. В соках, варенье, джеме и других пищевых продуктах определяют содержание сухих веществ, применяя рефрактометрический метод.

Рефракция – это (выберите ответ):

А) изменение направления распространения светового потока при переходе из одной среды в другую;

Б) отношение синуса угла падения к синусу угла преломления;

В) способность продукта поглощать или отражать свет;

Г) способность некоторых веществ продукта изменять направление колебаний при прохождении через них поляризованного света.

35. Сохраняемость товара – это способность (выберите ответ):

А) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности;

Б) поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;

В) сохранять работоспособность до наступления предельного состояния и установленного времени технического обслуживания;

Г) обеспечивать удобство функционирования товара при его использовании.

36. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются (выберите ответ):

А) упаковывание, транспортирование, хранение;

Б) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;

В) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;

Г) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

37. В зависимости от возможности устранения дефектов продукты подразделяют (выберите ответ):

А) годные

Б) не допустимые

В) условно-годные

Г) допустимые.

38. Выборка – это (выберите ответ):

А) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;

Б) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из партии;

В) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

Г) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

39. Точечная проба – это (выберите ответ):

А) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

Б) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;

В) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

Г) минимально допустимая часть товарной партии.

40. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:

а) ряженку

б) кумыс

в) кефир

г) простоквашу

д) йогурт

41. Растительные масла получают способами:

а) прессовым

б) вытопкой

в) гидрогенизацией

г) экстракцией

д) фильтрацией

42. Категория субпродуктов зависит от:

а) видовой принадлежности

б) пищевой ценности

в) сроков хранения

г) качества обработки

43. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена

а) повышенным содержанием влаги

б) особенностями технологической обработки

в) высоким содержанием белков

г) высокой активностью собственных тканевых ферментов

44. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

1) запаху, вкусу

2) качеству разделки, запаху, вкусу

3) качеству разделки, консистенции, запаху

4) консистенции, вкусу, запаху

45. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

1) в собственном соку

2) в маринаде

3) в бульоне

4) в желе

5) в томатном соку

6) в заливках

7) в масле

46. Номер крупы характеризует:

1. содержание примесей
2. содержание доброкачественного ядра
3. размер крупинок
4. зерновая культура

47. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%

- 1) 99,90
- 2) 99,75
- 3) 99,50
- 4) 100,00

48. Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...

- 1) сахарная свекла
- 2) сахарный тростник
- 3) сахар-песок
- 4) сахаро-паточный сироп

49. К физико-химическим показателям качества чая относятся:

- 1) массовая доля влаги
- 2) кислотность
- 3) массовая доля общей золы
- 4) цвет разваренного листа
- 5) массовая доля мелочи

50. К цветочным пряностям относят:

- 1) тмин
- 2) кориандр
- 3) шафран
- 4) гвоздика
- 5) корица

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных видов сырья, используемого в общественном питании, требованиям к их качеству, порядке проведения экспертизы сырья. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента формировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о порядке проведения экспертизы различных видов сырья. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о порядке проведения экспертизы различных видов сырья. Допущено более 4 ошибок.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые

основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине**

1. Принципы классификации пищевых продуктов.
2. Качество пищевой продукции
3. Что подразумевается под качеством продукции?
4. Какие факторы влияют на качество пищевой продукции?
5. Какое значение имеет уровень качества пищевой продукции для её конкурентоспособности?
6. Что понимают под показателем качества продукции?
7. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
8. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
9. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
10. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
11. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
12. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
13. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?
14. С какой целью проводится экспертиза товаров?

15. Виды экспертизы.
16. Понятие сертификации продукции.
17. Обязательная и добровольная сертификация.
18. Что такое маркировка товаров?
19. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации?
20. Перечислите виды товарной информации.

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.

Критерии оценки презентаций

- 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.

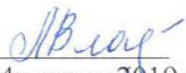
- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



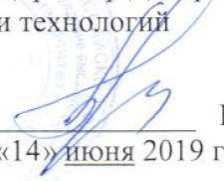
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Неорганическая химия»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 1 семестр 1

лекции 36 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 10 час.

в том числе в электронной форме лек. _____ /пр. _____ /лаб. _____ час.

всего часов аудиторной нагрузки 108 час.

в том числе с использованием МАО 24 час.

в том числе в электронной форме _____ час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену 54 час.

курсовая работа / курсовой проект _____ - _____ семестр

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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Н.Э. Струппуль, к.б.н., доц

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Неорганическая химия»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Неорганическая химия» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 216 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные законы химии, теорию основных разделов химии в соответствии программой, проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.

Дисциплина «Неорганическая химия» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физика», «Основы общей и технической

биохимии», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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).

к.б.н., доцент, Департамент
пищевых наук и технологий _____ Н.Э. Струппуль

Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ ДВФУ

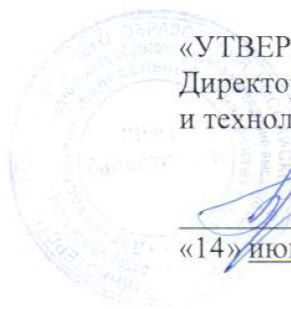
«СОГЛАСОВАНО»


Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий



 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (РПУД)

Неорганическая химия

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки: очная

курс 1 семестр 1

лекции 36 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 10 час.

в том числе в электронной форме лек. /пр. /лаб. час.

всего часов аудиторной нагрузки 108 час.

в том числе с использованием МАО 24 час.

в том числе в электронной форме час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену 54 час.

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет - семестр

экзамен 1 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

 Левочкина Л.В.
Н.Э. Струппуль, к.б.н., доц

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(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 "Title" « Technology products and the organization of restaurant services »

Course title: organic chemistry

basic part of B1. B.18 **part of Block, _4_credits**

Instructor: Struppul N.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to use the basic laws of the natural sciences in professional activities, to apply the methods of mathematical analysis and mathematical (computer) modeling, theoretical and experimental research;
- the ability to identify the natural-science essence of the problems arising in the course of professional activity, to involve for solving them the corresponding physico-mathematical apparatus.

Learning outcomes:

OK-15 ability to self-organization and self-education

PC-26 Willingness to manage technological processes based on the physicochemical properties of raw materials

PC-27 the ability to conduct research according to a given method and analyze the results of experiments

PC-29 the ability to measure and compile a description of the experiments conducted, to prepare data for the preparation of surveys, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing experimental data of the research

Course description:

The study of measures for the protection of food raw materials and products from harmful environmental factors.

The study of the main hazards of raw materials and food products, their impact on the human body.

The study of the types and methods of assessing and controlling the safety of food products.

The study of the epidemic significance of raw materials and food in the occurrence of various human infectious diseases, preventive measures.

Main course literature:

1. General chemistry: study guide / N. L. Glinka. - M.: KnoRus, 2013 (20 copies)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:667020&theme=FEFU>

2. General and inorganic chemistry: textbook / N. S. Akhmetov. - SPb: Lan, 2014

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:769422&theme=FEFU>

3. Korovin, N.V. General chemistry: studies. for stud. institutions higher. prof. Education / N.V. Korovin. - 13th ed., Pererab. and add. - M.: Publishing Center "Academy", 2011. - 496 p.

https://drive.google.com/file/d/1G0k8G3oHGnNqsnQ0q_HdliHjLJmxEGXd/view

4. Glinka, N.L. General chemistry: textbook / N.L. Glinka. - Moscow: KNORUS, 2011. - 752 p.

<https://studfiles.net/preview/6128396/>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Неорганическая химия»

Дисциплина «Неорганическая химия» предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»; входит в базовую часть дисциплин и является обязательной для изучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е.; 216 часов. Учебным планом предусмотрены лекции (36 час.), лабораторные занятия (36 час.), практические занятия (36 час.) и самостоятельная работа студентов (54 час.), форма итогового контроля - экзамен.

Дисциплина «Неорганическая химия» логически и содержательно связана с такими курсами как «Физика» и «Введение в основы специальности».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением законов термодинамики и биоэнергетики, коллигативных свойств растворов, ионных равновесий, электрохимии, химической кинетики и катализа, химии элементов главных и побочных подгрупп, химии биогенных элементов. Освоение дисциплины «Неорганическая химия» необходимо для последующего изучения таких дисциплин, как «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Теоретические основы молекулярной кухни» и «Основы общей и технической биохимии».

Целью изучения дисциплины – является формирование у студентов современных представлений о строении и свойствах химических веществ, закономерности протекания химических процессов, развития химического мышления, дать краткое изложение наиболее значимых для химии теоретических понятий и законов, которые позволили бы использовать их на обширном материале химии неорганических соединений.

Задачи дисциплины:

- Овладеть навыками проведения научных исследований для установления взаимосвязи физико-химических свойств веществ и их биологической активности. Изучить основные законы химической кинетики и термодинамики в целях определения возможности протекания и направления биохимических процессов;
- Уметь применять законы химической кинетики для повышения скорости основных и блокирования побочных процессов;
- Уметь применять химические методы в аналитических и экологических целях.
- Научиться использовать методы общей и неорганической химии для решения конкретных задач пищевых производств.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Физико-химические свойства основных классов химических соединений, основы химической термодинамики для оценки физических и химических процессов, основные химические свойства соединений различных классов и взаимосвязь между ними
	Умеет	Оценивать технологические процессы и формирование качества пищевых продуктов с химической точки зрения
	Владеет	Навыками использования теоретических знаний в области общей и неорганической химии для решения химических проблем, возникающих в процессе приготовления и хранения пищи и влияющих на качество

		продуктов;
ПК-27 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физические и химические свойства основных классов неорганических соединений Назначение лабораторного оборудования. Правила обращения с посудой и реактивами
	Умеет	Обращаться с химическими реактивами и лабораторной посудой. Разбираться в описании лабораторных методик. Использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов. Понимать и обсуждать аналитические данные о химическом составе сырья и продуктов. Применять аналитические данные для описания изменений, происходящих при технологических процессах, хранении и порче пищевых продуктов.
	Владеет	Методами исследования химического состава сырья и продуктов Умением критически анализировать результаты научных исследований
ПК-29 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	методы статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов; основы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
	Умеет	проводить статистическую обработку и анализ исследуемых технологических процессов; составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи
	Владеет	методами статистической обработки экспериментальной информации; навыками анализа исследуемых технологических процессов при их моделировании; практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; готовностью проводить измерения и наблюдения проводимого

		эксперимента
--	--	--------------

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Основы общей химии (18 час.)

Тема 1. Периодический закон и периодическая система. Основные понятия и закономерности (*Проблемная лекция*) (2 час.)

Периодическая система. Развитие представлений о строении атома. Квантовые числа. Основные характеристики химических элементов. Биогенные элементы.

Тема 2. Химическая кинетика. Закономерности протекания химических реакций (1 час.)

Задачи химической кинетики. Молекулярность и порядок химической реакции. Скорость химической реакции. Графический способ определения скорости химической реакции. Формальная кинетика. Кинетика реакций целого порядка. Методы определения порядка реакции.

Тема 3. Химическая связь. Гибридизация (1 час.)

Ковалентная связь. Ионная связь. Критерии полярности связи. Металлическая связь. Водородная связь. Квантово-механические представления о природе ковалентной связи. Метод валентных связей. Гибридизация атомных орбиталей. Метод молекулярных орбиталей.

Тема 4. Теория растворов электролитов и неэлектролитов (1 час.)

Количественные характеристики растворов. Растворимость и произведение растворимости. Коллигативные свойства растворов. Закон

Рауля. Следствия из закона Рауля. Явление осмоса. Теория электролитической диссоциации. Электролитическая диссоциация воды.

Тема 5. Буферные растворы (1 час.)

Классификация буферных систем. Механизм действия буферных систем. Буферная ёмкость. Факторы, влияющие на буферную ёмкость. Буферные системы живых систем.

Тема 6. Окислительно-восстановительные процессы (1 час.)

Электронная теория ОВР. Классификация ОВР. Электродный потенциал. Уравнение Нернста. Понятие о гальваническом элементе. Возможность и направление протекания ОВР. Окислительно-восстановительные реакции в биологических системах.

Тема 7. Комплексные соединения (1 час.)

Строение комплексных соединений. Классификация и номенклатура комплексных соединений. Признаки образования. Диссоциация. Константы нестойкости и устойчивости.

Тема 8. Введение в физическую химию. Основы химической термодинамики (Проблемная лекция) (3 час.)

Начала термодинамики. Первый закон термодинамики для изопроецессов. Термохимия. Энтропия. Второй закон термодинамики. Энергия Гиббса. Критерии спонтанного протекания процессов. Связь энергии Гиббса и константы равновесия. Термодинамические расчеты.

Тема 9. Фазовые равновесия и растворы (1 час.)

Фазовые равновесия. Коллигативные свойства растворов. Разделение жидких растворов

Тема 10. Электрохимия (2 час.)

Растворы электролитов. Кондуктометрия. Изолированные и совмещенные равновесия.

Тема 11. Химическая кинетика и катализ (2 час.)

Формальная кинетика. Механизм химических реакций. Сложные реакции. Катализ.

Тема 12. Электродные потенциалы и ЭДС (2 час.)

Электродные потенциалы. Электрохимические цепи. Коррозия металлов. Электрохимическая кинетика.

Раздел II. Неорганическая химия (18 час.)

Тема 1. s-Элементы. Подгруппы I-A и II-A. (4 час.)

Строение атомов элементов, характерные степени окисления, нахождение в природе, получение, свойства, их соединения, применение.

Тема 2. p-Элементы. Подгруппы III-A и IV-A. (4 час.)

Строение атомов, характерные степени окисления, нахождение в природе, получение, свойства, их соединения, применение.

Тема 3. p-Элементы. Подгруппы V-A и VI-A. (4 час.)

Строение атомов, характерные степени окисления, нахождение в природе, получение, свойства, их соединения, применение.

Тема 4. p-Элементы. Подгруппа VII-A. Галогены. (2 час.)

Строение атомов, характерные степени окисления, нахождение в природе, получение, свойства, их соединения, применение.

Тема 5. d-Элементы. Элементы побочных подгрупп. (2 час.)

Строение атомов, характерные степени окисления, нахождение в природе, получение, свойства, их соединения, применение.

Тема 6. Инертные газы и f-элементы. (2 час.) (Проблемная лекция)

Строение атомов элементов, характерные степени окисления, нахождение в природе, получение, свойства, их соединения, применение.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час.)

Раздел I. Основы общей химии (18 час.)

Занятие 1. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева. Строение атома (2 час.).

Занятие 2. Классы химических соединений (2 час.).

Занятие 3. Типы химической связи (2 час.).

Занятие 4. Понятие о гибридизации орбиталей (2 час.).

Занятие 5. Кинетика химических реакций (2 час.) (*Круглый стол*).

Занятие 6. Растворы (2 час.).

Занятие 7. рН. Буферные растворы (2 час.).

Занятие 8. Химическая термодинамика (2 час.)

Занятие 9. Электродные потенциалы и ЭДС (2 час.) (**в т.ч. Круглый стол, 1 час.**)

Раздел II. Неорганическая химия (18 час.)

Занятие 1. s-Элементы IA подгруппы. (2 час.).

Занятие 2. s-Элементы IIА подгруппы (2 час.).

Занятие 3. p-Элементы IIIА подгруппы (2 час.).

Занятие 4. p-Элементы IVА подгруппы (2 час.).

Занятие 5. p-Элементы VА подгруппы (2 час.).

Занятие 6. p-Элементы VIА подгруппы (2 час.).

Занятие 7. Галогены (элементы VIIА подгруппы) (2 час.).

Занятие 8. d-элементы IB и IIB подгрупп (2 час.) (*активное чтение*).

Занятие 9. d-элементы VIIIВ подгруппы (2 час.) (*активное чтение*).

Лабораторные работы (36 час.)

Лабораторная работа № 1. Растворы, растворимость веществ. (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (2 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 2. Электролитическая диссоциация (4 час.)

В т.ч. дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 3. Гидролиз солей (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 4. Смещение химического равновесия (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 5. Скорость химической реакции (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 6. s-Элементы IA и IIА подгрупп (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 7. p-Элементы IIIА подгруппы (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 8. p-Элементы IVА подгруппы (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

Лабораторная работа № 9. p-Элементы VA подгруппы (4 час.)

В т.ч.: дебрифинг (1 ч) по результатам лабораторной работы.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Неорганическая химия» 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	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Основы общей химии	OK-15	Знает	Опрос, тесты	экзамен
			Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
		ПК-26	Знает	Опрос, тесты	экзамен

		ПК-27	Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
			Знает	Опрос, тесты	экзамен
			Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
			Знает	Опрос, тесты	экзамен
		ПК-29	Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
			Знает	Опрос, тесты	экзамен
			Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
			Знает	Опрос, тесты	экзамен
2	Неорганическая химия	ОК-14	Знает	Опрос, тесты	Экзамен
			Умеет	Выполнение лабораторных работ	Выполнение контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
		ПК-26	Знает	Опрос, тесты	Экзамен
			Умеет	Выполнение лабораторных работ	Выполнение контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ
		ПК-27	Знает	Опрос, тесты	Экзамен
			Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ
		ПК-29	Знает	Опрос, тесты	Экзамен
			Умеет	Выполнение контрольных работ	защита контрольных работ
			Владеет	Выполнение лабораторных работ	защита лабораторных работ

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

1. Общая химия : учебное пособие / Н. Л. Глинка. – М.: КноРус, 2013 (20 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:667020&theme=FEFU>

2. Общая и неорганическая химия : учебник / Н. С. Ахметов. – СПб: Лань, 2014

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:769422&theme=FEFU>

3. Коровин, Н.В. Общая химия : учеб. для студ. учреждений высш. проф. образования / Н.В. Коровин. – 13-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 496 с.

https://drive.google.com/file/d/1G0k8G3oHGnNqsnQ0q_HdliHjLJmxEGXd/view

4. Глинка, Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Н.Л. Глинка. – Москва: КНОРУС, 2011. – 752 с.

<https://studfiles.net/preview/6128396/>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Общая химия. Биофизическая химия. Химия биогенных элементов : учебник для вузов по медицинским, биологическим, агрономическим, ветеринарным, экологическим специальностям / В. А. Попков, Ю. А. Ершов, А. С. Берлянд ; под ред. Ю. А. Ершова. – М.: Юрайт, 2012

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:683900&theme=FEFU>

2. Неорганическая и аналитическая химия. Аналитическая химия : учебник для вузов / В. В. Егоров, Н. И. Воробьева, И. Г. Сильвестрова.- СПб: Лань, 2014

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731577&theme=FEFU>

3. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие / [Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук и др.] ; под ред. Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. - Санкт-Петербург : Лань, 2014

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:770185&theme=FEFU>

4. Общая и неорганическая химия : учебник / Н. С. Ахметов. - Санкт-Петербург : Лань, 2014

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:769422&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Государственная фармакопея XIII издания в трех томах, 2015 г.
<http://femb.ru/feml>

2. Федеральная электронная медицинская библиотека
<http://feml.scsml.rssi.ru/feml/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY проект РФФИ
www.elibrary.ru

4. Научная библиотека ДВФУ <http://www.dvfu.ru/web/library/nb1>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

– Microsoft Office Professional Plus 2010;

– офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);

– 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;

- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Неорганическая химия» 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.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М422 Площадь 159.2 м ²	Моноблок HP ProOne 400 G1 AiO 19.5" Intel Core i3-4130T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера Avervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона

	<p>Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220- Codeconly- Non-AES; Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>
<p>Лабораторная аудитория г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М315, площадь 30 м²</p>	<p>Весы лабораторные AGN100; Магнитная мешалка ПЭ-6100 (5 шт); Магнитная мешалка ПЭ-6110 М с подогревом (2 шт); Плитка нагревательная электрическая; Пресс UNIQ-7 роторный таблетизирующий на 7 пуансонов; форма для формирования суппозиторий на 100 ячеек; холодильник, комплект лабораторной посуды.</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Неорганическая химия»

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

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Согласно графику учебного процесса	Подготовка к лабораторному практикуму	18 ч	Устный опрос, экспериментальные работы
2	Согласно графику учебного процесса	Подготовка и защита отчетов лабораторного практикума	18 ч	Отчет по лабораторной работе
3	Согласно графику учебного процесса	Подготовка к семинарским занятиям, выполнение контрольных работ	18 ч	Устный опрос, защита тестов, контрольных работ
4	Согласно графику учебного процесса	Подготовка к экзамену	54 ч	Экзамен

Вопросы для подготовки к семинарам

Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева.

Строение атома

1. Периодический закон Д.И. Менделеева в первоначальной и современной формулировке.
2. Электронное строение атома.
3. Квантовые числа
4. Принципы заполнения атомных орбиталей.
5. Периодичность химических свойств.

Классы химических соединений

1. Классы неорганических соединений.
2. Химические свойства основных, кислотообразующих, амфотерных оксидов
3. Кислые, основные, средние, двойные, комплексные соли. Гидролиз.
4. Гидроксиды. Свойства щелочей, амфотерных оксидов.
5. Кислоты: общие понятия, классификация, свойства, применение в пищевой промышленности.

Типы химической связи.

1. Понятие о химической связи.
2. Образование металлической, ионной связей, их характеристики.
3. Образование ковалентной связи, неполярная, полярная ковалентная связь.
4. Характеристики ковалентной связи (вид гибридизации валентных электронов атома, угол, длина, кратность, энергия).

Понятие о гибридизации орбиталей

1. Понятие гибридизации валентных электронов.
2. Метод валентных связей
3. Метод молекулярных орбиталей
4. Форма гибридных орбиталей.
5. Валентный угол.

Кинетика химических реакций (Круглый стол).

1. Понятие о скорости и порядке химической реакции.
2. Закон действия масс, его применение для расчетов скорости реакций.
3. Химическое равновесие, смещение равновесия, принцип Ле-Шателье.

Круглый стол на тему «Интенсификация производства путем увеличения скорости химических процессов и направленного смещения химического равновесия. Промышленные катализаторы.

Биохимический катализ. Ферменты и МЭК в пищевых производствах»

Растворы.

1. Теория электролитической диссоциации. Константа и степень электролитической диссоциации.
2. Понятия о силе кислот и оснований
3. Коллигативные свойства растворов.
4. Осмос

pH. Буферные растворы

1. pH, pOH, водная константа.
1. Расчет pH.
2. Понятие, классификация и механизм действия буферных систем.
3. Буферная ёмкость и факторы, влияющие на нее.
4. Основные буферные системы живых систем.

Химическая термодинамика

1. Тепловые эффекты химических реакций. Закон Гесса.
2. Понятие об энтальпии, энтропии, свободной энергии Гиббса.
3. Критерий самопроизвольности протекания процесса.

Электродные потенциалы и ЭДС (в т.ч. *Круглый стол, 1 час.*)

1. Гальванические элементы
2. Электродные потенциалы.
3. Уравнение Нернста.
4. Условия протекания реакций. Расчет эдс

Круглый стол на тему «Коррозия металлов. Методы защиты металлов от коррозии»

s-Элементы IA подгруппы.

1. Общая характеристика.
2. Нахождение в природе.
3. Методы получения.
4. Химические свойства.

s-Элементы IIА подгруппы

2. Общая характеристика.
3. Нахождение в природе.
4. Методы получения.
5. Химические свойства.
6. Жесткость природных вод. Методы устранения

p-Элементы IIIА подгруппы

1. Общая характеристика.
2. Методы получения.
3. Химические свойства.
4. Практическое значение

p-Элементы IVА подгруппы

1. Общая характеристика.
2. Нахождение в природе.
3. Химические свойства.
4. Биологическая роль.
5. Практическое применение

p-Элементы VА подгруппы

1. Общая характеристика.
2. Нахождение в природе.
3. Методы получения.
4. Химические свойства.
5. Биологическая роль.
6. Практическое применение

p-Элементы VIА подгруппы

1. Общая характеристика.
2. Нахождение в природе.
3. Методы получения.
4. Химические свойства.
5. Биологическая роль.

Галогены (элементы VIA подгруппы)

1. Общая характеристика.
2. Методы получения.
3. Химические свойства.
4. Биологическая роль.
5. Практическое применение

d-элементы IB и IIB подгрупп (активное чтение).

1. Общая характеристика.
2. Методы получения.
3. Химические свойства.
4. Практическое применение

d-элементы VIII подгруппы (активное чтение).

1. Общая характеристика.
2. Методы получения.
3. Химические свойства.
4. Практическое применение

Вопросы для самоподготовки студентов к лабораторным работам и дебрифингу

Лабораторная работа № 1. Растворы, растворимость веществ.

- Понятие малорастворимого электролита. Разница между понятиями «малорастворимый» и «малодиссоциирующий» электролиты.
- Понятие насыщенного раствора. Равновесие в системе малорастворимый электролит – насыщенный раствор.
- Произведение растворимости (K_S). Растворимость (S). Факторы, влияющие на растворимость.
- Условия выпадения и растворения осадков.

Лабораторная работа № 2. Электролитическая диссоциация

- Понятие электролита. Процесс диссоциации. Степень диссоциации. Классификация электролитов.
- Равновесия в растворах электролитов, понятие о протолитическом равновесии. Автопротолиз воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель (рН) растворов.
- Ионная сила растворов, коэффициент активности и активность ионов. Расчет рН растворов сильных электролитов.
- Диссоциации слабых оснований и кислот. Константа диссоциации. Закон разбавления Освальда, расчет степени диссоциации и рН растворов слабых кислот и оснований.
- Степень диссоциации. Что нужно сделать с раствором электролита, чтобы увеличить в нём степень диссоциации? Как влияет на равновесие в растворе электролита добавление вещества, не содержащего одноименные ионы?

Лабораторная работа № 3. Гидролиз солей

- Понятие гидролиза как взаимодействия вещества с водой.
- Гидролиз анионов и катионов солей.
- Константа гидролиза как константа равновесия процесса гидролиза; степень гидролиза. Конкуренция процессов гидролиза и диссоциации слабого электролита. Расчет рН растворов солей.
- Смещение равновесия при гидролизе. Необратимый гидролиз.

Лабораторная работа № 4. Смещение химического равновесия

- Что называют химическим равновесием?
- Почему химическое равновесие является динамическим?
- Что такое константа равновесия?
- От чего зависит константа равновесия и что она характеризует?
- Сформулируйте принцип Ле-Шателье и влияние различных факторов на смещение химического равновесия.

Лабораторная работа № 5. Скорость химической реакции

- Что такое скорость химической реакции? От каких факторов она зависит?
- Как влияет концентрация реагирующих веществ на скорость химической реакции? Напишите математическое выражение закона действующих масс. Что показывает константа скорости реакции?
- Как зависит скорость химической реакции от природы реагирующих веществ?
- Математическое выражение правила Вант-Гоффа. Температурный коэффициент Вант-Гоффа?
- Что такое энергия активации, активные молекулы, активный комплекс? Что такое энергетическая диаграмма.
- Что называется катализом? В чем суть катализа? Что такое катализатор? Гомогенный и гетерогенный катализ. Ингибиторы. Активаторы. Промоторы. Каталитические яды.

Лабораторная работа № 6. s-Элементы IA и IIIA подгрупп

- Почему щелочные металлы хранят под слоем вазелинового масла или керосина либо в запаянных ампулах?
- Перечислите те элементы второй группы главной подгруппы, которые реагируют с водой при комнатной температуре аналогично натрию и калию. Напишите уравнения соответствующих реакций.
- Какие из металлов II группы не требуют для хранения особых предосторожностей, аналогичных тем, которые применяются для щелочных металлов?
- Предложите не менее двух способов разделения катионов магния и бериллия при их совместном присутствии в растворе.

- Опишите последовательность химических операций, которые позволяют разделить катионы стронция и бария (при их совместном присутствии в растворе) хроматным методом.

Лабораторная работа № 7. p-Элементы IIIA подгруппы

- Изобразите схематически структуру гидратированного тетраборат-иона.
- Какие продукты получаются при обработке тетрабората натрия в водном растворе: а) избытком серной кислоты; б) избытком гидроксида натрия?
- Можно ли для взаимодействия с алюминием заменить концентрированную азотную кислоту: а) разбавленной азотной кислотой; б) разбавленной серной кислотой; в) концентрированной серной кислотой; г) концентрированной соляной кислотой; д) концентрированной ортофосфорной кислотой?
- С какой целью на первом этапе взаимодействия алюминия с водой проводится обработка его поверхности щелочью? Почему амальгамированный алюминий реагирует с водой, в отличие от алюминия, не обработанного солями ртути?
- Предложите не менее двух способов разделения катионов магния и алюминия при их совместном присутствии в растворе.
- Можно ли приготовить раствор, одновременно содержащий: а) хлорид алюминия и карбонат натрия; б) нитрат алюминия и сульфид натрия; в) сульфат алюминия и гидрокарбонат натрия?

Лабораторная работа № 8. p-Элементы IVA подгруппы

- Опишите процессы, которые будут протекать при постепенном выпаривании жидкости из раствора, содержащего гидрокарбонат натрия (температура комнатная). Какой состав будет иметь продукт прокаливания твердого остатка от такого выпаривания?

- Что получается при кипячении раствора, содержащего гидрокарбонат кальция? Можно ли выделить кристаллический гидрокарбонат кальция?
- Какие индикаторы можно использовать вместо фенолфталеина для определения реакции среды растворов солей ортокремниевой кислоты?
- Если приготовление раствора хлорида олова(II) вести без добавления соляной кислоты, то выпадает белый осадок. Каков его состав? Напишите уравнения протекающих реакций.
- Что будет наблюдаться, если для взаимодействия со свинцовым суриком Pb_3O_4 взять вместо азотной кислоты серную, а вместо соляной кислоты – иодоводородную?

Лабораторная работа № 9. р-Элементы VA

- Можно ли определить присутствие солей аммония в сильнокислотной среде с помощью реактива Несслера? Зачем при подготовке раствора тетраиодомеркураата калия добавляют к нему гидроксид калия?
- Можно ли для проведения реакции гидролиза вместо ортофосфата, гидроортофосфата и дигидроортофосфата натрия использовать ортофосфат, гидроортофосфат и дигидроортофосфат кальция?
- Почему обнаружение ортофосфат-иона молибдатным методом ведут в сильнокислотной среде?
- Сравните хлориды сурьмы (III) и сурьмы (V) по их склонности к гидролизу. Приведите соответствующие уравнения реакций.
- Составьте уравнения реакций, которые будут протекать, если для взаимодействия с соляной кислотой и гидроксидом натрия вместо хлорида сурьмы (III) использовать: а) хлорид сурьмы (V), б) хлорид мышьяка (III), в) хлорид мышьяка(V), г) хлорид висмута(III).

- Если при подготовке раствора хлорида висмута (III) не добавлять соляную кислоту, то вместо темно-коричневого выпадает белый осадок. Каков его состав?

Пример теста на тему «Растворы»

Уровень сложности вопроса	очень простой	простой	средний	выше среднего	высокий
	A	B	C	D	E

Тип ответа	один вариант ответа	несколько вариантов ответа	прямой ввод ответа	соответствие	упорядочение
	1	2	3	4	5

1. (B2) Электролитами являются:

- 1) NaOH 2) CO 3) HNO₃ 4) CH₄ 5) ZnCl₂ 6) C₂H₅OH

2. (C1) Вещество, в водном растворе которого обнаружены катионы Na⁺, H⁺, а также анионы SO₃²⁻, является:

- 1) кислотой 2) щелочью 3) средней солью 4) кислой солью 5) основной солью

3. (B1) В растворе фосфата калия больше всего ионов:

- 1) H⁺ 2) K⁺ 3) PO₄³⁻ 4) HPO₄²⁻ 5) H₂PO₄⁻ 6) OH⁻

4. (B2) Сокращенное ионное уравнение H⁺ + OH⁻ → H₂O отвечает взаимодействию:

- а) Fe(OH)₃ + HCl →
 б) H₂SO₄ + KOH →
 в) H₂SO₄ + Ba(OH)₂ →

5. (B2) Неэлектролитами являются:

- 1) NO 2) CuSO₄ 3) CH₃OH 4) HNO₃ 5) C₂H₆

6. (B1) При полной диссоциации одного моля вещества образуются три моля ионов. Формула этого вещества:

- 1) HCl 2) NaOH 3) Zn(NO₃)₂ 4) AlCl₃

7. (B2) При полной диссоциации одного моля вещества образуются два моля ионов. Формула этого вещества:

- 1) HCl 2) NaOH 3) Zn(NO₃)₂ 4) AlCl₃

8. (B1) При полной диссоциации одного моля вещества образуются четыре моля ионов. Формула этого вещества:

- 1) HCl 2) NaOH 3) Zn(NO₃)₂ 4) AlCl₃
9. (B1) При полной диссоциации одного моля вещества образуется пять молей ионов. Формула этого вещества:
- 1) Fe₂(SO₄)₃ 2) Na₃PO₄ 3) NaOH 4) Fe(NO₃)₃
10. (B2) Слабыми электролитами являются:
- 1) H₂SO₃ 2) H₂SO₄ 3) H₂S 4) K₂SO₄
11. (B2) Сульфат-ионы могут находиться в водных растворах в значительных количествах с катионами:
- а) H⁺ б) Pb²⁺ в) NH₄⁺ г) Ba²⁺
12. (B1) Водные растворы электролитов проводят электрический ток за счет:
- а) катионов и электронов б) анионов и электронов
в) только электронов г) катионов и анионов
13. (B1) Вещества, которые при диссоциации в воде в качестве катионов образуют только ионы водорода, называются:
- а) щелочами б) кислыми солями
в) кислотами г) амфотерными гидроксидами
14. (B2) Сильными электролитами являются:
- 1) Zn(NO₃)₂ 2) H₂S 3) HNO₃ 4) HCOOH
15. (B2) Катион Ba²⁺ может находиться в водных растворах в значительных количествах совместно с анионами:
- а) Cl⁻ б) CO₃²⁻ в) SO₄²⁻ г) NO₃⁻
16. (B1) Вещества, которые при диссоциации в воде в качестве катионов образуют только ионы металла:
- а) средние соли б) кислые соли
в) соли аммония г) амфотерные гидроксиды
17. (B1) Вещества, которые при диссоциации в воде в качестве анионов образуют только гидроксид ионы:
- 1) основные соли 2) кислоты
3) щелочи 4) амфотерные гидроксиды
18. (B2) Слабыми электролитами являются:
- а) H₂O б) Ba(OH)₂ в) HF г) Cu(OH)₂
19. (B2) Пары ионов, которые не могут совместно находиться в водном растворе в значительных количествах:
- а) H⁺ и OH⁻ б) Ag⁺ и NO₃⁻ в) Ca²⁺ и PO₄³⁻ г) Ba²⁺ и CO₃²⁻
20. (B2) Вещества, которые могут диссоциировать в воде как по типу кислоты, так и по типу основания:
- а) CH₃COOH б) Al(OH)₃ в) Ba(OH)₂ г) Zn(OH)₂

21. (B1) В растворе некоторой соли содержится один моль катионов металла и 106.5 г ионов Cl^- . Формула соли:

- а) NaCl б) FeCl_3 в) CaCl_2 г) KClO_3

22. (B2) Сильными электролитами являются:

- а) HClO_4 б) CH_3COOH в) KNO_3 г) H_2CO_3

23. (B1) Пара ионов участвующая в образовании осадка при сливании водных растворов K_2CO_3 и BaCl_2 :

- а) $\text{CO}_3^{2-} + \text{K}^+ \rightarrow$ б) $\text{Ba}^{2+} + \text{CO}_3^{2-} \rightarrow$
в) $\text{Cl}^- + \text{K}^+ \rightarrow$ г) $\text{CO}_3^{2-} + \text{Cl}^- \rightarrow$

24. (B1) Вещества, которые при диссоциации в воде могут образовывать как ионы водорода, так и гидроксид-ионы, называются:

- а) кислотами б) амфотерными гидроксидами
в) основаниями г) кислыми солями

25. (B2) Вещества, которые в водном растворе диссоциируют ступенчато:

- а) FeCl_3 б) KH_2PO_4 в) NaHCO_3 г) KOH

26. (B1) Электролитической диссоциации подвергаются:

- а) соединения с ковалентными неполярными связями;
б) соединения с ковалентными полярными связями;
в) соединения с ионными связями.

27. (B1) К сильным электролитам относится:

- а) $\text{Fe}(\text{OH})_3$;
б) H_2SiO_3 ;
в) H_2SO_4 .

28. (B1) Группа веществ, содержащая только сильные электролиты:

- а) NaCl ; $\text{Cu}(\text{OH})_2$; HNO_3 ;
б) BaCl_2 ; H_2CO_3 ; NaOH ;
в) K_2SO_4 ; HNO_3 ; $\text{Ba}(\text{OH})_2$.

29. (B2) Слабые электролиты:

- а) в растворе полностью диссоциируют на ионы;
б) диссоциируют обратимо и ступенчато;
в) имеют степень диссоциации, близкую к 100%.

30. (B1) В растворе объемом 1 л, содержащем 0.15 моль $\text{Mg}(\text{NO}_3)_2$, суммарное число молей ионов Mg^{2+} и NO_3^- равно:

- а) 0.15;
б) 0.30;

в) 0.45.

31. (B1) В растворе объемом 1 л, содержащем 0.1 моль FeCl_3 , суммарное число молей ионов Fe^{3+} и Cl^- равно:

а) 0.4;

б) 0.2;

в) 0.1.

32. (B1) 1 моль фосфата натрия растворяют в воде. Количество молей ионов натрия, образующихся при полной диссоциации соли:

а) 1;

б) 2;

в) 3.

33. (D1) Растворимость соли A_2B равна 10^{-6} моль/л. ПР этой соли:

А) $1 \cdot 10^{-6}$; Б) $1 \cdot 10^{-12}$; В) $1 \cdot 10^{-18}$; Г) $2 \cdot 10^{-18}$; Д) $4 \cdot 10^{-18}$.

34. (D1) $\text{PP}(\text{PbS}) = 1 \cdot 10^{-29}$. Растворимость (моль/л):

А) $1 \cdot 10^{-29}$; Б) $3.2 \cdot 10^{-15}$; В) $3.2 \cdot 10^{-14}$; Г) $1 \cdot 10^{-15}$; Д) $3.2 \cdot 10^{-28}$.

35. (D1) Растворимость соли AB_2 равны 0.02 г в 100 мл раствора. Молярная масса соли равна 200 г/моль. ПР этой соли:

А) $1 \cdot 10^{-3}$; Б) $1 \cdot 10^{-6}$; В) $4 \cdot 10^{-9}$; Г) $2 \cdot 10^{-9}$; Д) $1 \cdot 10^{-9}$.

36. (D1) m г вещества (неэлектролита), имеющего молекулярную массу M , растворено в G г растворителя, имеющего эбулиоскопическую постоянную E . Повышение температуры кипения раствора вычисляется по формуле:

А) $(G \cdot m \cdot 1000) / (E \cdot M)$;

Б) $(E \cdot m \cdot G) / (M \cdot 1000)$; В) $(E \cdot M \cdot G) / (m \cdot 1000)$.

Г) $(E \cdot M \cdot 1000) / (m \cdot G)$; Д) $(E \cdot m \cdot 1000) / (M \cdot G)$.

37. (E1) Вещество, при растворении 2 г которого в 200 г этилового эфира, температура кипения раствора повышается до 34.65°C ($E=2$; $t_{\text{кип}}=34.5^\circ\text{C}$)

А) NaBr ; Б) KCl ; В) LiI ; Г) NaCl ; Д) LiBr .

38. (E1) m г неэлектролита растворено в G г растворителя, имеющего криоскопическую постоянную K . Молекулярная масса M растворенного вещества вычисляется по формуле:

А) $(K \cdot m) / (\Delta t \cdot G)$; Б) $(\Delta t \cdot G) / (K \cdot m)$; В) $(K \cdot G) / (\Delta t \cdot m \cdot 1000)$;

Г) $(K \cdot m \cdot G) / (\Delta t \cdot 1000)$; Д) $(K \cdot m \cdot 1000) / (\Delta t \cdot G)$.

39. (D1) Раствор, обладающий большим осмотическим давлением ($P_{\text{осм}}$): 1-ый раствор - в 1 л ацетона 15 г стирола $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}=\text{CH}_2$; 2-ой раствор - в 1 л ацетона 15 г тетраэтилсвинца $\text{Pb}(\text{C}_2\text{H}_5)_4$:

А) 1-ый раствор; Б) 2-ой раствор; В) оба раствора имеют одинаковое $P_{\text{осм}}$.

40. (E1) Предполагая диссоциацию полной, определите, при какой температуре будет кипеть раствор 10 г BaCl_2 в 500 мл воды ($E=0.52$; $t_{\text{кип}}=100^\circ\text{C}$):

А) $10 \cdot (1000/500) \cdot 0.52 + 100$; Б) $10 \cdot (100/500) \cdot 0.52 + 100$; В) $(10/208) \cdot (1000/500) \cdot 0.52 + 100$;

Г) $3 \cdot (10/208) \cdot (1000/500) \cdot 0.52 + 100$; Д) $(10/208) \cdot (800/1000) \cdot 0.52 + 100$.

41. (E1) Имеются два раствора: 1-ый раствор – 18.8 г фенола $\text{C}_6\text{H}_5\text{OH}$ в 500 г этилового спирта; 2-ой раствор – 27.8 г нитрофенола $\text{HOC}_6\text{H}_4\text{NO}_2$ в 500 г этилового спирта. Укажите раствор, который будет кипеть при более высокой температуре:

А) 1-ый раствор; Б) 2-ой раствор; В) оба раствора кипят при одинаковой температуре.

42. (D1) Раствор, обладающий большим осмотическим давлением ($P_{\text{осм}}$): содержащий в 1 л бензола 10 г толуола C_7H_8 (I), или в 1 л бензола 10 г ксилола C_8H_{10} (II):

А) 1-ый раствор; Б) 2-ой раствор; В) оба раствора имеют одинаковое $P_{\text{осм}}$.

43. (C1) При добавлении хлорида аммония к раствору гидроксида аммония равновесие реакции диссоциации NH_4OH смещается:

а) вправо;

б) влево;

в) равновесие не смещается.

44. (C1) Вещества, необходимые для осуществления перехода $\text{Cr}^{3+} + \text{OH}^- \rightarrow \text{Cr}(\text{OH})_3$:

а) $\text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3$ и H_2O ;

б) CrCl_3 и NaOH ;

в) Cr_2O_3 и NaOH .

45. (B1) При смешивании растворов хлорида алюминия и гидроксида натрия идет:

а) реакция ионного обмена с образованием $\text{Al}(\text{OH})_3$ и NaCl ;

б) окислительно-восстановительная реакция;

в) взаимное усиление реакций гидролиза с образованием осадка $\text{Al}(\text{OH})_3$ и H_2CO_3 .

Пример контрольной работы

1. Написать электронное строение следующих атомов/ионов:

а. _____

б. _____

с. _____

2. Определить, какой атом описывается формулой:

а. _____

б. _____

с. _____

3. Рассчитать максимально возможное число электронов на _____ уровне атома _____

4. Составить структурные формулы следующих молекул/ионов

a. _____

b. _____

c. _____

5. Определить тип гибридизации и форму частицы:

a. _____

b. _____

c. _____

6. Определить вид химической связи (все имеющиеся):

a. _____

b. _____

c. _____

7. Расставить коэффициенты в уравнении химической реакции

8. Закончить уравнения реакций:

9. Написать уравнение гидролиза для: _____

10. Отметьте темы, которые Вам *наименее* понятны и требуют особого внимания на практических и лабораторных занятиях/

- Периодический закон, периодическая система, основные закономерности в ПС
- Строение атома, распределение электронов по орбиталям
- Химическая связь, образование химической связи
- Термодинамика (I, II начала термодинамики)
- Химическая кинетика (скорость хим. реакций)
- Гибридизация. МВС, ММО
- Другое: _____



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Неорганическая химия»
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
Образовательная программа «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Физико-химические свойства основных классов химических соединений, основы химической термодинамики для оценки физических и химических процессов, основные химические свойства соединений различных классов и взаимосвязь между ними
	Умеет	Оценивать технологические процессы и формирование качества пищевых продуктов с химической точки зрения
	Владеет	Навыками использования теоретических знаний в области общей и неорганической химии для решения химических проблем, возникающих в процессе приготовления и хранения пищи и влияющих на качество продуктов;
ПК-27 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физические и химические свойства основных классов неорганических соединений. Назначение лабораторного оборудования. Правила обращения с посудой и реактивами
	Умеет	Обращаться с химическими реактивами и лабораторной посудой. Разбираться в описании лабораторных методик. Использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов. Понимать и обсуждать аналитические данные о химическом составе сырья и продуктов. Применять аналитические данные для описания изменений, происходящих при технологических процессах, хранении и порче пищевых продуктов.
	Владеет	Методами исследования химического состава

		сырья и продуктов Умение критически анализировать результаты научных исследований
ПК-29 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	методы статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов; основы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
	Умеет	проводить статистическую обработку и анализ исследуемых технологических процессов; составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи
	Владеет	методами статистической обработки экспериментальной информации; навыками анализа исследуемых технологических процессов при их моделировании; практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; готовностью проводить измерения и наблюдения проводимого эксперимента

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-15 способностью к самоорганизации и самообразованию	знает (пороговый уровень)	базовые понятия в изучаемой области, общенаучные термины в объеме достаточном для работы с оригинальными научными текстами и текстами	получать и обрабатывать информацию в изучаемой и профессиональной сфере	умение аналитически работать с литературой по курсу, систематизировать полученную информацию, последовательно высказывается в ситуациях меж профессиональног	45-64

		профессионального характера для повышения общекультурного уровня		о общения	
	умеет (продвинутый)	самосовершенствоваться и развиваться, осуществлять анализ социальной действительности и с позиций новых знаний и мировоззренческой рефлексии, грамотно, логично и последовательно высказывается в ситуациях меж профессионального общения	способами получения, обработки и передачи информации в профессиональной сфере	общенаучными методами в изучении; владение навыками ведения дискуссии, навыками публичного выступления	65-84
	владеет (высокий)	навыками устной и письменной речи в ситуациях меж профессионального общения в пределах изученного материала, владеет навыками поиска методов решения этических задач	знание правовых и этических основ и норм биомедицинской деятельности	способность раскрыть суть правовых и этических принципов организации медицинской и смежных отраслей деятельности	85-100
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	знает (пороговый уровень)	Физико-химические свойства основных классов химических соединений, основы химической термодинамики для оценки физических и	Знает основные свойства различных химических веществ, реакции, которые вступают данные соединения,	Способность разбираться в процессах, происходящих в процессе хранения и приготовления пищевых продуктов	45-64

		химических процессов, основные химические свойства соединений различных классов и взаимосвязь между ними	влияние внешних условий на химические реакции		
	умеет (продвинутый)	Оценивать технологические процессы и формирование качества пищевых продуктов с химической точки зрения	Умеет оценить влияние различных технологических процессов на показатели качества продукта	Способность соотнести изменение показателей продукта и используемую технологию	65-84
	владеет (высокий)	Навыками использования теоретических знаний в области общей и неорганической химии для решения химических проблем, возникающих в процессе приготовления и хранения пищи и влияющих на качество продуктов;	Владеет навыками применения теоретических знаний в области общей, неорганической, физической, органической и пищевой химии для решения химических проблем, возникающих в процессе приготовления и хранения пищи и влияющих на качество продуктов;	Способен применять полученные знания в различных разделах химии для освоения физических, химических, процессов происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	85-100
ПК-27 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Физические и химические свойства основных классов неорганических соединений Назначение лабораторного оборудования. Правила обращения с посудой и реактивами	Знает как обращаться с химическими веществами и лабораторным оборудованием, как правильно записывать свои наблюдения эксперименты и как представлять их в отчетах и научных публикациях	Знает как проводить анализы и интерпретировать их результаты	45-64

	<p>Обращаться с химическими реактивами и лабораторной посудой. Разбираться в описании лабораторных методик. Использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов. Понимать и обсуждать аналитические данные о химическом составе сырья и продуктов. Применять аналитические данные для описания изменений, происходящих при технологических процессах, хранении и порче пищевых продуктов.</p>	<p>Умеет проводить некоторые анализы пищевых продуктов и применять полученные данные для оценки качества продуктов, использовать их при написании отчетов и планировании дальнейших работ</p>	<p>Способность Использовать аналитические данные для оценки качества продуктов, использовать их при написании отчетов и планировании дальнейших работ</p>	<p>65-84</p>
	<p>Методами исследования химического состава сырья и продуктов Умением критически анализировать результаты научных исследований</p>	<p>Владение методами исследования химического состава сырья и продуктов, умением критически анализировать результаты научных и исследований и использовать их</p>	<p>Способность проводить измерения и наблюдения, критически оценивать полученные результаты и использовать их для прогнозирования и планирования в профессионально й деятельности</p>	<p>85-100</p>

			в профессиональной деятельности		
ПК-29 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	методы статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов; основы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	Знание основ составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	Способность оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады, статьи	45-64
	умеет (продвинутый)	проводить статистическую обработку и анализ исследуемых технологических процессов; составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи	Умение составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи	Способность на хорошем уровне составлять и оформлять научно-технические документы, отчеты, обзоры, доклады и статьи	65-84
	владеет (высокий)	методами статистической обработки экспериментальной информации; навыками анализа исследуемых технологических процессов при их моделировании практическими навыками составления и оформления	Владение практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; готовностью проводить измерения и	Способность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований Способность оформлять научно-техническую информацию,	85-100

		научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; готовностью проводить измерения и наблюдения проводимого эксперимента	наблюдения проводимого эксперимента	отчеты, обзоры, статьи, использовать их для написания собственных работ, а также оформлять свои научные изыскания в соответствии с требованиями изданий	
--	--	---	-------------------------------------	---	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Проводится в форме контрольных мероприятий: защиты контрольной работы, собеседования по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (опрос);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение и защита лабораторных работ);
- результаты самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация студентов. Проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Предусматривает учет результатов всех этапов освоения курса. При условии

успешно пройденных двух этапов текущей аттестации, студенту выставляется промежуточная аттестация (зачет, экзамен).

Оценочные средства для промежуточной аттестации **Вопросы для подготовки к экзамену**

1. Периодический закон (ПЗ) Д.И. Менделеева и его трактовка на основе квантово- механической теории строения атомов.
2. Структура Периодической системы элементов (ПСЭ): периоды, группы, семейства, s-, p-, d-, f-классификация элементов (блоки).
3. Длиннопериодный и короткопериодный варианты ПСЭ.
4. Периодический характер изменения свойств атомов элементов: радиус, энергия ионизации, энергия сродства к электрону, относительная электроотрицательность (ОЭО).
5. Определяющая роль внешних электронных оболочек для химических свойств элементов.
6. Периодический характер изменения свойств простых веществ, оксидов и водородных соединений элементов.
7. Типы химических связей и физико-химические свойства соединений с ковалентной, ионной и металлической связью.
8. Экспериментальные характеристики связей: энергия связи, длина, направленность.
9. Направленность ковалентной связи как следствие условия максимального перекрывания орбиталей.
10. Сигма и пи-связи и их образование при перекрывании s-, p- и d-орбиталей.
11. Поляризуемость и полярность ковалентной связи.
12. Гибридизация атомных орбиталей.
13. Пространственное расположение атомов в молекулах.
14. Характерные структуры трех-, четырех-, пяти- и шестиатомных молекул.

15. Межмолекулярные взаимодействия и их природа.
16. Энергия межмолекулярного взаимодействия.
17. Ориентационное, индукционное и дисперсионное взаимодействие.
18. Водородная связь и ее разновидности.
19. Химические свойства металлов, кислот, солей, оксидов и гидроксидов.
20. Основные определения: раствор, растворитель, растворенное вещество, электролиты.
21. Степень и константа ионизации.
22. Закон разбавления Оствальда.
23. Законы Генри, Генри - Дальтона, И.М. Сеченова.
24. Понятие о коллигативных свойствах растворов.
25. Закон Вант - Гоффа об осмотическом давлении.
26. Плазмолиз, гемолиз, тургор.
27. Гипо-, изо- и гипертонические растворы.
28. Произведение растворимости.
29. Условия растворения и образования осадков.
30. Ионное произведение воды.
31. Водородный показатель.
32. pH растворов сильных кислот и оснований.
33. Растворы слабых электролитов.
34. Константа ионизации (диссоциации).
35. Ступенчатый характер ионизации.
36. Теории кислот и оснований (Аррениуса, Льюиса, Бренстеда-Лоури).
37. Константы кислотности и основности.
38. Процессы ионизации, гидролиза, нейтрализации с точки зрения различных теорий кислот и оснований.
39. pH растворов слабых кислот, оснований, гидролизующих солей.
40. Амфотерные электролиты (амфолиты).
41. Буферные растворы. Состав, принцип действия. Буферная емкость и факторы, влияющие на нее.

42. Скорость химической реакции. Факторы, влияющие на скорость химических реакций.
43. Закон действующих масс.
44. Константа химического равновесия.
45. Порядок химической реакции
46. Графические и аналитические методы определения порядка химической реакции
47. Простые и сложные реакции
48. Основные типы ОВР
49. Электродный потенциал
50. Уравнение Нернста, расчет ЭДС
51. Направление протекания ОВР
52. Современное содержание понятия «комплексные соединения» (КС).
53. Структура КС: центральный атом, лиганды, комплексный ион, внутренняя и внешняя сфера, координационное число центрального атома, дентатность лигандов.
54. Способность атомов различных элементов к комплексообразованию.
55. Природа химической связи в КС.
56. Понятие о теории кристаллического поля и теории поля лигандов.
57. Объяснение окраски КС переходных металлов.
58. Образование и диссоциация КС в растворах, константы образования и нестойкости комплексов.
59. Классификация и номенклатура КС.
60. Комплексные кислоты, основания, соли. π - комплексы. Карбонилы металлов. Хелатные и макроциклические КС.
61. Основные понятия химической термодинамики, первое начало. Внутренняя энергия и энтальпия.
62. Термохимия. Калориметрия. Закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты.

63. Второе начало термодинамики. Энтропия и термодинамическая вероятность системы.
64. Характеристические функции и термодинамические потенциалы. Энергия Гиббса и Гельмгольца. Химический потенциал. Термодинамические факторы, определяющие возможность и направление процесса.
65. Химическое равновесие. Константа равновесия. Уравнение изотермы Вант-Гоффа. Особенности химического равновесия в гетерогенных системах.
66. Изменение константы равновесия с температурой. Уравнение изохоры и изобары Вант-Гоффа. Принцип смещения равновесия Ле Шателье.
67. Химическая кинетика. Скорость реакции (средняя и истинная). Факторы, влияющие на скорость реакции.
68. Зависимость скорости реакции от концентрации. Закон действующих масс (ЗДМ). Константа скорости. Особенность применения ЗДМ для гетерогенных процессов.
69. Кинетическая классификация реакций по молекулярности и порядку. Реакции нулевого, первого и второго порядков. Период полупревращения.
70. Зависимость скорости реакции от температуры. Теория активных соударений молекул. Энергия активации. Анализ уравнения Аррениуса. Основы теории активированного комплекса.
71. Сложные реакции. Параллельные, последовательные, обратимые, сопряженные и колебательные реакции.
72. Цепные и фотохимические процессы. Анализ диаграммы цепной реакции. Цепные реакции в химии живых систем.
73. Металлы. Физические и химические свойства металлов.
74. Способы получения металлов.
75. Разнообразие степеней окисления металлов, устойчивых при обычных условиях.

76. Элементы I группы. Главная и побочная подгруппы.
77. Щелочные металлы. Свойства, соединения.
78. Щелочи.
79. Поваренная соль и ее применение в кондитерском деле.
80. Щелочно-земельные металлы.
81. Оксиды, гидроксиды щелочно-земельных металлов.
82. Применение солей кальция, магния, бария.
83. Жесткость воды. Способы ее устранения.
84. Цинк: физические и химические свойства.
85. Биологическая роль цинка.
86. Ртуть, кадмий: физические и химические свойства.
87. Медь. Получение, свойства, применение.
88. Сплавы меди, соли меди их применение.
89. Растворимость и гидролизруемость солей меди.
90. Элементы III-A группы.
91. Алюминий, свойства, получение, применение.
92. Соединения алюминия.
93. Применение солей алюминия.
94. Главная и побочная подгруппы IV группы.
95. Углерод, свойства и применение.
96. Угольная кислота и ее соли.
97. Гидрокарбонат натрия в кондитерском деле.
98. Свинец, получение, свойства, применение.
99. Оксиды, гидроксиды свинца
100. Окислительно-восстановительные свойства свинца.
101. Олово, получение, свойства, применение.
102. Оксиды, гидроксиды и соли олова.
103. Применение олова при упаковке пищевых продуктов.
104. Общие свойства элементов V- A группы.
105. Фосфор и его соединения.

106. Элементы V -А группы.
107. Азот. Свойства азота.
108. Аммиак. Соли аммония.
109. Азотная кислота и азотистая кислота, их свойства.
110. Азотные удобрения.
111. Элементы VI группы.
112. Сопоставьте свойства элементов главной и побочной подгруппы.
113. Сера: физические и химические свойства.
114. Оксиды серы, сероводород, серная, сернистая и тиосерная кислоты их свойства.
115. Хром, свойства, применение.
116. Сплавы хрома. Хромовые защитные покрытия.
117. Оксиды и гидроксиды хрома.
118. Соли хрома.
119. Окислительные свойства хрома (VI).
120. Сопоставьте свойства элементов главной и побочных подгрупп VII группы.
121. Хлор, свойства, применение. Указать его кислородные и водородные соединения, их свойства.
122. Марганец. Природные соединения марганца.
123. Соединения марганца со степенями окисления +2, +4, +6, +7.
124. Оксиды. Гидроксиды марганца.
125. Соли марганца.
126. Окислительно-восстановительные свойства марганца (VII) в зависимости от pH Среды.
127. Железо, получение, свойства, применение.
128. Оксиды, гидроксиды железа.
129. Соли железа.
130. Комплексные соединения железа, их применение.

1. ТЕМАТИКА И ПЕРЕЧЕНЬ КУРСОВЫХ РАБОТ И РЕФЕРАТОВ

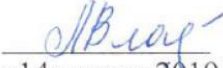
Курсовые работы учебным планом не предусмотрены




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
Органическая химия

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 2
Лекции 36__ час.
Практические занятия 36__ час.
Лабораторные работы 36__ час.
Самостоятельная работа 108__ час.
В том числе на подготовку к экзамену 36__ час
Всего часов –180__ час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 36__ час.
Контрольные работы – ____ / не предусмотрены
Экзамен 2__ семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составители:

Левочкина Л.В.
Приходько Ю.В., Т.В. Владыкина

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Органическая химия»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Органическая химия» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные законы химии, теорию основных разделов химии в соответствии программой, проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.

Дисциплина «Органическая химия» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физика», «Основы общей и технической биохимии», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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).

к.м.н., доцент, Департамент
пищевых наук и технологий _____ Т.В. Владыкина

Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования


**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ ДВФУ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (РПУД)

Органическая химия

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки: очная

Курс_1 семестр_2

лекции - 36 час.

практические занятия - 36 час

лабораторные работы - 36 час.

в том числе с использованием МАО_24__

всего аудиторных часов нагрузки - 108 час.

самостоятельная работа - 36 час.

в том числе на подготовку к экзамену 36 час

контрольные работы –

курсовая работа/ курсовой проект-

экзамен - 2 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

__Левочкина Л.В.____

Составители: д.т.н., профессор Приходько Ю.В., к.м.н., доцент Владыкина Т.В.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(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 "Title" « Technology products and the organization of restaurant services »

Course title: organic chemistry

basic part of B1. B.18 **part of Block, _4_credits**

Instructor: Vladykina.T.V

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to use the basic laws of the natural sciences in professional activities, to apply the methods of mathematical analysis and mathematical (computer) modeling, theoretical and experimental research;

- the ability to identify the natural-science essence of the problems arising in the course of professional activity, to involve for solving them the corresponding physico-mathematical apparatus.

Learning outcomes:

OK-15 ability to self-organization and self-education

PC-26 Willingness to manage technological processes based on the physicochemical properties of raw materials

PC-27 the ability to conduct research according to a given method and analyze the results of experiments

PC-29 the ability to measure and compile a description of the experiments conducted, to prepare data for the preparation of surveys, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing experimental data of the research

Course description:

The study of measures for the protection of food raw materials and products from harmful environmental factors.

The study of the main hazards of raw materials and food products, their

impact on the human body.

The study of the types and methods of assessing and controlling the safety of food products.

The study of the epidemic significance of raw materials and food in the occurrence of various human infectious diseases, preventive measures.

Main course literature:

1. Gorlenko V.A. Organic chemistry for bachelor biologists. Part 1 [Electronic resource]: study guide / V.A. Gorlenko. - Electron. text data. - M.: Moscow State Pedagogical University, 2016. - 400 p. - 978-5-4263-0211-2. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/70137.html>.

2. Gorlenko V.A. Organic chemistry for bachelor biologists. Part 2 [Electronic resource]: a tutorial / V.A. Gorlenko. - Electron. text data. - M.: Moscow State Pedagogical University, 2016. - 332 p. - 978-5-4263-0212-9. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/70138.html>.

3. Klyushkina Yu.F. Organic chemistry [Electronic resource]: practical / Yu.F. Klyushkina, A.V. Serov. - Electron. text data. - Stavropol: North Caucasus Federal University, 2016. - 187 p. - 2227-8397. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/62856.html>.

4. Vshivkov A.A. Organic chemistry. Tasks and exercises [Electronic resource]: a tutorial / A.A. Vshivkov, A.V. Pestov. - Electron. text data. - Ekaterinburg: Ural Federal University, DIA, DIA, 2015. - 344 p. - 978-5-7996-1417-1. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/66180.html>.

Garshin A.P. Organic chemistry in drawings, tables, schemes [Electronic resource]: a tutorial / A.P. Garshin. - Electron. text data. - SPb. : CHEMISDAT, 2017. - 184 p. - 978-5-93808-285-4. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/67352.html>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация
к рабочей учебной программе дисциплины
«Органическая химия»

Дисциплина «Органическая химия» разработана для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Технология продукции и организация ресторанных услуг» и входит в базовую часть учебного плана (Б1.Б.18)

Общая трудоемкость дисциплины «Органическая химия» составляет 144 часа (4 зачётные единицы). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов) и самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Форма контроля по дисциплине – зачёт.

Дисциплина «Органическая химия» опирается на изученные дисциплины средней школы: такие как «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Математика», «Физика», а также «Естествознание», «Математическая статистика». В свою очередь она является «фундаментом» для изучения таких дисциплин как «Основы общей и технической биохимия», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

Дисциплина изучает: основные законы химии, теорию основных разделов химии в соответствии программой, проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.

В результате студент должен уметь применять теоретические знания по химической связи и строению молекул к компонентам пищевых и непищевых систем, проводить исследования по заданной методике и

анализировать результаты экспериментов, решать практические задачи и применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ при изучении сырья, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Цель дисциплины:

- получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров;

- дать понимание современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья;

- подготовить студентов к изучению биохимии, пищевой химии и основ товароведения промышленных и продовольственных товаров;

- выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения;

- дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемыми при оценке показателей качества.

Задачи дисциплины:

- изучение основных разделов органической химии, а именно: классы и номенклатуру органических соединений, химическую связь и механизмы ее образования, общетеоретические основы строения органических веществ, химические свойства и превращения органических соединений, основные механизмы реакций органических веществ.

- раскрытие практических аспектов использования системы знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области технологии продуктов питания таких как: методы разделения, очистки и идентификации органических веществ при исследовании сырья, принципы аналитического определения, методы химического анализа, метрологические аспекты.

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

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и математического (компьютерного) моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

- способность выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности, привлечь для их решения соответствующий физико-математический аппарат.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	основные законы химии, теоретические закономерности в растворах пищевых и непищевых компонентов, физико-химические свойства сырья
	Умеет	применять полученные знания

		основных законов химии, физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами
	Владеет	методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ при изучении физико-химических свойств сырья и на основе этого умеет управлять технологическими процессами
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.
	Умеет	применять теоретические знания по химической связи и строению молекул компонентов пищевых и непищевых систем; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, используя законы математической статистики и построения моделей экспериментов
	Владеет	способностью самостоятельной работы в химической лаборатории, проведения химического анализа для последующего его использования при контроле качества продуктов питания.
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций, законы и методы математической статистики
	Умеет	проводить измерения, используя теоретические знания о строении органических веществ, механизмы реакций и описывать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки

		экспериментальных данных проведенных исследований, основами химических методов анализа, методами, используемыми при оценке показателей качества.
--	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Органическая химия» применяются следующие методы активного обучения: проблемное обучение, активное чтение, составление интеллектуальных карт, консультирование и рейтинговый метод.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

36 час, МАО-16 час (Лекция - дискуссия)

Раздел 1. Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений. Методы очистки органических веществ. Общие принципы реакционной способности (6 час.)

Тема 1. Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений (2 час.)

Предмет органической химии. Краткие сведения о развитии теоретических представлений в органической химии. Теория химического строения органических соединений. Развитие теории химического строения, тетраэдрическая модель атома углерода, электронные представления в органической химии. Типы химических связей: π и σ - связи; sp^3 , sp^2 , sp – гибридизация. Основные характеристики ковалентной связи. Классификация органических соединений. Гомология и гомологические ряды в органической химии. Принципы систематической номенклатуры ИЮПАК. Молекулярные модели и стереохимические формулы. Пространственная изомерия органических соединений (конформационная, геометрическая, оптическая). Асимметрический атом углерода. Понятие о стереохимической номенклатуре (D, L-, E, Z-, и R, S- номенклатура).

Тема 2. Методы выделения, очистки и идентификации органических соединений (2 час.).

Способы разделения веществ. Фильтрация и центрифугирование. Кристаллизация. Перегонка и ректификация. Сублимация. Экстракция. Идентификация органических соединений на основе физических свойств. Температура плавления. Температура кипения. Плотность. Показатель преломления. Установление структуры органических соединений спектральными методами. Абсорбционная спектроскопия. Масс-спектрометрия. Спектрометрия ЯМР.

Тема 3. Общие принципы реакционной способности (2 час.)

Электронное строение и реакционная способность.

Перераспределение валентных электронов как сущность химических процессов. Способы разрыва ковалентной связи (гомолитический, гетеролитический). Промежуточные реакционноспособные частицы (радикалы, карбокатионы, карбанионы).

Факторы, влияющие на распределение электронной плотности в молекуле. Понятие об индуктивном и мезомерном эффектах, электронодонорных и электроноакцепторных заместителях.

Понятие о механизмах органических реакций.

Механизм реакции как последовательность элементарных стадий. Понятие о субстрате и реагенте. Одно- и многостадийные реакции, понятие о переходном состоянии и интермедиате. Современная классификация органических реакций: по результату, способу разрыва ковалентной связи и типу атакующего реагента (радикальные, электрофильные, нуклеофильные).

Кислотность и основность органических соединений.

Понятие о протонной и электронной теориях (теории Бренстеда и Льюиса). Основные типы органических кислот и оснований. Относительная сила кислот и оснований, единицы их количественной характеристики (pK_A и pK_B). Значение понятий кислотности и основности для объяснения реакционной способности органических соединений.

Раздел 2. Углеводороды (8 час.)

Тема 1. Алифатические углеводороды. Алканы (предельные углеводороды, насыщенные углеводороды, парафины) (2 час.)

Классификация углеводородов. Основные сырьевые источники получения органических соединений. Нефть. Основные фракции нефти. Алканы. Гомологический ряд. Закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах. Изомерия. Номенклатура. Способы получения. Строение. Химические свойства. Радикальные реакции.

Тема 2. Алифатические углеводороды Алкены (непредельные, ненасыщенные, олефины). Лекция дискуссия. (2 час.)

Алкены. Гомологический ряд, общая формула. Закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах. Изомерия – структурная и пространственная. Строение и номенклатура. Способы получения. Химические свойства. Механизмы органических реакций. Карбокатионы. Реакции электрофильного присоединения в ряду алкенов. Правило Марковникова.

Алкены. Реакции полимеризации: радикальный и ионный механизм. Полиэтилен, полипропилен.

Тема 3. Алифатические углеводороды. Алкадиены. Алкины (2 час.)

Алкадиены. Строение. Методы получения. Химические свойства. 1,2- и 1,4-присоединение. Реакции полимеризации. Понятие о каучуках. Природный и синтетический каучук, использование в промышленности.

Алкины. Гомологический ряд. Закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах. Изомерия. Номенклатура. Способы получения. Строение. Химические свойства. Кетонольная таутомерия. Применение.

Тема 4 Углеводороды. Ароматические соединения (Арены) Лекция дискуссия (4 час.)

Современные электронные представления о строении бензола. Гомологический ряд бензола. Номенклатура и изомерия. Способы получения

бензола и его гомологов. Физические свойства бензола и его гомологов. Химические свойства ароматических углеводов. Общая характеристика. Реакции присоединения. Реакции электрофильного замещения. Механизм реакций электрофильного замещения. Заместители первого и второго рода. Индуктивный и мезомерный эффект. Правила замещения в бензольном ядре. Окисление жирноароматических соединений. Отдельные представители. Их применение. Многоядерные ароматические соединения. Нафталин. Антрацен. Фенантрен.

Раздел 3. Кислородосодержащие соединения (12 час.)

Тема 1. Оксисоединения. Спирты. Многоатомные спирты, фенолы (2 час.)

Классификация по строению углеводородного радикала и по атомности. Одноатомные спирты. Классификация. Изомерия. Понятие о первичных, вторичных и третичных спиртах. Номенклатура спиртов. Способы получения спиртов. Физические и химические свойства. Важнейшие представители одноатомных спиртов, их применение в пищевой промышленности. Ненасыщенные спирты. Многоатомные спирты. Классификация. Двухатомные спирты. Особенности химических свойств. Глицерин. Химические свойства глицерина, применение глицерина в промышленности. Понятие о спиртах высшей атомности. Фенолы. Химические свойства. Фенол - формальдегидные смолы. Использование фенолов в качестве антиоксидантов (антиокислителей).

Тема 2. Оксисоединения. Альдегиды и кетоны. Лекция-дискуссия (2 час.)

Строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов, природа карбоксильной группы (σ и π -связь), полярность связи $C=O$. Получение альдегидов и кетонов. Физические свойства. Химические свойства. Реакции окисления и восстановления. Отличие свойств альдегидов от свойств кетонов. Реакции нуклеофильного присоединения. Реакции конденсации альдегидов и кетонов. Причины активности метиленовой группы.

Альдольно-кетоновая конденсация. Механизм, роль катализатора, стабилизация конечных продуктов реакции. Важнейшие представители альдегидов и кетонов. Формальдегид. Ацетальдегид. Ацетон. Циклогексанон. Бензальдегид. Ванилин.

Тема 3. Карбоновые кислоты. Функциональные производные карбоновых кислот (2 час.)

Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Изомерия. Номенклатура. Особенности строения карбоксильной группы. Способы получения кислот. Физические свойства карбоновых кислот. Водородные связи. Химические свойства. Кислотность, образование солей. Сила карбоновых кислот. Получение и свойства функциональных производных карбоновых кислот – сложных эфиров, хлорангидридов, амидов. Отдельные представители карбоновых кислот: муравьиная, уксусная, бензойная.

Тема 4. Жирные кислоты. Жиры. Лекция дискуссия. (2 час.)

Высшие карбоновые кислоты. Насыщенные и ненасыщенные кислоты. Сложные эфиры высших кислот. Жиры. Растительные масла. Химические свойства триацилглицеридов: гидролиз, омыление, гидрогенизация (саломас, маргарин), ацидолиз, переэтерификация. Виды порчи жиров и масел. Окислительная порча жиров, прогоркание жиров, изменение их при тепловой обработке. Классификация липидов.

Тема 5. Многоосновные кислоты. Оксикислоты. Оксокислоты. Лекция-дискуссия (2 час.).

Двухосновные кислоты. Классификация. Номенклатура. Особенности химических свойств. Щавелевая, малоновая, янтарная и адипиновая кислоты, их значение. Оксикислоты. Классификация. Алифатические оксикислоты. Изомерия, номенклатура, получение. Физические и химические свойства. Оптическая активность органических соединений. Удельное вращение. Асимметрический атом углерода. Антиподы, рацематы. Зависимость числа оптических изомеров от числа асимметричных атомов углерода в молекуле. Диастереоизомеры. Молочная, яблочная и винные кислоты. Стереοизомерия

этих кислот. Лимонная кислота. Оксокислоты. Классификация. Номенклатура. Химические свойства. Особые химические свойства.

Тема 6. Углеводы. Моносахариды. Ди- и полисахариды. Лекция дискуссия (2 час.)

Классификация углеводов, их роль в живой природе. Номенклатура. Моносахариды, их строение классификация. Стереохимия моноз. Оптическая активность, D- и L- ряды. Способы получения моносахаридов. Химические свойства моносахаридов. Понятие о гликозидах. Таутомерные превращения глюкозы. Оксикарбонильные и циклические полуацетальные формы. Явление мутаротации. α и β - полуацетали глюкозы. Отдельные представители моносахаридов: глюкоза, фруктоза, галактоза. Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие. Мальтоза. Лактоза. Целлобиоза. Сахароза. Строение и свойства. Гидролиз. Инвертный сахар. Полисахариды. Крахмал, его строение, распространение в природе, свойства. Реакции гидролиза, декстринизации и клейстеризации крахмала. Декстрины. Гликоген. Пищевая ценность, содержание в продуктах растительного происхождения. Клетчатка (целлюлоза). Строение, свойства. Эфиры клетчатки, их использование. Натуральные и искусственные волокна. Ацетатное, вискозное волокна.

Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения (6 час.)

Тема 1. Амины. (2 час.)

Амины. Строение, изомерия, номенклатура. Первичные, вторичные и третичные амины. Получение аминов. Физические свойства аминов. Химические свойства. Основность аминов. Реакции диазотирования первичных ароматических аминов и ее значение для получения азокрасителей. Связь между строением и окраской органических соединений. Хромофоры и ауксохромы. Пищевые красители. Диамины. Аминоспирты.

Тема 2. Аминокислоты. Белки. Лекция дискуссия (2 час.)

Классификация и номенклатура аминокислот. Нахождение в природе. Получение аминокислот гидролизом белков, из галогензамещенных кислот,

из циангидринов, из альдегидов. Физические и химические свойства аминокислот. Общая характеристика. Понятие о биполярном ионе. Амфотерность, образование солей с кислотами и щелочами. Образование полипептидов. Незаменимые аминокислоты. Биологическое значение аминокислот. Белки. Классификация белков. Строение белков. Биологически активные полипептиды. Ферменты. Типы связей аминокислот в белковой молекуле (пептидная, дисульфидная, водородная, ионная, гидрофобное взаимодействие). Уровни структурной организации белковых молекул. Физико-химические свойства белков. Величина и форма белковых молекул. Растворимость, гидролиз, обратимое и необратимое осаждение, денатурация. Амфотерные свойства, изоэлектрическая точка, набухание белков. Важнейшие цветные реакции.

Тема 3. Гетероциклические соединения. (2 час.)

Классификация гетероциклических соединений. Номенклатура. Ароматичность гетероциклов. Пятичленные гетероциклические соединения. Триптофан, его биологическое значение. Фураны. Пирролы. Тиофены. Способы получения и химические свойства. Шестичленные гетероциклические соединения. Пиридин. Строение, получение, химические свойства. Реакции электрофильного замещения.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

36 час, МАО-8час (семинар-пресс-конференция)

Занятие 1 (2 час.)

Тема: Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений. Методы выделения, очистки и идентификации органических соединений.

Занятие 2 (2 час.)

Тема: Общие принципы реакционной способности. Понятие о механизмах органических реакций. Кислотность и основность органических соединений.

Занятие 3 Контрольное занятие по теме «Теория химического строения органических соединений». Семинар-пресс-конференция. (2 час.).

1. Тестовый контроль.
2. Доклады.

Занятие 4 Углеводороды (2 час.)

Тема: Углеводороды. Алифатические углеводороды. Алканы (предельные углеводороды, насыщенные углеводороды, парафины). Алкены (непредельные, ненасыщенные, олефины)

Занятие 5 Семинар пресс-конференция (2 час.)

Тема: Углеводороды. Алифатические углеводороды. Алкадиены. Алкины. Ароматические соединения (Арены).

Занятие 6 Контрольное занятие работа по теме «Углеводороды» (2 час.)

1. Тестовый контроль.
2. Доклады

Занятие 7 (2 час.)

Тема: **Кислородосодержащие соединения** Оксисоединения. Спирты. Многоатомные спирты, фенолы

Оксисоединения. Альдегиды и кетоны.

Занятие 8 (2 час.)

Тема: Карбоновые кислоты. Функциональные производные карбоновых кислот.

Занятие 9 Семинар - пресс-конференция(2 час.)

Тема: Жирные кислоты. Жиры.

Занятие 10 (2 час.)

Тема: Многоосновные кислоты. Оксикислоты. Оксокислоты.

Занятие 12 (2 час.)

Тема: Углеводы. Моносахариды. Ди- и полисахариды.

Занятие 13 Контрольное занятие по теме «Кислотосодержащие соединения» (2 час.)

1. Тестовый контроль.
2. Доклады

Занятие 14 Азотосодержащие органические соединения (2 час.)

Тема: Азотосодержащие органические соединения. Амины.

Занятие 15 Семинар-пресс-конференция (2 час.)

Тема: Азотосодержащие органические соединения. Аминокислоты.
Белки.

Занятие 16 (2 час.)

Тема: Гетероциклические соединения.

Занятие 17 Контрольное занятие по теме «Азотосодержащие органические соединения» (2 час.)

1. Тестовый контроль.
2. Рефераты (защита)

Занятие 18 Контрольное занятие (2 час.)

1. Тестовый контроль.
2. Рефераты (защита)

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия (36 час.)

1. Лабораторная работа №1.

Введение. Углеводороды (алканы, циклоалканы). Методы получения. Физические и химические свойства. (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- гомологический ряд алканов, циклоалканов;
- закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах;
- изомерия – структурная;
- строение и номенклатура;
- способы получения;
- химические свойства.

2. Лабораторная работа №2.

Углеводороды (алкены, алкадиены). Методы получения.

Физические и химические свойства. (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- гомологический ряд алкенов, алкадиенов;
- закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах;
- изомерия – структурная и пространственная;
- строение и номенклатура;
- способы получения;
- химические свойства;
- классификация спиртов и фенолов;
- изомерия спиртов – первичные, вторичные, третичные;
- номенклатура спиртов и фенолов;
- способы синтеза;
- физические и химические свойства спиртов и фенолов

3. Лабораторная работа №3.

Углеводороды: (алкины). Методы получения. Физические и химические свойства. (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- гомологический ряд алкинов;

- закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах;
- изомерия – структурная;
- строение и номенклатура;
- способы получения;
- химические свойства;
- строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов;
- природа карбоксильной группы (σ и π -связь), полярность связи C=O;
- получение альдегидов и кетонов;
- химические свойства: реакции окисления и восстановления, реакции нуклеофильного присоединения; реакции конденсации.

4. Лабораторная работа №4

Углеводороды (арены). Методы получения. Физические и химические свойства. (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- гомологический ряд аренов;
- закономерности изменения физических свойств в гомологических рядах;
- изомерия – структурная;
- строение и номенклатура;
- способы получения;
- химические свойства.

5. Лабораторная работа №5

Спирты и фенолы. Методы получения. Физические и химические свойства (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий
классификация спиртов и фенолов:

- изомерия спиртов – первичные, вторичные, третичные;

- номенклатура спиртов и фенолов;
- способы синтеза;
- физические и химические свойства спиртов и фенолов.

6. Лабораторная работа №6

Карбонильные соединения: альдегиды и кетоны. Методы получения. Физические и химические свойства (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов;
- природа карбоксильной группы (σ и π -связь), полярность связи $C=O$;
- получение альдегидов и кетонов;
- химические свойства: реакции окисления и восстановления, реакции нуклеофильного присоединения; реакции конденсации.

7. Лабораторная работа №7

Карбоновые кислоты и их функциональные производные. Методы получения. Физические и химические свойства. Стереои́зомерия. (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- стереои́зомерия, антиподы, диастереои́зомеры, их значение;
- одноосновные предельные карбоновые кислоты;
- изомерия, номенклатура;
- особенности строения карбоксильной группы;
- способы получения карбоновых кислот;
- физические свойства карбоновых кислот, водородные связи;
- двухосновные кислоты: классификация, номенклатура;
- особенности химических свойств;
- оксикислоты: классификация, номенклатура, изомерия;
- особенности химических свойств;
- оптическая активность на примере молочной кислоты;
- оксокислоты: классификация, номенклатура, химические свойства.

8. Лабораторная работа №8

Жирные кислоты (2 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- высшие карбоновые кислоты: насыщенные и ненасыщенные;
- сложные эфиры высших кислот;
- жиры и растительные масла;
- химические свойства триацилглицеридов: гидролиз, омыление, гидрогенизация, переэтерификация;
- виды порчи жиров и масел.

9. Лабораторная работа №9.

Липиды. Жиры (2 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме;

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий

- химические свойства триацилглицеридов: гидролиз, омыление, гидрогенизация, переэтерификация;
- виды порчи жиров и масел.

10. Лабораторная работа №10.

Углеводы. Моносахариды. Химические свойства. Биологическое и пищевое значение. (2 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- классификация углеводов, их роль в живой природе;
- номенклатура;
- стереохимия моноз, оптическая активность, D- и L- ряды;
- химические свойства моносахаридов;
- явление мутаротации.

11. Лабораторная работа №11.

Углеводы. Дисахариды. Химические свойства. Биологическое и пищевое значение. (2 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- дисахариды - восстанавливающие и невосстанавливающие;
- мальтоза, лактоза, сахароза. Строение и свойства. Гидролиз;
- полисахариды. Крахмал – амилоза и амилопектин;
- целлюлоза.

12. Лабораторная работа №12.

Амины. Аминокислоты. Идентификация и химические свойства аминокислот (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- амфотерность аминокислот;
- биологическая и пищевая ценность аминокислот;
- классификация и номенклатура аминокислот;
- получение аминокислот гидролизом белков и синтетическим методом;
- образование полипептидов, амидная связь.

13. Лабораторная работа №13.

Белки. Химические свойства белков. (4 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме.

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий:

- классификация белков;
- структура белков;
- цветные реакции белков;
- изоэлектрическая точка белков.

14. Лабораторная работа №14.

Белки. Химические свойства белков. (8 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме;

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий

- биологическая и пищевая ценность белков

- химические физические свойства белков
- цветные реакции белков
- денатурация белков.
- получение аминокислот гидролизом белков и синтетическим методом;
- образование полипептидов, амидная связь;
- белки, классификация белков, структура белков.

15. Лабораторная работа №15

Гетероциклические соединения. Химические свойства, строение и применение. (8 час.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме;

Перечень рекомендуемых типовых индивидуальных заданий

- устойчивость циклов;
- пятичленные гетероциклы с гетероатомом кислородом, азотом, серой;
- шестичленные гетероциклы с гетероатомом кислородом, азотом, серой;
- ароматические свойства гетероциклов;
- конденсированные гетероциклы.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Органическая химия» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине;
- характеристику заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений. Методы очистки органических веществ. Общие принципы реакционной способности	ПК-26 ОК-15	Знает	Опрос Тестовый контроль	Зачет Вопросы Рейтинговые баллы
			Умеет	Доклад или Презентация Отчёты по лабораторным работам	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы
			Владеет	Контрольная работа Реферат	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы
2	Раздел 2. Углеводороды	ПК-26 ПК-27 ПК-29 ОК-15	Знает	Опрос Тестовый контроль	Зачет Вопросы Рейтинговые баллы
			Умеет	Доклад или Презентация Отчёты по лабораторным работам	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы
			Владеет	Контрольная работа Реферат	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы
3	Раздел 3. Кислородосодержащие соединения	ПК-26 ПК-27 ПК-29	Знает	Опрос Тестовый контроль	Зачет Вопросы Рейтинговые баллы
			Умеет	Доклад или Презентация Отчёты по лабораторным работам	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы
			Владеет	Контрольная работа Реферат	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы

4	Раздел 4 Азотсодержащие органические соединения	ПК-26 ПК-27 ПК-29	Знает	Опрос Тестовый контроль	Зачет Вопросы Рейтинговые баллы
			Умеет	Доклад или Презентация Отчёты по лабораторным работам	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы
			Владеет	Контрольная работа Реферат	Зачёт Вопросы Рейтинговые баллы

Контрольные и методические материалы, 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. Горленко В.А. Органическая химия для бакалавров-биологов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Горленко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский педагогический государственный университет, 2016. — 400 с. — 978-5-4263-0211-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70137.html>.
2. Горленко В.А. Органическая химия для бакалавров-биологов. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Горленко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский педагогический государственный университет, 2016. — 332 с. — 978-5-4263-0212-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70138.html>.
3. Ключкина Ю.Ф. Органическая химия [Электронный ресурс] : практикум / Ю.Ф. Ключкина, А.В. Серов. — Электрон. текстовые данные. —

Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 187 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62856.html>.

4. Вшивков А.А. Органическая химия. Задачи и упражнения [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Вшивков, А.В. Пестов. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 344 с. — 978-5-7996-1417-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66180.html>.

Гаршин А.П. Органическая химия в рисунках, таблицах, схемах [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.П. Гаршин. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : ХИМИЗДАТ, 2017. — 184 с. — 978-5-93808-285-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67352.html>

Дополнительная литература

1. Зыкова, М.В. Органическая химия. Пространственное строение органических соединений [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.В. Зыкова, Г.А. Жолобова, О.Ф. Прищепова. — Электрон. дан. — Томск : СибГМУ, 2016. — 86 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105887>.

2. Зыкова, М.В. Органическая химия. Классификация и номенклатура органических соединений [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.В. Зыкова, Г.А. Жолобова, О.Ф. Прищепова. — Электрон. дан. — Томск : СибГМУ, 2015. — 110 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105886>.

3. Орлова А.М. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Орлова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2016. — 230 с. — 978-5-7264-1302-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48034.html>.

4. Органическая химия (тестовые задания). Часть 1 [Электронный ресурс] :

учебное пособие / Н.А. Абакумова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 113 с. — 978-5-8265-1470-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64144.html>.

5. Кужаева А.А. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Кужаева, И.В. Берлинский, Н.В. Джевага. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 152 с. — 978-5-4487-0310-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77218.html>.

6. Васильева, И.В. Основы органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Васильева, М.А. Захаренко, И.В. Проскунов. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 72 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102672> .

7. Начаев, А.П. Дополнительные главы органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.П. Начаев, В.М. Болотов. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 70 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92229> .

8. Органическая химия [Электронный ресурс] : практикум / . — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, Золотой колос, 2014. — 140 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64753.html>.

9. Устынюк Ю.А. Лекции по органической химии. Часть 1. Вводный концентр [Электронный ресурс] / Ю.А. Устынюк. — Электрон. текстовые данные. — М. : Техносфера, 2015. — 504 с. — 978-5-94836-430-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58859.html>.

10. Ким А.М. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие

/ А.М. Ким. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 844 с. — 978-5-379-02004-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65281.html>.

11.Найденко Е.С. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.С. Найденко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014. — 91 с. — 978-5-7782-2513-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44674.html>.

Электронные информационные образовательные ресурсы

1. Научная электронная библиотека eLIBRA проект РФФИ www.elibrary.ru
2. Научная библиотека ДВФУ <http://www.dvfu.ru/web/library/nb1>
3. Правовая информационная система <http://www.consultant.ru/>

Нормативно-правовые материалы

1. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 29.12.2015) «Об охране окружающей среды».

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/

2. Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

3. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

– Microsoft Office Professional Plus 2010;

- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочим учебным планом предусмотрено 36 часов лекционных занятий, 36 часов практических занятий, 36 часов лабораторных работ и 36 часов самостоятельной работы студента. По каждой теме занятий предусмотрено выполнение определенного задания с предоставлением отчета, контрольной, доклада, реферата, либо презентации на заданную тему. Каждое задание имеет свой весовой коэффициент. Предусмотрена балльно - рейтинговая оценка текущей успеваемости.

Теоретическая часть дисциплины «Органическая химия» 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 студенты учатся анализировать и прогнозировать применение органической химии в пищевой промышленности, раскрывают ее научные 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 студент выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учётом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме лабораторных работ, семинара и занятий с применением методов активного обучения (МАО). 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.

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 студентов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями, интернет – ресурсами. Результаты работы оформляются в виде рефератов, докладов или презентации с последующим обсуждением. Темы рефератов, докладов и презентаций соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся устные опросы, контрольные работы, доклады или презентации, рефераты.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Мультимедийная аудитория с доступом в Internet.

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Программное обеспечение, доступное студентам для выполнения задания по дисциплине, а также для организации самостоятельной работы:

В аудитории М316 установлено следующее оборудование:

Экран с электроприводом 236*147 см TrimScreenLine;

Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; документ-камера CP355AF AVervision, видеочамера MP-HD718 Multipix;

Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex;

Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI ProExtron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/RxExtron; врезной интерфейс для подключения ноутбука с ретрактором TAM 201 Standard3 TLS; усилитель-распределитель DVI DVI; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления: усилитель мощности, 1x200 Вт, 100/70 В XPA 2001-100V Extron; микрофонная петличная радиосистема EW 122 G3 Sennheiser; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

I. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и специальным лабораторным оборудованием.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М316 Площадь 96.3 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS) рН - метр. рН - 213 стационарный - С – метр-1шт; Кондуктометр-1; Насос вакуумный Комовского-1; Колбонагеватель LOIP-LN-250- 1; Люминоскоп- 1; Спектофотометр- 1; Рефрактометр- 1; Прибор для определения температуры плавления-1; Сушильный шкаф- 2</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>

	<p>устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p> <p>г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>

Приложение 1



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 «Органическая химия»
Направление 19.03.04 «Технология продукции общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение (час)	Форма контроля
2 семестр				
1	2-6 неделя	Подготовка реферата, доклада	9 часов	Доклад, сообщение
2	7-16 неделя	Представление презентации по теме реферата	9 часов	Доклад, сообщение
3	2-16 неделя	Подготовка к практическим занятиям и лабораторной работе	9 часов	Отчет по лабораторной работе, тесты
4	17-18 неделя	Подготовка к экзамену	9 часов	Собеседование
		итого	36 часов	

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания рефератов 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).

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint, MS Word, Acrobat Reader, LaTeX-овский пакет beamer. Самая простая программа для создания презентаций – Microsoft PowerPoint. Для подготовки презентации необходимо обработать информацию, собранную при написании реферата.

Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации.
2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).
3. Отобразить всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.
4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.
5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.
6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).
7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация – представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций – метафора. Их назначение – вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма – визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица – конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение – структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации.

- печатный текст + слайды + раздаточный материал готовятся отдельно;
- слайды – визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;
- текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;

- рекомендуемое число слайдов 17-22;
- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;
- раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: люди больше доверяют тому, что они могут унести с собой, чем исчезающим изображениям, слова и слайды забываются, а раздаточный материал остается постоянным осязаемым напоминанием; раздаточный материал важно раздавать в конце презентации; раздаточный материалы должны отличаться от слайдов, должны быть более информативными.

Методические рекомендации по написанию и оформлению реферата

Реферат – творческая деятельность студента, которая воспроизводит в своей структуре научно–исследовательскую деятельность по решению теоретических и прикладных проблем в определённой отрасли научного знания. В силу этого реферат является важнейшей составляющей учебного процесса в высшей школе.

Реферат, являясь моделью научного исследования, представляет собой самостоятельную работу, в которой студент решает проблему теоретического или практического характера, применяя научные принципы и методы данной отрасли научного знания. Результат данного научного поиска может обладать не только субъективной, но и объективной научной новизной, и поэтому может быть представлен для обсуждения научной общественности в виде научного доклада или сообщения на научно-практической конференции, а также в виде научной статьи.

Реферат предполагает приобретение навыков построения делового сотрудничества, основанного на этических нормах осуществления научной

деятельности. Целеустремлённость, инициативность, познавательный интерес, ответственность за результаты своих действий, добросовестность, компетентность – качества личности, характеризующие субъекта научно-исследовательской деятельности.

Реферат – это самостоятельная учебная и научно-исследовательская деятельность студента. Преподаватель оказывает помощь консультативного характера и оценивает процесс и результаты деятельности. Он предоставляет примерную тематику реферативных работ, уточняет совместно со студентом проблему и тему исследования, помогает спланировать и организовать научно-исследовательскую деятельность, назначает время и минимальное количество консультаций.

Преподаватель принимает текст реферата на проверку не менее чем за десять дней до защиты.

Традиционно сложилась определенная структура реферата, основными элементами которой в порядке их расположения являются следующие:

1. Титульный лист.
2. Задание.
3. Оглавление.
4. Перечень условных обозначений, символов и терминов (если в этом есть необходимость).
5. Введение.
6. Основная часть.
7. Заключение.
8. Библиографический список.
9. Приложения.

На титульном листе указываются: учебное заведение, выпускающая кафедра, автор, преподаватель, тема исследования, место и год выполнения реферата.

Название реферата должно быть по возможности кратким и полностью соответствовать ее содержанию.

В оглавлении (содержании) отражаются названия структурных частей реферата и страницы, на которых они находятся. Оглавление целесообразно разместить в начале работы на одной странице.

Наличие развернутого введения – обязательное требование к реферату. Несмотря на небольшой объем этой структурной части, его написание вызывает значительные затруднения. Однако именно качественно выполненное введение является ключом к пониманию всей работы, свидетельствует о профессионализме автора.

Таким образом, введение – очень ответственная часть реферата. Начинаться должно введение с обоснования актуальности выбранной темы. В применении к реферату понятие «актуальность» имеет одну особенность. От того, как автор реферата умеет выбрать тему и насколько правильно он эту тему понимает и оценивает с точки зрения современности, характеризует его научную зрелость и профессиональную подготовленность.

Кроме этого во введении необходимо вычленить методологическую базу реферата, назвать авторов, труды которых составили теоретическую основу исследования. Обзор литературы по теме должен показать основательное знакомство автора со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, определять главное в современном состоянии изученности темы.

Во введении отражаются значение и актуальность избранной темы, определяются объект и предмет, цель и задачи, хронологические рамки исследования.

Завершается введение изложением общих выводов о научной и практической значимости темы, степени ее изученности и обеспеченности источниками, выдвижением гипотезы.

В основной части излагается суть проблемы, раскрывается тема, определяется авторская позиция, в качестве аргумента и для иллюстраций выдвигаемых положений приводится фактический материал. Автору

необходимо проявить умение последовательного изложения материала при одновременном его анализе. Предпочтение при этом отдается главным фактам, а не мелким деталям.

Реферат заканчивается заключительной частью, которая так и называется «заключение». Как и всякое заключение, эта часть реферата выполняет роль вывода, обусловленного логикой проведения исследования, которое носит форму синтеза накопленной в основной части научной информации. Этот синтез – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Именно здесь содержится так называемое «выводное» знание, которое является новым по отношению к исходному знанию. Заключение может включать предложения практического характера, тем самым, повышая ценность теоретических материалов.

Итак, в заключении реферата должны быть: а) представлены выводы по итогам исследования; б) теоретическая и практическая значимость, новизна реферата; в) указана возможность применения результатов исследования.

После заключения принято помещать библиографический список использованной литературы. Этот список составляет одну из существенных частей реферата и отражает самостоятельную творческую работу автора реферата.

Список использованных источников помещается в конце работы. Он оформляется или в алфавитном порядке (по фамилии автора или названия книги), или в порядке появления ссылок в тексте письменной работы. Во всех случаях указываются полное название работы, фамилии авторов или редактора издания, если в написании книги участвовал коллектив авторов, данные о числе томов, название города и издательства, в котором вышла работа, год издания, количество страниц.

Критерии оценки реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста:

- а) актуальность темы исследования;
- б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);
- в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;
- г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений;
- д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса:

- а) соответствие плана теме реферата;
- б) соответствие содержания теме и плану реферата;
- в) полнота и глубина знаний по теме;
- г) обоснованность способов и методов работы с материалом;
- е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников:

- а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению:

- а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;
- б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;

в) соблюдение требований к объёму реферата.

Преподаватель должен четко сформулировать замечания и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.

Студент представляет реферат на рецензию не позднее, чем за неделю до защиты. Для устного выступления студенту достаточно 10-20 минут (примерно столько времени отвечает по билетам на экзамене).

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию, оформлению и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, реферат не сдан.

Темы рефератов и презентаций

1. Предмет органической химии. Сырьевые источники получения органических соединений. Теория строения А.М. Бутлерова. Представление о химической связи. Классификация органических соединений.
2. Природа ковалентной связи. δ - и π -связи. sp^3 , sp^2 , sp -гибридизация. Классификация органических соединений. Функциональные характеристические группы.
3. Алканы. Строение, изомерия, номенклатура. Основные методы получения. Химические свойства. Циклоалканы.
4. Алкены. Строение: sp^2 -гибридизация, δ - и π -связи. Изомерия, номенклатура. Методы получения, физические и химические свойства. Правило Морковникова.
5. Алкены. Реакции присоединения. Направление присоединения к алкенам – механизм реакции. Карбокатионы. Реакции полимеризации: радикальный и ионный механизм.
6. Алкадиены. Строение, номенклатура. Методы получения, химические свойства. Полимеризация.
7. Алкины. Электронное строение тройной связи. Гомологический ряд. Номенклатура. Методы получения. Физические и химические свойства.
8. Алифатические углеводороды: алканы, алкены, алкины, алкадиены. Сравнительная характеристика строения и химических свойств насыщенных и ненасыщенных углеводородов. Качественные реакции.
9. Ароматические углеводороды. Электронное строение ароматических циклов. Гомологический ряд, номенклатура. Методы синтеза, химические свойства.
10. Электрофильное замещение в ароматическом ряду. Механизм.
11. Жирноароматические углеводороды (арены). Заместители первого и второго рода. Реакционная способность и ориентация в реакциях электрофильного замещения.

12. Спирты. Классификация и номенклатура. Методы синтеза. Физические и химические свойства. Этиловый спирт. Синтетический спирт и ректификат.

13. Многоатомные спирты. Этиленгликоль. Получение и химические свойства. Глицерин, его получение, свойства. Понятие о жирах.

14. Альдегиды. Электронное строение альдегидной группы. Номенклатура. Способы получения. Физические и химические свойства. Альдольно - кротоновая конденсация.

15. Карбонильные соединения. Альдегиды и кетоны. Сравнительная характеристика строения и химических свойств. Механизм реакции нуклеофильного присоединения.

16. Карбоновые кислоты. Строение карбоксильной группы. Классификация и номенклатура. Методы синтеза. Физические и химические свойства.

17. Дикарбоновые кислоты. Номенклатура и химические свойства. Полимеры на основе дикарбоновых кислот.

18. Кетокислоты. Номенклатура и химические свойства. Кето-енольная таутомерия.

19. Оксикислоты. Номенклатура и химические свойства. Оптическая изомерия.

20. Высшие карбоновые кислоты – предельные и непредельные. Жиры, их строение, химические свойства. Получение мыла. Отверждение жиров.

21. Амины. Строение, номенклатура. Способы синтеза. Физические и химические свойства.

22. Органические кислоты и органические основания. Влияние заместителей на силу кислот и оснований.

23. Углеводы. Классификация, распространение в природе. Моносахариды. Гексозы: глюкоза, фруктоза. Их строение – алициклическая и

циклические формы. Химические доказательства существования той и другой формы.

24. Моносахариды. Химические свойства.

25. Моносахариды. Оптические изомеры глюкозы. Таутомерные превращения. Явление мутаротации.

26. Глюкоза, ее строение, реакции брожения и их практическое использование.

27. Дисахариды. Классификация. Мальтоза, лактоза, сахароза. Строение, получение, физические и химические свойства.

28. Полисахариды. Крахмал. Строение, свойства, гидролиз. Амилоза и амилопектин.

29. Целлюлоза. Строение, химические свойства, практическое использование.

30. Аминокислоты, их классификация, номенклатура. α -аминокислоты: способы получения, химические свойства, дипольные ионы.

31. Белки, их строение, структура, химические свойства. Функции белков в живом организме.

32. Гетероциклические соединения. Классификация, номенклатура, способы получения, химические свойства. Электрофильное замещение в 5-ти и 6-ти членных ароматических гетероциклах.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Органическая химия»
Направление подготовки
19.03.04 «Технология производства общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

Заполняется в соответствии с Положением о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 №12-13-850.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	основные законы химии, теоретические закономерности в растворах пищевых и непищевых компонентов, физико-химические свойства сырья
	Умеет	применять полученные знания основных законов химии, физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами
	Владеет	методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ при изучении физико-химических свойств сырья и на основе этого умеет управлять технологическими процессами
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.
	Умеет	применять теоретические знания по химической связи и строению молекул компонентов пищевых и непищевых систем; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, используя законы

		матстатистики и построения моделей экспериментов
	Владеет	способностью самостоятельной работы в химической лаборатории, проведения химического анализа для последующего его использования при контроле качества продуктов питания.
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций, законы и методы математической статистики
	Умеет	проводить измерения, используя теоретические знания основ строения органических веществ, механизмы реакций и описывать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, основами химических методов анализа, методами, используемыми при оценке показателей качества.

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	Показатели	баллы
ОК-15 способность к самоорганизации и	знает (пороговый уровень)	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим	Знание литературных источников, способных	Способность использовать	45-64

самообразование		основам технологии производства общественного питания	углубить знания по физиологическим основам технологии производства общественного питания	литературные и интернет источники для углубления знаний в предметной области	
	умеет (продвинутый)	Организовывать поиск дополнительной информации	Умение организовывать поиск дополнительной информации	Способность работать с электронными ресурсами для углубления знаний предметной области	64-84
	владеет (высокий)	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Владение навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Способность использования электронных ресурсов для углубления знаний предметной области	85-100
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	знает (пороговый уровень)	основные законы химии, теоретические закономерности в растворах пищевых и непищевых компонентов, физико-химические свойства сырья	Знание основных законов химии, и физико-химических свойств сырья	Знает основные законы химии, физико-химические свойства сырья	65-71
	умеет (продвинутый)	применять полученные знания основных законов химии, физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами	Умение применять знание основных законов химии, и физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами	Умеет применять знания основных законов химии и физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами	71-84

				процессами	
	владеет (высокий)	Методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ при изучении физико-химических свойств сырья и на основе этого умеет управлять технологическими процессами	Владение методами математического анализа, законами химии, знанием физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами	Владеет знанием методов математического анализа, законов химии, физико-химическими свойствами сырья, на основе чего владеет способностью управлять технологическими процессами	85-100
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.	Знание основ строения органических веществ и основные механизмы реакций, законы и методы математической статистики	Знает основы строения органических веществ и механизмы реакций, законы и методы математической статистики	65-71
	умеет (продвинутый)	применять теоретические знания по химической связи и строению молекул компонентов пищевых и непищевых систем; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, используя законы матстатистики и построения моделей экспериментов	Умение применять знание по химической связи и строению молекул компонентов пищевых систем для проведения исследований по заданной методике и проводить анализ результатов	Умеет применять знание по химической связи и строению молекул компонентов в пищевых системах для проведения исследований по заданной методике и проводить анализ	71-84

			экспериментов	результатов экспериментов	
	владеет (высокий)	Способностью самостоятельной работы в химической лаборатории, проведения химического анализа для последующего его использования при контроле качества продуктов питания.	Владение навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Владеет навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты	85-100
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	Проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций, законы и методы математической статистики	Знание действие основных закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов, основы строения органических веществ и соединений, механизмы реакций	Знает как действуют основные закономерности в растворах пищевых и непищевых компонентов, основы строения органических веществ и соединений	65-71
	умеет (продвинутый)	проводить измерения, используя теоретические знания основ строения органических веществ, механизмы реакций и описывать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;	Умеет вести замеры и составить описание проводимых экспериментов, подготовить данные и составить отчеты и обзоры для научных публикаций	71-84

	владеет (высокий)	Статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, основами химических методов анализа, методами, используемыми при оценке показателей качества.	Владение навыками проведения замеров при проведении экспериментов, подготовить и составить отчёты и обзоры для научных публикаций	Владеет навыком проведения замеров при проведении экспериментов, подготовит ь и составить отчёты и обзоры для научных публикаций	85-100
--	-------------------	--	---	--	--------

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену (2 семестр)

1. Предмет органической химии. Сырьевые источники получения органических соединений. Теория строения А.М. Бутлерова. Представление о химической связи. Классификация органических соединений.

2. Природа ковалентной связи. δ - и π -связи. sp^3 , sp^2 , sp -гибридизация. Классификация органических соединений. Функциональные характеристические группы.

3. Алканы. Строение, изомерия, номенклатура. Основные методы получения. Химические свойства. Циклоалканы.

4. Алкены. Строение: sp^2 –гибридизация, δ - и π -связи. Изомерия, номенклатура. Методы получения, физические и химические свойства. Правило Марковникова.

5. Алкены. Реакции присоединения. Направление присоединения к алкенам – механизм реакции. Карбокатионы. Реакции полимеризации: радикальный и ионный механизм.

6. Алкадиены. Строение, номенклатура. Методы получения, химические свойства. Полимеризация.

7. Алкины. Электронное строение тройной связи. Гомологический ряд. Номенклатура. Методы получения. Физические и химические свойства.
8. Алифатические углеводороды: алканы, алкены, алкины, алкадиены. Сравнительная характеристика строения и химических свойств насыщенных и ненасыщенных углеводородов. Качественные реакции.
9. Ароматические углеводороды. Электронное строение ароматических циклов. Гомологический ряд, номенклатура. Методы синтеза, химические свойства.
10. Электрофильное замещение в ароматическом ряду. Механизм.
11. Жирноароматические углеводороды (арены). Заместители первого и второго рода. Реакционная способность и ориентация в реакциях электрофильного замещения.
12. Спирты. Классификация и номенклатура. Методы синтеза. Физические и химические свойства. Этиловый спирт. Синтетический спирт и ректификат.
13. Многоатомные спирты. Этиленгликоль. Получение и химические свойства. Глицерин, его получение, свойства. Понятие о жирах.
14. Альдегиды. Электронное строение альдегидной группы. Номенклатура. Способы получения. Физические и химические свойства. Альдольно-кетоновая конденсация.
15. Карбонильные соединения. Альдегиды и кетоны. Сравнительная характеристика строения и химических свойств. Механизм реакции нуклеофильного присоединения.
16. Карбоновые кислоты. Строение карбоксильной группы. Классификация и номенклатура. Методы синтеза. Физические и химические свойства.
17. Дикарбоновые кислоты. Номенклатура и химические свойства. Полимеры на основе дикарбоновых кислот.
18. Кетокислоты. Номенклатура и химические свойства. Кето-енольная таутомерия.

19. Оксикислоты. Номенклатура и химические свойства. Оптическая изомерия.
20. Высшие карбоновые кислоты – предельные и непредельные. Жиры, их строение, химические свойства. Получение мыла. Отверждение жиров.
21. Амины. Строение, номенклатура. Способы синтеза. Физические и химические свойства.
22. Органические кислоты и органические основания. Влияние заместителей на силу кислот и оснований.
23. Углеводы. Классификация, распространение в природе. Моносахариды. Гексозы: глюкоза, фруктоза. Их строение – алициклическая и циклические формы. Химические доказательства существования той и другой формы.
24. Моносахариды. Химические свойства.
25. Моносахариды. Оптические изомеры глюкозы. Таутомерные превращения. Явление мутаротации.
26. Глюкоза, ее строение, реакции брожения и их практическое использование.
27. Дисахариды. Классификация. Мальтоза, лактоза, сахароза. Строение, получение, физические и химические свойства.
28. Полисахариды. Крахмал. Строение, свойства, гидролиз. Амилоза и амилопектин.
29. Целлюлоза. Строение, химические свойства, практическое использование.
30. Аминокислоты, их классификация, номенклатура. α -аминокислоты: способы получения, химические свойства, диполярные ионы.
31. Белки, их строение, структура, химические свойства. Функции белков в живом организме.

32. Гетероциклические соединения. Классификация, номенклатура, способы получения, химические свойства. Электрофильное замещение в 5-ти и 6-тичленных ароматических гетероциклах.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене
по дисциплине «Органическая химия»**

Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причём не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Оценочные средства для текущей аттестации

**Контрольные тесты предназначены для студентов, изучающих курс
«Органическая химия».**

При работе с тестами предлагается выбрать один вариант ответа из трех – четырех предложенных. В то же время тесты по своей сложности неодинаковы. Среди предложенных имеются тесты, которые содержат несколько вариантов правильных ответов. Студенту необходимо указать все

правильные ответы.

Тесты рассчитаны как на индивидуальное, так и на коллективное их решение. Они могут быть использованы в процессе и аудиторных занятий, и самостоятельной работы. Отбор тестов, необходимых для контроля знаний в процессе промежуточной аттестации производится каждым преподавателем индивидуально.

Результаты выполнения тестовых заданий оцениваются преподавателем по пятибалльной шкале для выставления аттестации или по системе «зачёт» – «не зачёт». Оценка «отлично» выставляется при правильном ответе на более чем 90% предложенных преподавателем тестов. Оценка «хорошо» – при правильном ответе на более чем 70% тестов. Оценка «удовлетворительно» – при правильном ответе на 50% предложенных тестов.

Примерные тестовые задания

1. Какой из приведенных углеводородов легче подвергается монобромированию по механизму радикального замещения S_R .

- а) пентан
- б) 2-метилбутан
- в) бензол.

2. Для алкенов характерны реакции электрофильного присоединения (A_E). Реакция присоединения хлороводорода будет идти по правилу Марковникова для одного из указанных ниже веществ. Напишите эту реакцию для соответствующего алкена и приведите механизм.

- а) 2-метилбутен-2
- б) этен
- в) бутен-2.

3. Какое из ниже приведенных галогенопроизводных легче реагирует с водным раствором едкого натра по механизму S_{N2} ?

- а) 2-бромпропан

- б) 1-хлор-2-метилпропан
в) 3-хлорпентан.
4. Какой из приведенных спиртов окисляется раствором бихромата калия в кислой среде с образованием альдегида?
- а) бензиловый спирт
б) 2-метилбутанол-2
в) пропанол-2.
5. Образование простого эфира возможно при взаимодействии двух из предлагаемых веществ:
- а) этанол
б) пропанол-1
в) пропаналь.
6. Какие из приведенных соединений являются гомологами:
- а) пропаналь
б) пропанол-1
в) гексаналь
7. Укажите изомеры в ряду перечисленных альдегидов и кетонов:
- а) 2-метилпропаналь
б) пентаналь
в) бутаналь.
8. Какая реакция позволяет отличить бутаналь от бутанона-2:
- а) с метанолом
б) реакция поликонденсации
в) с гидроксидом меди (II)
9. Реакция образования полуацетала характерна для
- а) пропанола
б) пропанала
в) пропановой кислоты
10. Какая реакция является качественной на альдегиды
- а) гидрирование

б) «серебряного зеркала»

в) с этанолом

11. Какие реакции являются общими для альдегидов и кетонов

а) с гидроксидом меди(II)

б) с цианидом калия

в) реакция этерификации

12. Идентификация кетонов возможна с помощью реакции

а) с гидроксидом меди(II)

б) с гидроксиламином

в) со спиртом

13. Альдольная конденсация возможна для

а) 2- метилпропаналя

б) этанала

в) пентанона

14. В какой среде проходят качественные реакции на альдегиды

а) кислой

б) щелочной

в) нейтральной

15. При гидрировании пентанона-3 образуется

а) пентен-3

б) пентанол-3

в) пентаналь

16. Реакция с бисульфитом натрия позволяет выделить из смеси

веществ

а) бутановую кислоту

б) ацетон

в) пентанол-2

17. Полуацеталь образуется при взаимодействии альдегида с

а) кетоном

б) алкеном

в) спиртом

18. Какой из приведенных ниже кетонов может образовывать бисульфитное производное

а) этилфенилкетон

б) метилэтилкетон

в) диэтилкетон

19. Какой реагент позволяет выделить альдегиды и кетоны из смеси веществ

а) пропанол

б) гидроксилламин

в) сульфит натрия

20. Альдольная конденсация возможна для

а) пропаналя

б) 2-метилбутаналя

в) бензальдегида

21. Идентифицировать альдегиды позволяет реакция с

а) этанолом

б) $\text{Cu}(\text{OH})_2$

в) формальдегидом

22. При восстановлении кетонов образуются

а) кислоты

б) альдегиды

в) вторичные спирты

23. Какая из приведенных кислот является более сильной?

а) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}_2\text{-COOH}$ - бутановая

б) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}(\text{Cl})\text{COOH}$ - 2-хлорбутановая

в) $\text{CH}_3\text{-C}_6\text{H}_4\text{-COOH}$ - пара-метилбензойная

24. Укажите, какие вещества необходимы для получения следующих сложных эфиров по реакции этерификации метилпропионата

а) пропанол

- б) метанол
- в) пропановая кислота

25. Какой из приведенных аминов является более сильным основанием?

- а) пропиламин
- б) метилпропиламин
- в) фениламин (анилин)

26. Укажите аминокислоту, которая может участвовать в построении белковой молекулы.

- а) 3-аминопропановая кислота
- б) аминокислотная
- в) этановая

27. Какое из соединений является альдозой?

- а) сорбит
- б) галактоза
- в) целлюлоза

28. Какое из соединений является кетозой?

- а) фруктоза
- б) лактоза
- в) гликоген

29. Какое из соединений является монозой?

- а) глюкоза
- б) мальтоза
- в) трегалоза

30. Какое из соединений является пентозой?

- а) амилоза
- б) ксилоза
- в) фруктоза

31. Какое из соединений является гексозой?

- а) ксилоза

б) целлюлоза

в) манноза

32. Какое из соединений является биозой?

а) фруктоза

б) раффиноза

в) трегалоза

33. Какое из соединений является восстанавливающим дисахаридом?

а) лактоза

б) амилопектин

в) целлюлоза

34. Какое соединение является невозстанавливающим дисахаридом?

а) сахароза

б) мальтоза

в) манноза

35. Какое соединение является трисахаридом?

а) рибоза

б) ксилоза

в) раффиноза

35. Какое соединение является полиозой?

а) глюкоза

б) целлюлоза

в) мальтоза

36. Какая из кислот входит в состав жиров?

а) масляная кислота

б) олеиновая кислота

в) бензойная кислота

37. Какое из соединений является твердым мылом?

а) стеарат натрия

б) пальмитат калия

в) ацетат натрия

38. Какая из кислот является «незаменимой» (эссенциальной)?
- а) пальмитиновая кислота
 - б) линолевая кислота
 - в) миристиновая кислота
39. Какой из жиров подвергается реакции гидрогенизации?
- а) тристеарин
 - б) трипальмитин
 - в) триолеин
40. Какой из жиров быстрее (при прочих равных условиях) подвергается окислению и прогорканию?
- а) трипальмитин
 - б) трилинолеин
 - в) тристеарин
41. Какое из соединений используется для реакции ацидолиза жиров?
- а) сложный эфир
 - б) кислота
 - в) щелочь
42. Какое из соединений используется для реакции алкоголиза жиров?
- а) соль
 - б) спирт
 - в) простой эфир
43. Какое из соединений входит в состав сложных липидов?
- а) уксусная кислота
 - б) соляная кислота
 - в) фосфорная кислота
44. Какое из соединений является жидким жиром (маслом)?
- а) тристеарат глицерина
 - б) триолеат глицерина
 - в) трипальмитат глицерина
45. Какая из реакций приводит к образованию из жира мыла?

- а) щелочной гидролиз
 - б) кислотный гидролиз
 - в) ферментативный гидролиз
46. Какое из соединений является аминокислотой?
- а) ацетамид
 - б) масляная кислота
 - в) триптофан
47. Какое из соединений является диаминомонокарбоновой кислотой?
- а) лизин
 - б) валин
 - в) лейцин
48. Какое из соединений является -аминокислотой?
- а) 2-аминобутановая кислота
 - б) 3-аминобутановая кислота
 - в) 4-аминобутановая кислота
49. Какая из аминокислот является оптически активной?
- а) глицин
 - б) фенилаланин
 - в) антраниловая кислота
50. Какая из аминокислот является незаменимой?
- а) аланин
 - б) цистеин
 - в) триптофан

Критерии оценки тестирования

Оценивание проводится в сеансе электронного обучения по столбальной шкале.

Тест включает 50 заданий, максимальная оценка по тесту - 100.

В рамках текущего уровня усвоения знаний по дисциплине допускается

результат тестирования не ниже 61 балла.

Контрольные работы по теме «Органическая химия»

Вариант 1

1. Напишите структурные формулы всех изомерных спиртов состава C_3H_8O и $C_4H_{10}O$. Укажите первичные, вторичные и третичные спирты. Назовите их.

2. Из каких спиртов, действуя на них соответствующим галогеноводородом, можно получить:

а) 2-метил-3-хлорбутан, б) 2-йод-2-метилпропан, в) 1-бром-2-метилпропан, г) 2,2-диметил-3-хлорпентан.

3. Качественные реакции на одноатомные (окисление) и многоатомные (алкоголяты) спирты.

4. Напишите структурные формулы изомерных ароматических альдегидов и кетонов состава $C_6H_5(C_2H_5)CHO$. Назовите их.

5. Какие карбонильные соединения получаются в результате окисления: а) бутанола-1, б) бутанола-2, в) диметилгексанола-3, г) пентадиола-2,4.

6. Составьте схемы взаимодействия кротоновой кислоты (2-бутеновая кислота) со следующими веществами: а) $Na(мет.)$, б) Cl_2 , в) C_2H_5OH , г) PCl_5 , д) HCl , е) реакцию полимеризации.

Назовите продукты реакций.

Вариант 2

7. Приведите структурные формулы изомеров спирта состава $C_5H_{11}OH$. Назовите их.

8. Напишите уравнения реакций межмолекулярной и внутримолекулярной дегидратации: а) пропанола-1, б) пропанола-2. Назовите продукты реакций.

9. Напишите уравнения реакций получения алкоголей следующих соединений: а) 2-пропанола, б) глицерина, в) 1,3-диоксифенола, г) фенола,

10. Напишите структурные формулы изомерных ароматических альдегидов и кетонов состава $C_6H_5(CH_3)-CHO$. Назовите их.

11. Напишите и назовите, какие карбонильные соединения получаются в результате окисления соответствующих спиртов: а) 2-метилбутанола-1, б) 2-метилпентанола-3, в) 4,4-диметилгексанола-3, г) пропандиола-1,2.

12. Составьте схемы взаимодействия масляной кислоты со следующими веществами: а) $Na(мет.)$, б) Cl_2 , в) C_2H_5OH , г) PCl_5 .

13. Назовите продукты реакций.

Вариант 3

14. Напишите структурные формулы всех изомерных двухатомных спиртов, в состав которых входит четыре атома углерода. Назовите их.

15. Напишите уравнения реакций дегидратации следующих спиртов: а) пентанол-2, б) бутанол-2, в) 2-метилбутанол-2, г) 2,3-диметилпентанол-2.

16. Напишите уравнения реакций окисления, нитрования, получение сложного эфира для фенола и пропанола-2. Назовите полученные соединения.

17. Напишите структурные формулы альдегидов и кетонов состава $C_7H_{14}O$, содержащих в главной цепи шесть атомов углерода. Назовите их.

18. Напишите и назовите, из каких спиртов при окислении можно получить следующие карбонильные соединения: а) метилэтилкетон, б) пентадиол-2,4; в) 3,3-диметилбутаналь, г) 2-метилпропаналь.

19. Составьте схемы взаимодействия щавелевой кислоты (двухосновной) со следующими веществами: а) $Na(мет.)$, б) $Ca(OH)_2$, в) PCl_5 , г) C_2H_5OH (с 1 и 2 молями). Назовите продукты реакций.

Вариант 4

20. Составьте изомеры трехатомных спиртов с шестью атомами углерода; назовите их.

21. Напишите уравнения реакций дегидрирования (Cu , 300°C) следующих спиртов: а) 2-метилпропанол-2, б) бутанол-2, в) 2,3-диметилпентанол-3, г) 2-метилпропанол-2.

22. Напишите и назовите изомеры этилфенола.

23. Напишите структурные формулы альдегидов состава $\text{C}_7\text{H}_{14}\text{O}$, содержащих в главной цепи пять атомов углерода. Назовите их.

24. Напишите и назовите, из каких дигалогенопроизводных можно получить следующие карбонильные соединения: а) пропаналь,

б) пропанон, в) 2,2-диметилпропаналь, г) 2-метилбутанон-3.

25. Составьте схемы взаимодействия фталевой кислоты (1,4-диоксибензол) со следующими веществами: а) Na (мет.), б) Cl_2 , в) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, г) PCl_5 , д) NH_3 . Назовите продукты реакций.

Вариант 5

26. Напишите структурные формулы следующих соединений: а) пропанол-1, б) 2-метилпентанол-3, в) 2,5-диметилгексанол-3, г) 2,2,4-триметилпентанол-3, д) 3-этилгексанол-3.

27. Какие вещества образуются при окислении соответствующих спиртов:

а) 2-метилпентанол-3, б) бутанол-2, в) 2-метилпропанол-1, г) этанол.

28. Напишите уравнения реакций для 2-метилфенола: а) получение фенолята, б) окисления, в) нитрования. Продукты реакций назвать.

29. Напишите формулы следующих соединений: а) изомасляный альдегид, б) метилэтилкетон, в) 5,5-диметилгексанон-3, г) 3-метил-2-бутеналь.

30. Напишите и назовите, какие карбонильные соединения можно получить при гидролизе соответствующих дигалогенпроизводных: а) 1,1-

дибром-3-метилпентан, б) 3,3-дихлор-2-метилпентан, в) 2,2-дибром-3-метилбутан, г) 1,1-дихлорэтан, д) 2,2,4,4-тетрабромпентан. Назовите продукты реакций.

31. Составьте схемы взаимодействия бензойной кислоты (ароматической) со следующими веществами: а) Na(мет.), б) Cl_2 , в) C_2H_5OH , г) PCl_5 , д) HNO_3 . Назовите продукты реакций.

Вариант 6

32. Напишите структурные формулы следующих соединений:
а) бутен-3-ол-2, б) 2-метилпентанол-3, в) 2-метилбутен-3-ол-2,
г) 2-метилбутандиол-2,3, д) 2,3-диметилпентандиол-1,3.

33. Какие вещества образуются при окислении:
а) бутанола-1, б) пропанола-2, в) 2-метилбутанола-1, г) 2,4-диметилпентанола-3. Назовите продукты реакций.

34. 3) Напишите уравнения соответствующих реакций бутанола-2 и 2-метилфенола со следующими реагентами: а) Na(мет.), б) NaOH, в) CH_3COOH , г) H_2SO_4 . Назовите продукты реакций.

35. Напишите формулы структурных и пространственных (цис-, транс-) изомеров непредельных кетонов состава $C_6H_{10}O$. Назовите их.

36. Получите 3-метилпентаналь окислением соответствующего спирта. Напишите для него уравнения реакций: а) с пятихлористым фосфором, б) хлором, в) синильной кислотой. Назовите продукты реакции.

37. Составьте схемы взаимодействия масляной кислоты со следующими веществами: а) Na(мет.), б) Cl_2 , в) C_2H_5OH , г) PCl_5 . Назовите продукты реакций.

Вариант 7

38. Напишите структурные формулы первичных, вторичных и третичных спиртов состава $C_6H_{13}OH$ и назовите их.

39. Напишите уравнения соответствующих реакций бутанола-2 и этиленгликоля со следующими реагентами: а) Na (мет.), б) $Cu(OH)_2$, в) CH_3COOH . Назовите продукты реакций.

40. Напишите уравнения соответствующих реакций 2-метилфенола и этанола со следующими реагентами: а) CH_3COOH , б) Na (мет.), в) HNO_3 . Назовите продукты реакций.

41. Напишите формулы структурных и пространственных (цис-, транс-) изомеров непредельных альдегидов состава $\text{C}_5\text{H}_8\text{O}$. Назовите их.

42. На примере ацетона и бензальдегида написать реакции: а) окисления, б) восстановления, в) взаимодействия с синильной кислотой, г) хлором. Назовите продукты реакций. Качественная реакция на альдегиды.

43. Составьте схемы взаимодействия уксусной кислоты со следующими веществами: а) Na (мет.), б) $\text{Ca}(\text{OH})_2$, в) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$,

44. г) PCl_5 , д) Cl_2 . Назовите продукты реакций.

Вариант 8

45. Напишите структурные формулы третичных гептиловых спиртов и назовите их.

46. Напишите уравнения соответствующих реакций этанола, пропанола-2 и пропандиола-1,2 со следующими реагентами: а) HBr , б) CH_3COOH . Назовите продукты реакций.

47. Напишите уравнения соответствующих реакций 1,3-диоксибензола со следующими реагентами: а) Na (мет.), б) $\text{Cu}(\text{OH})_2$, в) HNO_3 ,

48. г) NaOH . Назовите продукты реакций.

49. Напишите структурные формулы изомерных кетонов состава $\text{C}_7\text{H}_{14}\text{O}$, содержащих в главной цепи пять атомов углерода. Назовите их.

50. Получите формальдегид и напишите его реакции с:

51. а) синильной кислотой, б) гидроксиламином, в) окисления,

52. г) восстановления. Назовите продукты реакций. Качественная реакция на альдегиды.

53. Составьте схемы взаимодействия муравьиной кислоты со следующими веществами: а) Na(мет.), б) KOH, в) C₂H₅OH, г) PCl₅,) реакцию окисления. Назовите продукты реакций.

Вариант 9

54. Напишите структурные формулы изомеров непредельных спиртов состава C₄H₇OH и назовите их.

55. Напишите уравнения соответствующих реакций пропандиола-1,2 со следующими реагентами: а) Na (мет.), б) CaO, в) CH₃COOH, г) Cu(OH)₂. Назовите продукты реакций.

56. Напишите изомеры двухатомного и трехатомного фенолов. Назовите их.

57. Напишите структурные формулы изомерных альдегидов состава C₆H₁₂O, содержащих в главной цепи четыре атома углерода. Назовите их.

58. Получите бензальдегид и напишите его реакции с: а) синильной кислотой, б) гидроксиламин, в) окисления, г) восстановления. Назовите продукты реакций. Качественная реакция на альдегиды.

59. Составьте схемы взаимодействия метакриловой кислоты (непредельной) со следующими веществами: а) Na(мет.), б) HCl, в) C₂H₅OH, г) PCl₅, д) реакцию полимеризации. Назовите продукты реакций.

Вариант 10

60. Напишите структурные формулы изомерных непредельных спиртов состава C₅H₉OH и назовите их.

61. Напишите уравнения соответствующих реакций глицерина со следующими реагентами: а) Na (мет.), б) CaO, в) CH₃COOH, г) Cu(OH)₂. Назовите продукты реакций.

62. Напишите уравнения соответствующих реакций фенола: а) получение простого и сложного эфира, б) окисления, в) нитрования. Назовите продукты реакций.

63. Напишите структурные формулы кетонов, изомерных пентаналу. Назовите их.

64. Получите ацетон и напишите его реакции с: а) синильной кислотой, б) гидроксиламином, в) окисления, г) восстановления. Назовите продукты реакций. Качественная реакция на альдегиды.

65. Составьте схемы взаимодействия акриловой кислоты (непредельной) со следующими веществами: а) Na(мет.), б) HCl, в) C₂H₅OH,

66. г) PCl₅, д) реакцию полимеризации. Назовите продукты реакций.

Вариант 11

67. Напишите структурные формулы двухатомных спиртов состава C₅H₁₂O₂ и назовите их.

68. Напишите уравнения соответствующих реакций получения простого и сложного эфиров для спиртов: а) глицерин, б) пропанол-2, в) пропанол-1. Назовите продукты реакций.

69. Напишите уравнения соответствующих реакций: а) метилфенола с NaOH, б) фенолята натрия с хлористым метилом, в) фенола с формальдегидом, г) метилфенола с H₂SO₄. Назовите продукты реакций.

70. Напишите структурные формулы изомерных альдегидов и кетонов состава C₅H₁₀O и назовите их:

71. . Получите уксусный альдегид и напишите его реакции с: а) синильной кислотой, б) гидроксиламином, в) окисления, г) восстановления. Назовите продукты реакций. Качественная реакция на альдегиды.

72. Приведите структурные формулы изомерных сложных эфиров, имеющих состав C₄H₈O₂. Назовите их.

Вариант 12

73. Напишите структурные формулы вторичных гептиловых спиртов и назовите их.

74. Напишите уравнения соответствующих реакций окисления (ступенчато) для следующих спиртов: а) пропандиола-1,2, б) глицерина, в) фенола. Назовите продукты реакций.

75. Приведите примеры реакций фенола, протекающих за счет бензольного кольца (нитрования, сульфирования, окисления). Назовите продукты реакций.

76. Назовите структурные формулы карбонильных соединений:
а) $\text{CH}_3\text{-C}(\text{CH}_3)_2\text{-CH}_2\text{-CHO}$, б) $\text{CH}_2=\text{CH-CH}_2\text{-CH}(\text{C}_2\text{H}_5)\text{-CHO}$,
в) $\text{C}_2\text{H}_5\text{-CO-CH}(\text{CH}_3)_2$, г) $\text{CH}_2=\text{CH-CH}(\text{C}_2\text{H}_5)\text{-CO-CH}_3$.

77. Получите метилэтилкетон и напишите его реакции с:
а) синильной кислотой, б) гидроксиламином, в) окисления, г) восстановления. Назовите продукты реакций.

78. Составьте структурные формулы следующих сложных эфиров:
а) пропилового эфира муравьиной кислоты, в) этилацетата
б) этилового эфира уксусной кислоты г) метилформиата

Вариант 13

79. Напишите структурные формулы третичных и вторичных гексильных спиртов и назовите их.

80. Напишите уравнения соответствующих реакций пропанола-2 и пропантриола-1,2,3 (глицерин) со следующими реагентами: а) $\text{a}(\text{мет.})$, б) NaOH , в) $\text{Cu}(\text{OH})_2$, г) CH_3COOH . Назовите продукты реакций.

81. Напишите уравнения соответствующих реакций пропанола-2 и фенола со следующими реагентами: а) $\text{Na}(\text{мет.})$, б) HNO_3 , в) NaOH . Назовите продукты реакций.

82. Назовите структурные формулы карбонильных соединений:
а) $\text{OHC-CH}_2\text{-CHO}$, б) $\text{CH}_3\text{-CH=CH-CHO}$, в) $\text{CH}_3\text{-C}(\text{CH}_3)_2\text{-CH}_2\text{-CO-C}_3\text{H}_7$,
г) $\text{CH}_3\text{-CH=CH-CO-C}_2\text{H}_5$.

Вариант 13

83. Получите бензальдегид и напишите его реакции с:
а) синильной кислотой, б) гидроксиламином, в) окисления,
г) восстановления, д) нитрования. Назовите продукты
реакций. Качественная реакция на альдегиды.

84. Назовите согласно систематической номенклатуре соединения:
а) $\text{CH}_3\text{-C}(\text{CH}_3)=\text{C}(\text{CH}_3)\text{-COOH}$, г) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}(\text{CH}_3)\text{-COOH}$
б) $\text{C}_6\text{H}_5\text{-COOH}$ д) $\text{CH}_3\text{-CH}=\text{CH}\text{-COOH}$
в) $\text{CH}_3\text{-CH}(\text{CH}_3)\text{-COOH}$ е) $\text{HOOC-CH}=\text{CH}\text{-COOH}$

85. Охарактеризуйте понятие «водородная связь». Нарисуйте схему
образования водородной связи между молекулами: а) воды б) метанола.

86. Напишите уравнения соответствующих реакций 2-
метилбутанола и пропанола-1 со следующими реагентами: а) CH_3COOH ,
б) HCl , в) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, д) окисления. Назовите продукты
реакций.

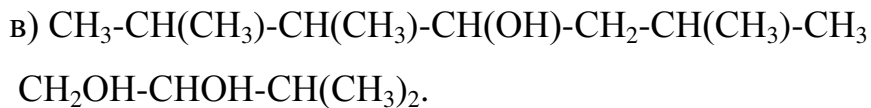
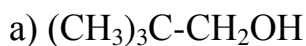
Вариант 14

87. Напишите и назовите изомеры метилфенола.
88. Напишите структурные формулы следующих веществ: а) 2,4-
гексадион, б) 3,5-диметил-3-этилгексаналь, в) 3,3,4-триметилпентанон-2,
г) 2-метилгексен-2-он-4
89. Получите бензальдегид и 2-метилпропаналь. Как протекает их
взаимодействие с: а) синильной кислотой, б) окисления
в) пятихлористым фосфором, г) хлором. Назовите продукты реакций.
Качественная реакция на альдегиды.

90. Назовите согласно систематической номенклатуре соединения:
а) $\text{CH}_3\text{-C}(\text{CH}_3)_2\text{-CH}_2\text{-COOH}$, г) $\text{CH}_2=\text{CH}\text{-COOH}$,
б) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}(\text{C}_2\text{H}_5)\text{-COOH}$, д) $\text{HOOC}\text{-}(\text{CH}_2)_2\text{-COOH}$
в) $\text{CH}_3\text{-CH}=\text{C}(\text{CH}_3)\text{-COOH}$, е) $\text{HOOC-CH}=\text{CH}\text{-COOH}$.

Вариант 15

91. 1. Назовите структурные формулы следующих соединений:



92. Напишите уравнения соответствующих реакций глицерина и бутанола-1 со следующими реагентами: а) CH_3OH , б) HI , в) $\text{Na}(\text{мет.})$, г) HNO_3 . Назовите продукты реакций.

93. Строение фенола и метилового спирта. Влияние бензольного кольца на химическое поведение гидроксильной группы (увеличение кислотных свойств фенолов). Привести примеры уравнений реакций.

94. Напишите структурные формулы следующих веществ: а) пентен-2-аль, б) 3-метилпентаналь, в) метилфенилкетон, г) 3,5-диметилгексанон-3, д) 3-гексанон.

95. Получите ацетальдегид и напишите его реакции с: а) синильной кислотой, б) гидроксиламином, в) окисления, г) хлором. Назовите продукты реакций. Качественная реакция на альдегиды.

96. Напишите всевозможные структурные формулы изомерных кислот состава $\text{C}_5\text{H}_{10}\text{O}_2$. Назовите их согласно тривиальной и систематической номенклатурам.

Критерии оценки по решению контрольной работы:

91-100 баллов (отлично) выставляется студенту, если даны правильные ответы не менее, чем на 90% тестовых заданий, правильно решены и обоснованы задачи, даны точные определения терминам;

75-90 баллов (хорошо) выставляется студенту, если даны правильные ответы на 75-90% тестовых заданий, правильно решены и обоснованы задачи, даны точные определения терминам или даны правильные ответы не менее, чем на 90% тестовых заданий, есть погрешности в решении задач, даны не полные определения терминам;

61-74 баллов (удовлетворительно) выставляется студенту, если даны правильные ответы на 61-74% тестовых заданий, есть погрешности в решении и обосновании задач, даны не полные определения терминам;


60 и менее баллов (неудовлетворительно) выставляется студенту, если даны правильные ответы на 60% и менее тестовых заданий и/или не решены задачи, не даны определения.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы общей и технической биохимии»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 4
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – _____ / не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 4 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Т.В. Танашкина, к.б.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Основы общей и технической биохимии»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- химический состав живых организмов; строение, структура, свойства и биологические функции основных органических соединений;
- основные виды обменных процессов в организме и их взаимосвязь;
- взаимосвязь между строением и свойствами органических соединений и их изменением в процессе переработки и хранения пищевого сырья и готовой продукции.

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физиологические основы

организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.б.н., доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ Т.В. Танашкина

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования


**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы общей и технической биохимии

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4
лекции 36 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 90 час.
в том числе с использованием МАО 21 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 4 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_Левочкина Л.В.____
Составитель (ли): к.б.н., доцент Т.В. Танашкина

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(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 "Title" «The technology of production and organization of catering services»

Course title: Fundamentals of general and technical biochemistry

Variable part of Block 1 (Б1.Б.14), 4 credits

Instructor: T.V. Tanashkina

At the beginning of the course a student should be able to:

- to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technology;

- to use methods of technical and chemical quality control of raw materials, semi-finished products and finished products.

Learning outcomes: general competences (GC) and specific professional competences (SPC):

GC 15 – the ability to self-organization and self-education;

SPC 26 – readiness to operate technological processes on the basis of physical and chemical properties of raw materials;

SPC 27 – the ability to conduct research according to the method and analyze the experimental results;

SPC 29 – ability to measure and make the description of the experiments, to prepare data for drawing up reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing of experimental data of the researches.

Course description: qualitative and quantitative composition of organic compounds in living organisms and food raw materials: nucleic acids, proteins, enzymes, vitamins, carbohydrates, lipids, etc.; their biological role, properties and metabolic conversion; the main directions and the relationship of metabolic processes; functional properties of food raw materials. Fundamental biochemical knowledge is essential for the scientific substantiation and development of optimum technological modes of food raw material processing, food storage and organization of nutrition.

Main course literature:

1. Димитриев, А. Д. Биохимия [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Д. Димитриев, Е. Д. Амбросьева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 168 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415230>

2. Комов, В.П. Биохимия: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова; под ред. В. П. Комов. – М.: Юрайт, 2015. – 640 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:784604&theme=FEFU>

3. Основы биохимии: Учебное пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. – М.: НИЦ Инфра-М, 2014. – 400 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=460475>

Form of final control: *exam*.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы общей и технической биохимии»

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг». Дисциплина входит базовую часть Блока 1, имеет номер Б1.Б.20.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов) самостоятельная работа (54 часа, из них 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4-ом семестре.

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» связана с другими дисциплинами ОПОП: «Органическая химия», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции».

Освоение дисциплины «Основы общей и технической биохимии» необходимо для последующего изучения дисциплин «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Целью освоения дисциплины «Основы общей и технической биохимии» является ознакомление студентов с современными научными знаниями о химическом составе, свойствах и обмене веществ в живых организмах, о значении функциональных свойств компонентов пищевого сырья для технологии и биотехнологии продуктов питания.

Задачи:

- познакомиться с химическим составом живых организмов;
- изучить строение, структуру, свойства и биологические функции органических соединений, входящих в состав живых организмов;
- рассмотреть основные виды обменных процессов и их взаимосвязь;
- проследить взаимосвязь между строением и свойствами органических соединений и их изменением в процессе переработки и хранения пищевого сырья и готовой продукции.

Для успешного изучения дисциплины «Основы общей и технической биохимии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК 15: способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания.
	Умеет	Анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых видов пищевой продукции.
	Владеет	Навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья.
ПК 26: готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Особенности ведения технологических процессов при использовании пищевого сырья различного компонентного состава.
	Умеет	Корректировать параметры технологических процессов в зависимости от свойств пищевого сырья.
	Владеет	Методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.
ПК 27: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.
	Умеет	Разбираться в сущности и особенностях различных методов исследования свойств сырья и продукции, анализа экспериментальных данных.
	Владеет	Навыками определения наиболее подходящих методов исследования и анализа результатов в соответствии с целями и задачами эксперимента.
ПК 29: способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами	Знает	Основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.
	Умеет	Анализировать и оценивать возможности лабораторных приборов и оборудования для осуществления конкретных видов анализа.
	Владеет	Навыками работы на приборах и оборудовании при проведении необходимых измерений.

обработки экспериментальных данных проведенных исследований		
--	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы общей и технической биохимии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-пресс-конференция, тезирование, составление интеллект карт, работа в малых группах, водоворот.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Статическая биохимия (26 час.)

Тема 1. Введение (2 час.), с использованием метода активного обучения – лекция-пресс-конференция

Биохимия. Предмет, цели и задачи биохимии.

Основная цель лекции-пресс-конференции в начале изучения курса – выявление круга интересов и потребностей студентов, степени их подготовленности к работе, отношения к предмету. Необходимость сформулировать вопрос и грамотно его задать инициирует мыслительную деятельность, а ожидание ответа на свой вопрос концентрирует внимание студента.

Тема 2. Химический состав организмов (2 час.)

Вода, минеральные вещества, основные классы органических соединений, входящие в состав живых организмов. Клетка – структурная и функциональная единица живых организмов. Иерархия молекулярной организации клетки.

Тема 3. Белки: биологическая роль, состав, строение, структура, свойства (6 час.), в том числе 2 час. с применением метода активного обучения тезирование

Биологическая роль белков. Аминокислотный состав белков. Конформация белковой молекулы. Доменная структура белков. Физико-химические свойства белков. Функциональные свойства белков

Метод активного обучения тезирование направлен на активацию внимания студентов во время лекции, а также способствует развитию аналитических способностей и навыков краткого формулирования основных идей и положений лекции.

Перед началом лекции на тему «Физико-химические и функциональные свойства белков» преподаватель ставит перед студентами задачу: по окончании лекции сформулировать тему лекции и составить ее план в виде кратких тезисов. На выполнение задания отводится не более 15 мин. По окончании занятия преподаватель предлагает студентам выслать ему выполненные задания с помощью мобильных устройств, используя мобильное приложение WhatsApp Messenger. Оценка работы производится по 5-балльной системе. Количество набранных баллов входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра, и включается в общий рейтинг дисциплины.

Тема 4. Углеводы: биологическая роль, состав, строение, свойства (4 час.)

Биологическая роль углеводов. Классификация углеводов. Моносахариды и их производные, олигосахариды, полисахариды.

Тема 5. Липиды: биологическая роль, состав, строение, свойства (4 час.)

Биологическая роль липидов. Классификация липидов. Характеристика отдельных групп липидов.

Тема 6. Витамины (1 час.)

Общая характеристика витаминов. Роль витаминов в питании человека и животных. Классификация витаминов.

Тема 7. Нуклеиновые кислоты (1 час.)

Биологическое значение и функции нуклеиновых кислот в организме. Основные типы нуклеиновых кислот. Нуклеотидный состав ДНК и РНК.

Тема 8. Ферменты: биологическое значение, строение, свойства, номенклатура, классификация (6 час.), в том числе 2 час. с применением метода активного обучения тезирование

Ферменты - биологические катализаторы. Строение молекулы ферментов. Механизм действия ферментов. Свойства ферментов. Номенклатура и классификация ферментов.

Метод активного обучения тезирование направлен на активацию внимания студентов во время лекции, а также способствует развитию аналитических способностей и навыков краткого формулирования основных идей и положений лекции.

Перед началом лекции преподаватель ставит перед студентами задачу: по окончании лекции сформулировать тему лекции и составить ее план в виде кратких тезисов. На выполнение задания отводится не более 15 мин. По окончании занятия преподаватель предлагает студентам выслать ему выполненные задания с помощью мобильных устройств, используя

мобильное приложение WhatsApp Messenger. Оценка работы производится по 5-балльной системе. Количество набранных баллов входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра, и включается в общий рейтинг дисциплины.

Раздел II. Динамическая биохимия (10 час.)

Тема 9. Обмен липидов (2 час.)

Гидролиз липидов в ЖКТ. Пути превращения липидов в организме. Основные ферменты, участвующие в этих процессах.

Тема 10. Обмен углеводов (4 час.)

Гидролиз углеводов в ЖКТ. Метаболические пути глюкозы. Брожение. Дыхание. Энергетический баланс анаэробного и аэробного путей распада глюкозы.

Тема 11. Обмен белков и аминокислот (2 час.)

Гидролиз белков в ЖКТ. Пути распада аминокислот. Конечные продукты распада аминокислот и пути их обезвреживания.

Тема 12. Взаимосвязь процессов обмена веществ в организме (2 час.), в том числе 1 час с применением метода активного обучения тезирование

Неразрывность всех обменных процессов в организме. Основные метаболиты. Регуляция обменных процессов.

Метод активного обучения тезирование направлен на активацию внимания студентов во время лекции, а также способствует развитию аналитических способностей и навыков краткого формулирования основных идей и положений лекции.

Перед началом лекции преподаватель ставит перед студентами задачу: по окончании лекции сформулировать тему лекции и составить ее план в виде кратких тезисов. На выполнение задания отводиться не более 15 мин. По окончании занятия преподаватель предлагает студентам выслать ему выполненные задания с помощью мобильных устройств, используя мобильное приложение WhatsApp Messenger. Оценка работы производится по 5-балльной системе. Количество набранных баллов входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра, и включается в общий рейтинг дисциплины.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 час., в том числе 7 час. с применением методов активного обучения)

Занятие 1. Белки. Белки пищевого сырья (2 час.)

1. Заслушивание сообщений о белках злаковых, псевдозлаковых и зернобобовых культур.

Занятие 2. Белки. Белки пищевого сырья (2 час.)

1. Заслушивание сообщений о составе и свойствах белков животного происхождения: молока, мяса, рыбы, яиц.

Занятие 3. Белки. Контрольное занятие (2 час.), с применением методов активного обучения составление интеллект карты и работа в малых группах

1. Составление интеллект-карты «Белки пищевого сырья: сравнительная характеристика».

2. Контрольная работа.

Суть метода составления интеллект-карт заключается в структурировании и графическом отображении материалов по заданной теме. Работа в малых группах при составлении интеллект-карт развивает у студентов инициативность и коммуникативные навыки.

Занятие 4. Углеводы. Углеводный состав пищевого сырья (2 час.)

1. Заслушивание сообщений об углеводах, применяющихся в пищевой промышленности (производные моносахаридов).
2. Диктант.

Занятие 5. Углеводы. Углеводный состав пищевого сырья (2 час.)

1. Заслушивание сообщений об углеводах, применяющихся в пищевой промышленности (олиго- и полисахариды).
2. Тестирование.

Занятие 6. Липиды. Липидный состав пищевого сырья (2 час.)

1. Заслушивание сообщений о значении ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот в питании человека.
2. Контрольная работа.

Занятие 7. Нуклеиновые кислоты. Строение, биологическая роль (2 час.), в том 1 час числе с применением метода активного обучения водоворот

1. Рассмотрение особенностей строения, пространственной структуры и биологической роли ДНК и РНК.
2. Тестирование
3. Защита конспекта по теме «Нуклеиновые кислоты».

Суть метода активного обучения водоворот заключается в перекрестной оценке содержания материала, когда каждый обучающийся выступает в роли эксперта и оценивает работу других студентов. При выявлении неточностей, ошибок, недостаточности материалов эксперт делает на полях конспектов соответствующие пометки. При защите конспекта студент должен ответить на все замечания эксперта. Этот метод развивает аналитические способности студентов и дает возможность проверить собственные знания по конкретному вопросу.

Занятие 8. Витамины (2 час.), с применением методов активного обучения составление водоворот

1. Составление аналитической таблицы «Сравнительная характеристика витаминов».
2. Тестирование

Суть метода активного обучения водоворот заключается в перекрестной оценке содержания материала, когда каждый обучающийся выступает в роли эксперта и оценивает работу других студентов. При выявлении неточностей, ошибок, недостаточности материалов эксперт делает на полях таблицы соответствующие пометки. При защите таблицы студент должен ответить на все замечания эксперта. Этот метод развивает аналитические способности студентов и дает возможность проверить собственные знания по конкретному вопросу.

Занятие 9. Ферменты. Использование ферментов в пищевых технологиях (2 час.), с применением методов активного обучения составление интеллект-карт, работа в малых группах

1. Заслушивание сообщений о ферментах пищевого сырья и ферментных препаратах для пищевой промышленности.
2. Составление интеллект карт на тему «Ферменты в пищевых технологиях» и их презентация.
3. Тестирование.

Суть метода составления интеллект-карт заключается в структурировании и графическом отображении материалов по заданной теме. Работа в малых группах при составлении интеллект-карт развивает у студентов инициативность и коммуникативные навыки.

Лабораторные работы (36 час., в том числе 7 час. с применением методов активного обучения)

Лабораторная работа №1. Белки. Выделение белков. Фракционный состав белков. (4 час.)

Лабораторная работа № 2. Белки. Свойства белков (осаждение белков под действием различных факторов) (4 час.)

Лабораторная работа № 3. Белки. Свойства белков (высаливание белков, определение изоэлектрической точки белков) (4 час.)

Лабораторная работа № 4. Углеводы. Качественные реакции редуцирующих углеводов (4 час.)

Лабораторная работа № 5. Витамины. (4 час.)

Лабораторная работа № 6. Ферменты. Свойства ферментов. Обнаружение ферментов в пищевом сырье (4 час.)

Лабораторная работа № 7. Ферменты. Свойства ферментов. Термолабильность ферментов (4 час.)

Лабораторная работа № 8. Ферменты. Свойства ферментов. Определение рН оптимума ферментов. Влияние активаторов и ингибиторов на активность ферментов (4 час.)

Лабораторная работа № 9. Ферменты. Свойства ферментов. Специфичность ферментов. (4 час.)

Лабораторные работы 7-9 проводятся с применением интерактивного метода работа в малых группах. Студенты делятся на группы по 2-3 человека, выполняют опыты согласно плану занятия. Затем анализируют полученные результаты. В случае выявления несовпадений ищут причины, обсуждают, делают выводы.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» 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	Раздел I Статическая биохимия	ОК-15 ПК-27 ПК-29	Знает современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания; принципы и способы организации и проведения экспериментальных исследований, основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, УО-3 – доклад, сообщение, ПР-1 – тест, ПР-2 – контрольная работа, ПР-6 – лабораторная работа, ПР-7 – конспект	Экзамен Вопросы 1-30
			Умеет анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с		

			<p>целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых видов пищевой продукции;</p> <p>планировать и проводить необходимые исследования, осуществлять обработку полученных результатов;</p> <p>подбирать необходимые методы для проведения экспериментальных исследований при изучении химического состава, свойств пищевого сырья и готовой продукции.</p> <p>Владеет навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья; методами и приемами оптимизации технологических процессов с учетом химического состава и свойств пищевого сырья;</p> <p>навыками проведения биохимических исследований, статистической обработки, анализа и представления полученных результатов в виде отчетных материалов, научных статей, обзоров.</p>		
2	Раздел II Динамическая биохимия	ПК-26	Знает химический состав, физико-химические и функциональные	УО-3 – доклад, сообщение, ПР-1 – тест, ПР-6 –	Экзамен Вопросы 21-30, 33-40

			свойства компонентов пищевого сырья.	лабораторная работа	
			Умеет использовать биохимические знания о составе, структуре, свойствах и превращениях основных компонентов сырья в процессе переработки для управления технологическими процессами.		
			Владеет методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.		

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

(электронные и печатные издания)

1. Димитриев, А. Д. Биохимия [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Д. Димитриев, Е. Д. Амбросьева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 168 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=415230>
2. Комов, В.П. Биохимия: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова; под ред. В. П. Комов. – М.: Юрайт, 2015. – 640 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:784604&theme=FEFU>

3. Основы биохимии: Учебное пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. – М.: НИЦ Инфра-М, 2014. – 400 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=460475>

Дополнительная литература
(печатные и электронные издания)

1. Плакунов, В. К. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: учебник / В. К. Плакунов, Ю. А. Николаев. – М.: Логос, 2010. – 216 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=469367>
2. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья / Меняйло Л.Н., Батурина И.А., Веретнова О.Ю. и др. – Красноярск.: СФУ, 2015. – 212 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>
3. Нуклеиновые кислоты [Электронный ресурс] : От А до Я / Б. Аппель [и др.] ; под ред. С. Мюллер ; пер. с англ. — 2-е изд. (эл.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 424 с.). — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=541273>
4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 318 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>
5. Принципы и методы биохимии и молекулярной биологии [Электронный ресурс] / редакторы К. Уилсон и Дж. Уолкер; пер. с англ. – 2-е изд. (эл.). – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013. – 848 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=501136>
6. Шмид, Р. Наглядная биотехнология и генетическая инженерия [Электронный ресурс] / Р. Шмид ; пер. с нем. — 2-е изд. (эл.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 327 с.). — М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=541279>
7. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса: учебник / В.В. Рогожин. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. — 454 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>
8. Рогожин, В.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебник / В.В. Рогожин, Т.В. Рогожина. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014. – 543 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736789&theme=FEFU>
9. Смирнов В.А. Витамины и коферменты: учебное пособие Ч. 2 / В.А. Смирнов, Ю.Н. Климочкин. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2008. - 91 с.
<http://window.edu.ru/resource/014/77014>
10. Климова А.Т. Очистка ферментов и методы исследования их каталитических свойств: Учебно-методическое пособие для вузов (Практикум) / А.Т. Климова, М.А. Епринцев. - Воронеж: Изд-во ВГУ, 2008. - 36 с.
<http://window.edu.ru/resource/476/65476>

11. Металлы в живых организмах: Учебное пособие для лекционного курса "Основы бионеорганической химии" /Улахович Н.А., Медянцева Э.П., Бабкина С.С., Кутырева М.П., Гатаулина А.Р. Год: 2012 г. <http://window.edu.ru/resource/078/78078>

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

1. PDB (Protein Data Base). Информационный портал о структуре биологических макромолекул <http://www.rcsb.org/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

В процессе обучения по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» используется следующее программное обеспечение, установленное на персональных компьютерах Школы биомедицины: офисный пакет Microsoft Office 2010 профессиональный плюс, версия 14.0.6029.1000; обучающий комплекс программ 7-Zip, версия 9.20.00.0; обучающий комплекс программ Abbyy FineReader 11, версия 11.0.460; обучающий комплекс программ Adobe Acrobat XI Pro, версия 11.0.00; браузер для работы в среде WWW Coogole Chrome, версия 42.0.2311.90; обучающий комплекс программ CoreDraw Graphics Suite X3, версия 13.0.0.739.

Для подготовки презентаций к лекционным и практическим занятиям используется программа PowerPoint. При подготовке интеллект-карт – специальные программы MindManager, MindMap и др.

**VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

В соответствие с учебным планом по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» предусмотрены лекционные, практические, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа студента.

На лекционных занятиях студенту предоставляется базисная информация по курсу, раскрываются основные понятия, излагаются основные положения теорий, гипотез. Важнейшая задача лекционного курса – формирование умений выделения проблем, постановки и проверки гипотез, оценка современного состояния науки. Лекции закладывают основы научных знаний у студентов, являются методом и средством формирования научного

мышления. Лекционный материал необходим студентам для дальнейшей работы по освоению программы дисциплины.

На практических занятиях большое значение имеет самостоятельная подготовка студентов по теме занятия, которая объявляется преподавателям заранее. Также в начале семестра студентам предоставляется план и календарный график проведения практических и лабораторных занятий.

При подготовке к практическому занятию необходимо отталкиваться от теоретических знаний, полученных на лекционном занятии, которые следует расширить, углубить и проиллюстрировать с помощью дополнительных источников информации. При этом важное внимание должно уделяться структурированию и систематизации представленного материала. В случае подготовки сообщения необходимо снабдить его презентацией или раздаточным материалом.

На лабораторных занятиях происходит приобретение студентами умений и навыков практической работы с лабораторным оборудованием, химической посудой и реактивами, освоение методики приготовления растворов нужных концентраций, получение первичных навыков по описанию и оформлению результатов экспериментов, формулированию выводов.

Цикл лабораторных занятий обязательно начинается со знакомства с техникой безопасности при работе в химической лаборатории. Студенты осваивают соответствующие инструкции, затем проводится контрольный опрос, после чего делается соответствующая запись в журнале инструктажа. Студенты, не прошедшие инструктаж, к выполнению лабораторных работ не допускаются. Обязательным требованием также является наличие у студента халата.

Студенты должны быть подготовлены теоретически к теме лабораторной работы. В начале занятия преподаватель проводит устный опрос, чтобы выявить степень готовности студента к лабораторной работе. Перед непосредственным выполнением работы студенты знакомятся с методикой эксперимента, готовят необходимые реактивы и приборы. Вместе с преподавателем разбирают ход опыта, обращая внимания на ключевые моменты. По окончании практической части лабораторной работы необходимо произвести расчеты, записать уравнения биохимических реакций, дать объяснение полученным результатам, сформулировать выводы. Оформление отчета о лабораторной работе осуществляется либо на занятии, либо после него. Защита отчета происходит на следующем лабораторном занятии.

Самостоятельная работа студента является неотъемлемым элементом программы дисциплины. Эта часть учебной планируемой работы выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа направлена на усвоение системы научных и профессиональных знаний, формирование умений и навыков, приобретение опыта самостоятельной творческой деятельности. Задания для самостоятельной работы студентов и ее учебно-методическое обеспечение представлены в Приложении 1.

К сдаче экзамена допускаются только те студенты, которые не имеют задолженностей по текущему контролю, т.е. ими успешно выполнены индивидуальные задания, сданы контрольные работы и тестовые задания, защищены отчеты по лабораторным работам. Для подготовки к экзамену студентам предлагаются экзаменационные вопросы, охватывающие и систематизирующие как теоретический, так и практический материал курса. На предэкзаменационной консультации преподаватель вместе со студентами разбирает несколько образцов экзаменационных билетов и дает рекомендации по подготовке ответа.

Студентам следует осваивать теоретические знания регулярно, систематически, последовательно от занятия к занятию, тщательно готовиться к практическим и лабораторным работам, в отведенные сроки выполнять индивидуальные задания, контрольные работы, составлять и защищать отчеты по лабораторному практикуму и др. Только в этом случае можно ожидать высокий уровень усвоения материала, формирования необходимых компетенций и, как следствие, успешную сдачу экзамена.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории, оснащенной мультимедийным оборудованием, самостоятельная работа студентов в читальных залах научной библиотеке ДВФУ и компьютерных классах Школы биомедицины со свободным доступом. Лабораторные занятия проводятся в учебной лаборатории, оснащенной необходимым оборудованием (вытяжной шкаф, водяной термостат, настольная мини-центрифуга, спектрофотометр, весы технические, весы аналитические, рН-метр и др.), химической посудой и реактивами.

Лекционная аудитория
г. Владивосток, о. Русский п.
Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд.
М422, площадь 158,6 м²

Моноблок HP ProOne 400 G1 AiO 19.5" Intel Core i3-4130T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера Avervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220-Codeonly- Non-AES; Сетевая видеочасть Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием

Учебная лаборатория
г. Владивосток, о. Русский п.
Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд.
М329, площадь 41,9 м²

Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS)

Учебная лаборатория
г. Владивосток, о. Русский п.
Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд.
М316, площадь 96,3 м²

Спектрофотометр «UNICO-1201»
Люминоскоп «Филин»
Баня термостатирующая «ГЖ-ТБ-01»
Кондуктометр ЕС 215
Весы Acom CAS MWP-150
Холодильник «Бирюса»
Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания

Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS)

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду
г. Владивосток, о. Русский п.
Аякс д.10, 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

Компьютерный класс
г. Владивосток, о. Русский п.
Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд.
М621, площадь 44.5 м²

Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS)



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 «Основы общей и технической биохимии»

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

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	2-17 недели	подготовка к практическим занятиям	9 ч	УО-1 – собеседование УО-2 – коллоквиум
2	2-4 недели 7-9 недели 12-13 недели	подготовка сообщений и презентаций по заданным темам	2 ч	УО-3 – доклад, сообщение
3	1-18 недели	подготовку к выполнению и сдаче лабораторных работ	9 ч	ПР-6 – лабораторная работа
4	8-9 недели	изучение тем теоретического курса, запланированных для самостоятельного освоения (Витамины, Нуклеиновые кислоты) и подготовка отчетных материалов	3 ч	ПР-1 – тест ПР-7 – конспект
5	3, 6-10, 14 недели	подготовку к проверочным работам, тестированию	4 ч	ПР-1 – тест ПР-2 – контрольная работа
6	Экзаменационная сессия	Подготовка к экзамену	27 ч	экзамен

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студента (СРС) по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» включает следующие виды деятельности:

- проработка учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);

- изучение тем теоретического курса, запланированных для самостоятельного освоения (Витамины, Нуклеиновые кислоты);
- подготовка и выполнение отчетных материалов по темам, запланированных для самостоятельного освоения (Витамины, Нуклеиновые кислоты);
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка сообщений и презентаций по заданным темам;
- подготовка и выполнение отчетных материалов по темам практических занятий;
- подготовка к выполнению и сдаче лабораторных работ;
- подготовка к контрольным работам, тестированию, экзамену.

На самостоятельную работу рекомендуется уделять в среднем 2 часа в неделю. План-график выполнения СРС по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» представлен в таблице.

Методические указания к выполнению СРС

Проработка учебного материала с использованием конспектов лекций, учебной и научной литературы должна осуществляться регулярно, последовательно на протяжении всего семестра. Это позволит успешно осваивать следующие темы.

При изучении тем теоретического курса, запланированных для самостоятельного освоения (Витамины, Нуклеиновые кислоты) необходимо самостоятельно изучить соответствующие разделы учебников и учебных пособий по биохимии, Интернет-источники и другие материалы.

В качестве отчетных материалов по теме «Витамины» необходимо подготовить сводную таблицу, куда внести сведения о водо- (витамины группы В, аскорбиновая кислота, рутин) и жирорастворимых (витамин А, витамин Е, витамин Д, витамин К) витаминах. В таблице должны быть представлены следующие сведения: полное и буквенное название витамина, суточные нормы потребления, пищевые источники, биологическая роль, коферменты/ферменты, последствия гипо- и авитаминоза, влияние технологических обработок на активность витамина. Этот вид СРС максимально может быть оценен в 10 баллов. Учитывается содержание таблицы и умение ориентироваться в представленных данных.

В качестве отчетных материалов по теме «Нуклеиновые кислоты» необходимо подготовить краткий конспект, в котором следует отразить следующие вопросы: основные типы нуклеиновых кислот, нуклеотидный состав ДНК и РНК, строение молекулы нуклеотидов, биологическое значение и функции нуклеиновых кислот в организме. При сдаче конспекта

преподаватель предлагает студенту ответить на несколько контрольных вопросов, чтобы убедиться в уровне освоения им этой темы. Этот вид СРС максимально может быть оценен в 10 баллов. Учитывается содержание конспекта и полнота и правильность ответов на вопросы при устном опросе.

Одним из видов СРС по дисциплине является подготовка сообщений и мультимедийных презентаций по заданным темам.

Темы сообщений

1. Белки пищевого сырья (белки злаковых, псевдозлаковых и зернобобовых культур, молока, мяса, рыбы, яиц).

2. Углеводы пищевого сырья, применяющиеся в пищевой промышленности (гликозиды, сахарокислоты, сахароспирты, крахмал, пектиновые вещества, агар-агар, каррагинан, альгиновые кислоты).

3. Источники ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот и их значение в питании человека.

4. Использование ферментов пищевого сырья и ферментных препаратов в пищевых технологиях.

При подготовке сообщений необходимо осветить следующие вопросы:

- по теме *«Белки пищевого сырья»* – содержание белка, фракционный и индивидуальный состав, биологическая ценность белков данного вида сырья; возможные проблемы при технологической переработке; использования белков данного вида сырья в создании пищевых продуктов массового и специального назначения.

- по теме *«Углеводы пищевого сырья»*, применяющиеся в пищевой промышленности» – пищевые источники, содержание, структурная формула, функциональные свойства и назначение при использовании в пищевых технологиях, влияние на здоровье человека.

- по теме *«Источники ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот и их значение в питании человека»* – структура, классификация и номенклатура полиненасыщенных жирных кислот пищевого сырья; пищевые источники ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот; биологическая роль этих кислот для функционирования организма человека; последствия недостаточности ω -3 полиненасыщенных жирных кислот в питании.

- по теме *«Использование ферментов пищевого сырья и ферментных препаратов в пищевых технологиях»* – источники ферментов растительного, животного и микробного происхождения; способы получения ферментных препаратов; использование ферментов в мясной, хлебобулочной, кондитерской промышленности, пиво- и квасоварении, при производстве соков и вина, пищевых концентратов и др.

При подготовке сообщений необходимо придерживаться следующих рекомендаций. Продолжительность выступления должна быть не более 15 мин. Содержание должно освещать все необходимые для рассмотрения вопросы. Следует использовать только те термины и понятия, значение которых известны выступающему и в случае необходимости он может дать пояснения для аудитории. Докладчик должен хорошо знать материал по теме своего выступления, быстро и свободно ориентироваться в нем. Следует придерживаться содержания презентации. Недопустимо читать или повторять наизусть текст слайдов. Речь докладчика должна быть четкой, внятной, умеренного темпа. После выступления докладчик должен уметь по существу ответить на вопросы аудитории.

При подготовке презентации следует руководствоваться следующими рекомендациями. На первом слайде должна быть отражена информация о названии темы (сообщения) и авторе презентации. Каждый слайд должен иметь заголовок, информация на нем должна соответствовать содержанию доклада. На слайде должно быть минимальное количество текста, информацию следует представлять в виде таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем и др. Для всех слайдов презентации необходимо использовать одинаковое оформление. Шрифт для заголовка не менее 24 пт., для основного текста – не менее 18 пт. Для цветового оформления – не более 3-х цветов на одном слайде. Все слайды должны быть пронумерованы.

Оценивание сообщений и презентаций осуществляется по 10-тибальной шкале. Учитываются соответствие содержания теме сообщения, полнота и структурированность представленного материала, подача материала, контакт с аудиторией, ответы на вопросы.

Подготовка к выполнению и сдаче лабораторных работ должна осуществляться своевременно. План-график выполнения лабораторных работ доводится до сведения студентов в начале семестра.

Подготовка к проверочным работам, тестированию, коллоквиумам, экзамену должна проходить в соответствии с планом практических занятий и расписанием сдачи экзаменов в весеннюю сессию. Вопросы для подготовки представлены в Приложении 2.



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Основы общей и технической биохимии»
Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС
по дисциплине Основы общей и технической биохимии

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК 15: способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания.
	Умеет	Анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых видов пищевой продукции.
	Владеет	Навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья.
ПК 26: готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Особенности ведения технологических процессов при использовании пищевого сырья различного компонентного состава.
	Умеет	Корректировать параметры технологических процессов в зависимости от свойств пищевого сырья.
	Владеет	Методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.
ПК 27: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.
	Умеет	Разбираться в сущности и особенностях различных методов исследования свойств сырья и продукции, анализа экспериментальных данных.
	Владеет	Навыками определения наиболее подходящих методов исследования и анализа результатов в соответствии с целями и задачами эксперимента.
ПК 29: способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.
	Умеет	Анализировать и оценивать возможности лабораторных приборов и оборудования для осуществления конкретных видов анализа.
	Владеет	Навыками работы на приборах и оборудовании при проведении необходимых измерений.

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I Статическая биохимия	ОК-14 ПК-27 ПК-29	<p>Знает современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания; принципы и способы организации и проведения экспериментальных исследований, основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.</p> <p>Умеет анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых видов пищевой продукции; планировать и проводить необходимые исследования, осуществлять обработку полученных результатов; подбирать необходимые методы для проведения экспериментальных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, УО-3 – доклад, сообщение, ПР-1 – тест, ПР-2 – контрольная работа, ПР-6 – лабораторная работа, ПР-7 – конспект	Экзамен Вопросы 1-30

			<p>исследований при изучении химического состава, свойств пищевого сырья и готовой продукции.</p> <p>Владеет навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья; методами и приемами оптимизации технологических процессов с учетом химического состава и свойств пищевого сырья;</p> <p>навыками проведения биохимических исследований, статистической обработки, анализа и представления полученных результатов в виде отчетных материалов, научных статей, обзоров.</p>		
2	Раздел II Динамическая биохимия	ПК-26	<p>Знает химический состав, физико-химические и функциональные свойства компонентов пищевого сырья.</p> <p>Умеет использовать биохимические знания о составе, структуре, свойствах и превращениях основных компонентов сырья в процессе переработки для управления технологическими процессами.</p> <p>Владеет методами и приемами оптимизации технологических процессов в</p>	УО-3 – доклад, сообщение, ПР-1 – тест, ПР-6 – лабораторная работа	Экзамен Вопросы 21-30, 33-40

			зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.		
--	--	--	---	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ОК 15: способность к самоорганизации и самообразованию	знает (пороговый уровень)	Современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания.	Знание современных тенденций развития технологии и биотехнологии, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания.	Способность выбирать и оценивать перспективные технологии для создания новых пищевых продуктов с учетом химического состава пищевого сырья.
	умеет (продвинутый)	Анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых видов пищевой продукции.	Умение использовать современную научную информацию о химическом составе и свойствах органических соединений пищевого сырья при проектировании и создании новых видов пищевой продукции.	Способность обосновывать преимущества новых технологических решений и различных видов пищевого сырья при проектировании новых видов пищевой продукции для общественного питания.
	владеет (высокий)	Навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья.	Владение навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья.	Способность создавать новые виды ресторанной продукции с заданным составом и свойствами.
ПК 26: готовность управлять технологическим и процессами на основе физико-химических свойств сырья	знает (пороговый уровень)	Особенности ведения технологических процессов при использовании пищевого сырья различного компонентного состава.	Знание особенностей технологии при работе с различными видами сырья.	Способность принимать решения при выборе технологий переработки сырья различного химического состава и физико-химических свойств.
	умеет (продвинутый)	Корректировать параметры технологических процессов в зависимости от свойств пищевого сырья.	Умение корректировать параметры технологических процессов в зависимости от свойств пищевого сырья.	Способность вести технологический процесс в соответствии с физико-химическими свойствами сырья.

	владеет (высокий)	Методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.	Владение методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.	Способность изменять параметры технологических процессов в зависимости от физико-химических свойств пищевого сырья.
ПК 27: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.	Знание аналитических методов исследования свойств сырья и продукции, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.	Способность подбирать необходимые методы и методики исследований в соответствии с целями и задачами эксперимента.
	умеет (продвинутый)	Разбираться в сущности и особенностях различных методов исследования свойств сырья и продукции, анализа экспериментальных данных.	Умение понимать сущность и особенности различных методов исследования свойств сырья и продукции, анализа экспериментальных данных.	Способность составлять детальную схему проведения исследований с указанием конкретных методов анализа, использующихся на каждом этапе эксперимента.
	владеет (высокий)	Навыками определения наиболее подходящих методов исследования и анализа результатов в соответствии с целями и задачами эксперимента.	Владение навыками модификации стандартных методов исследования в зависимости от особенностей свойств сырья и продукции, а также целей и задач экспериментов.	Способность проводить физико-химические и органолептические исследования свойств сырья и продукции по соответствующим методикам, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.
ПК 29: способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки	знает (пороговый уровень)	Основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.	Знание основных характеристик современных приборов и оборудования для биохимических исследований, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.	Способность подбирать необходимые приборы и оборудование для проведения исследований в соответствии с задачами эксперимента.
	умеет (продвинутый)	Анализировать и оценивать возможности лабораторных приборов и оборудования для осуществления конкретных видов анализа.	Умение подбирать необходимые приборы и оборудование для проведения исследований в соответствии с задачами эксперимента.	Способность настраивать работу приборов и оборудования для проведения необходимых измерений.

экспериментальных данных проведенных исследований	владеет (высокий)	Навыками работы на приборах и оборудовании при проведении необходимых измерений.	Владение навыками работы на приборах и оборудовании при проведении необходимых измерений.	Способность выполнять необходимые измерения различных характеристик пищевого сырья и продукции в соответствии с целями и задачами эксперимента.
---	-------------------	--	---	---

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Основы общей и технической биохимии» проводится в форме контрольных мероприятий (выполнение контрольной работы, тестирование, составление отчета и защиты лабораторной работы, выступление с сообщением на практической работе, составление аналитических таблиц и конспектов в рамках СРС) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Объектами оценивания выступают:

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

Степень усвоения теоретических знаний оценивается при выполнении контрольных работ, написании химических диктантов и тестировании; уровень овладения практическими умениями и навыками – при заслушивании сообщений на заданную тему, составлении и сдаче отчетов по лабораторным работам; результаты самостоятельной работы – при подготовке аналитических таблиц и кратких конспектов материалов, предназначенных для самостоятельного изучения.

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Основы общей и технической биохимии»

проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. В соответствии с учебным планом видом промежуточной аттестации является экзамен в форме устного ответа на вопросы экзаменационного билета. На подготовку студенту отводится 40 минут. В ходе ответа ему задаются уточняющие и дополнительные вопросы для оценки степени владения материалом.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Биохимия. Предмет, цели и задачи биохимии. Разделы биохимии. Применение достижений биохимии в пищевой промышленности и других отраслях.
2. Химический состав организмов. Основные классы соединений, входящие в состав живых организмов. Пластические и энергетические соединения. Биологически активные соединения, метаболиты.
3. Клетка – структурная и функциональная единица живых организмов. Иерархия молекулярной организации клетки. Прокариотические и эукариотические клетки.
4. Белки. Биологическая роль белков. Химический состав и структура белков. Типы связей в белковой молекуле. Конформация белковой молекулы. Доменная структура белков. Формирование нативной структуры белков.
5. Физико-химические и функциональные свойства белков. Амфотерность, гидратация, растворимость, денатурация, высаливание, осаждение белков. Цветные реакции на белки.
6. Содержание белка в пищевом сырье. Фракционный состав белков. Биологическая ценность белков. Заменяемые и незаменимые аминокислоты.
7. Аминокислотный состав белков. Строение аминокислот. Свойства аминокислот.
8. Углеводы. Функции углеводов. Классификация углеводов. Альдозы, кетозы. Цепная и кольцевая таутомерия. Пиранозы, фуранозы. Стереои́зомерия.
9. Моносахариды. Общая характеристика. Основные представители.
10. Производные моносахаридов: гликозиды, эфиры, сахароспирты, сахарокислоты, аminosахара.
11. Олигосахариды. Общая характеристика. Гликозидо-глюкозы, гликозидо-гликозиды: представители, свойства.

12. Полисахариды. Общая характеристика. Основные представители.
13. Липиды. Общая характеристика. Функции. Классификация.
14. Жиры. Химический состав, строение. Жирные кислоты, входящие в состав жиров.
15. Растительные и животные жиры: свойства, особенности строения. Прогоркание жиров.
16. Фосфолипиды. Общая характеристика. Классификация, представители.
17. Витамины. Общая характеристика. Основные функции витаминов в организме.
18. Водорастворимые витамины. Основные представители: химическое строение, функции, содержание в продуктах питания.
19. Жирорастворимые витамины. Основные представители: химическое строение, функции, содержание в продуктах питания.
20. Нуклеиновые кислоты. Типы нуклеиновых кислот. Состав, строение, свойства, функции нуклеиновых кислот. Генетический код.
21. Ферменты – биологические катализаторы. Отличие ферментов от химических катализаторов. Применение ферментов в пищевой промышленности.
22. Строение молекулы ферментов: однокомпонентные и двухкомпонентные ферменты. Каталитический, субстратный и аллостерический центры в молекуле фермента. Механизм действия ферментов.
23. Свойства ферментов: зависимость активности ферментов от температуры и рН, специфичность ферментов, влияние активаторов и ингибиторов.
24. Номенклатура и классификация ферментов.
25. Оксидоредуктазы. Общая характеристика. Представители.
26. Трансферазы. Общая характеристика. Представители.
27. Гидролазы. Общая характеристика. Представители. Пептид-гидролазы. Гликозидазы. Эстеразы.
28. Лиазы. Общая характеристика. Представители.
29. Изомеразы. Общая характеристика. Представители.
30. Лигазы. Общая характеристика. Представители.
31. Вода в живых организмах. Содержание и состояние воды в организме. Обмен воды и его регуляция.
32. Минеральные вещества. Макро-, микро-, ультрамикроэлементы. Функции минеральных веществ в организме. Участие минеральных веществ в обменных процессах.
33. Переваривание белков в желудочно-кишечном тракте.
34. Переваривание углеводов в желудочно-кишечном тракте.

35. Переваривание липидов в желудочно-кишечном тракте. Роль желчных кислот в процессе переваривания и всасывания липидов.
36. Обмен углеводов. Пути превращения глюкозы в организме. Брожение, клеточное дыхание. Энергетический баланс процессов брожения и дыхания. Гликолиз. Спиртовое брожение. Дыхание. Цикл Кребса. Синтез гликогена.
37. Обмен липидов. β -окисление жирных кислот. Биосинтез жирных кислот.
38. Обмен белков. Пути распада аминокислот в организме. Деаминирование и переаминирование аминокислот. Декарбоксилирование аминокислот.
39. Конечные продукты распада аминокислот и пути их обезвреживания в организме. Орнитиновый цикл.
40. Взаимосвязь процессов обмена веществ в организме. Основные метаболиты.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Первый – охватывает материал об органических соединениях, входящих в состав живых организмах – белках, углеводах, витаминах и др. Второй – посвящен биологическим катализаторам и метаболическим процессам. В третий включены материалы практических занятий и лабораторных работ. Образец билета представлен ниже.

Образец экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

Школа биомедицины

ОПОП 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии»

*Форма обучения очная
Семестр весенний 2018-2019 учебного года
Департамент пищевых наук и технологий*

Экзаменационный билет № 1

1. Белки. Химический состав и структура белков. Типы связей в белковой молекуле.

2. Расщепление углеводов в желудочно-кишечном тракте. Ферменты, участвующие в этом процессе.

3. Обнаружение ферментов в пищевом сырье.

*Директор
Департамента пищевых
наук и технологий*

Ю.В. Приходько

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине
«Основы общей и технической биохимии»:**

Оценка экзамена	Требования к сформированным компетенциям
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. В полной мере сформированы компетенции ОПК 7, ПК 1 и ПК 9.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Компетенции ОПК 7, ПК 1 и ПК 9 сформированы на уровне знаний и умений.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Компетенции ОПК 7, ПК 1 и ПК 9 сформированы только на уровне теоретических знаний.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. Компетенции ОПК 7, ПК 1 и ПК 9 не сформированы.

Оценочные средства для текущей аттестации

Контрольная работа по теме «Белки» (40 баллов)

1. Работа с карточками (22 б., 20-25 мин)
 - написать реакцию образования дипептида, выделить пептидную связь (4 б.)
 - обозначить незаменимые аминокислоты (2 б.)
 - обозначить заряд/полярность, гидрофобность/гидрофильность (6 б.)
 - показать изменение заряда ак в кислых и щелочных условиях (5+5 б.)
2. Перечислить незаменимые ак (8 б.)
3. Написать формулы ак: гли, ала, асп, асп, глу, глн, сер, цис, лиз, фен, тир (10 б)

Образец карточки

Варианты контрольной работы

сер + глн	асп + лиз
<ol style="list-style-type: none">1. написать реакцию образования дипептида, выделить пептидную связь2. обозначить незаменимые аминокислоты3. обозначить полярность/неполярность, заряд, гидрофобность/гидрофильность4. показать изменение заряда ак в кислых и щелочных условиях	<ol style="list-style-type: none">1. написать реакцию образования дипептида, выделить пептидную связь2. обозначить незаменимые аминокислоты3. обозначить полярность/неполярность, гидрофобность/гидрофильность4. показать изменение заряда ак в кислых и щелочных условиях

Критерии оценки контрольной работы по теме «Белки»:

Оценка	Требования к содержанию
40 баллов	выставляется студенту, если он правильно выполнил все задания и аккуратно оформил работу.
39 и менее баллов	выставляется студенту, если он при выполнении заданий допустил ошибки*.

*Снижение количества баллов соответствует количеству допущенных ошибок

Зачтено – 40-26 баллов

Незачтено – менее 26 баллов

Составление таблицы по теме «Свойства аминокислот»*

№	Название	Краткое обозначение	Формула	Заряд (+/-)	Полярность	Гидрофильность (+) фобность (-)	Незаменимые (+)
1							
2							
3							
...							

*Примечание:

1. Внести в таблицу 20 протеиногенных аминокислот.
2. Использовать тривиальные названия, принятые в биохимии (глицин (glycos - сладкий), а не α -аминоуксусная кислота и т.д.).
3. Краткое обозначение – трехбуквенное (Глицин - гли).
4. Использовать структурные формулы аминокислот.
5. Выделить радикалы аминокислот.

**Критерии оценки составления аналитической таблицы по теме
«Свойства аминокислот»:**

Оценка	Требования к содержанию
10-9 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию обо всех протеиногенных аминокислотах, полностью выполнил задание, заполнил правильно все ячейки таблицы. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
8-7 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию обо всех протеиногенных аминокислотах, полностью выполнил задание, заполнил правильно все ячейки таблицы. Имеются 1-2 несущественных ошибок.
6-5 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию обо всех протеиногенных аминокислотах, но информация неполная. Допущено не более 2 ошибок в смысловом содержании проблемы и в оформлении работы
менее 5 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию не обо всех протеиногенных аминокислотах, приведенные сведения фрагментарны, допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании и в оформлении работы

Зачтено – 5-10 баллов

Незачтено – менее 5 баллов

Контрольная работа по теме «Липиды»

*Образец карточки
с вариантом контрольной работы*

В-1	В-2
Написать формулы жирных кислот и дать им краткое обозначение:	Написать формулы жирных кислот и дать им краткое обозначение:
Пальмитиновая кислота Арахидоновая кислота	Арахидоновая кислота Олеиновая кислота
Написать формулу жирной кислоты и дать ей название	Написать формулу жирной кислоты и дать ей название
C22:6 ω -3, 6, 9, 12, 15, 18	C18:3 ω -3, 6, 9
Написать формулу жира:	Написать формулу жира:
пальмитоолеостеарин	олеодипальмитин

Критерии оценки контрольной работы по теме «Липиды»:

Оценка	Требования к содержанию
10 баллов	выставляется студенту, если студент правильно выполнил все задания и аккуратно оформил работу.
9 и менее баллов	выставляется студенту, если студент при выполнении заданий допустил ошибки*.

*Снижение количества баллов соответствует количеству допущенных ошибок

Зачтено – 5-10 баллов

Незачтено – менее 5 баллов

Диктант по теме «Углеводы»

Наименование	Задание	Баллы
Моносахариды		
Арабиноза	<ul style="list-style-type: none"> • открытая форма, • циклическая форма, • изомер 	<ul style="list-style-type: none"> • пронумеровать атомы углерода, • указать гликозидный гидроксил
Рибоза		
Ксилоза		
Глюкоза		
Галактоза		
Манноза		
Фруктоза		
Ди-,трисахариды		
Мальтоза	<ul style="list-style-type: none"> • Указать редуцирующие (гликозидо-глюкозы), • нередуцирующие (гликозидо-гликозиды) сахара 	4 бх6=25
Целлобиоза		
Трегалоза		
Лактоза		
Сахароза		
Раффиноза		
Сахарокислоты		
Глюконовая		1х4=4
Галактуронозная		
Мальтобионовая		
Лактобионовая		
Сахароспирты		
Ксилит		1х2=2
Сорбит		

Итого		60
Фосфорнокислые эфиры		
Глюкозо-6-фосфат		2
Фруктозо-1,6-дифосфат		2
Итого		64

Критерии оценки контрольной работы по теме «Углеводы»:

Оценка	Требования к содержанию
64 балла	выставляется студенту, если студент правильно выполнил все задания и аккуратно оформил работу.
63 и менее баллов	выставляется студенту, если студент при выполнении заданий допустил ошибки*.

*Снижение количества баллов соответствует количеству допущенных ошибок

Зачтено – 64-45 баллов

Незачтено – менее 45 баллов -

Тестовые задания по теме «Нуклеиновые кислоты»

Образец

1. В продуктах полного гидролиза нуклеиновых кислот отсутствуют:
 - a) азотистые основания
 - b) пентозы
 - c) гексозы
 - d) фосфорная кислота

2. В формировании третичной структуры ДНК у эукариот участвуют белки:
 - a) протамины
 - b) глютелины
 - c) альбумины
 - d) гистоны
 - e) глобулины

3. В молекуле ДНК число остатков тимина всегда равно числу остатков:
 - a) аденина
 - b) гуанина
 - c) урацила
 - d) цитозина
 - e) пиримидина

4. Вторичная структура ДНК представляет собой спираль:
 - a) одноцепочечную левозакрученную
 - b) одноцепочечную правозакрученную
 - c) двойную левозакрученную
 - d) двойную правозакрученную

5. Из пентоз в состав ДНК входит:
 - a) арабиноза
 - b) рибоза
 - c) ксилоза
 - d) дезоксирибоза

6. В состав нуклеозида входит:
 - a) азотистое основание
 - b) азотистое основание и пентоза
 - c) азотистое основание, пентоза и остаток фосфорной кислоты

7. При формировании вторичной структуры нуклеиновых кислот водородные связи НЕ возникают между:
- a) аденином и тиминном
 - b) аденином и урацилом
 - c) гуанином и цитозином
 - d) гуанином и аденином
 - e) тиминном и урацилом
8. Остатки нуклеотидов соединены в полинуклеотидной цепи за счет связей, образующихся между:
- a) азотистыми основаниями
 - b) азотистым основанием и остатком фосфорной кислоты
 - c) пентозами
 - d) азотистым основанием и остатком пентозы
 - e) остатками фосфорной кислоты
9. Пуриновым нуклеозидом является:
- a) аденин
 - b) гуанозин
 - c) урацил
 - d) гуанозинмонофосфат
10. Установите соответствие между уровнем компактизации и структурой ДНК:
- a) первый
 - b) второй
 - c) третий
 - d) четвертый
 - e) нуклеомерный
 - f) хромосомный
 - g) нуклеосомный
 - h) хромомерный

Тестовые задания по теме «Витамины»

Образец

1. Механизм биологического действия пиридоксина связан с его участием в реакциях:
- a) окислительно-восстановительных
 - b) переноса аминогрупп
 - c) карбоксилирования пирувата
 - d) переноса ацетильных групп
 - e) декарбоксилирования аминокислот
2. Витаминами являются соединения:
- a) проявляющие одинаковые физические свойства
 - b) абсолютно необходимые для нормальной жизнедеятельности в небольших количествах
 - c) имеющие сходное химическое строение
 - d) беспрепятственно синтезирующиеся в любом организме
3. Источником этого витамина является только растительное сырье:
- a) биотин
 - b) тиамин
 - c) токоферол
 - d) кальциферол
4. Одним из наиболее эффективных природных антиоксидантов является:
- a) филлохинон
 - b) эргокальциферол
 - c) ретинол
 - d) токоферол
 - e) никотинамид
5. Коферментом аминотрансфераз является:
- a) НАДФ
 - b) КоА
 - c) ФАД
 - d) пиридоксальфосфат
 - e) ФМН
6. В обмене нуклеиновых кислот участвуют витамины:
- a) тиамин

- b) ниацин
 - c) филлохинон
 - d) фолиевая кислота
 - e) кальциферол
7. Ксерофтальмию вызывает дефицит в организме витамина:
- a) аскорбиновой кислоты
 - b) ретинола
 - c) тиамина
 - d) токоферола
 - e) рутина
8. Нарушение нормального отложения фосфата кальция в костной ткани вызывается отсутствием или недостатком витамина:
- a) пантотеновой кислоты
 - b) кальциферола
 - c) никотиновой кислоты
 - d) ретинола
9. Витамин B₅ (PP) является составной частью кофермента:
- a) пиридоксальфосфата
 - b) пируватдекарбоксилазы
 - c) никотинамиддинуклеотида
 - d) флавинадениндинуклеотида
10. В реакциях карбоксилирования принимает участие:
- a) тиамин
 - b) рибофлавин
 - c) пантотеновая кислота
 - d) никотинамид

Критерии оценки выполнения тестовых заданий:

Зачтено – 7-10 баллов

Незачтено – менее 7 баллов

Шаблон таблицы по теме «Витамины»

№	Наименование (сокращенное, полное)	Пищевые источники витамина	Суточная норма потребления (для взрослого)	Последствия недостаточности	Кофермент/ фермент	Действие технологической обработки
Водорастворимые						
1						
2						
3						
...						
Жирорастворимые						
...						
...						

Критерии оценки составления аналитической таблицы по теме «Витамины»:

Оценка	Требования к содержанию
10-9 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию обо всех необходимых витаминах, привел полную информацию, заполнил правильно все ячейки таблицы. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

8-7 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу полную информацию обо всех необходимых витаминах, заполнил правильно все ячейки таблицы. Имеются 1-2 несущественных ошибок.
6-5 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию обо всех необходимых витаминах, но информация неполная. Допущено не более 2 ошибок в смысловом содержании проблемы и в оформлении работы
менее 5 баллов	выставляется студенту, если студент внес в таблицу информацию не обо всех необходимых витаминах, приведенные сведения фрагментарны, допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании и в оформлении работы

Зачтено – 5-10 баллов

Незачтено – менее 5 баллов

Темы сообщений (обязательно сопровождаются презентацией)

1. Белки пищевого сырья (белки злаковых, псевдозлаковых и зернобобовых культур, молока, мяса, рыбы, яиц).

2. Углеводы пищевого сырья, применяющиеся в пищевой промышленности (гликозиды, сахарокислоты, сахароспирты, крахмал, пектиновые вещества, агар-агар, каррагинан, альгиновые кислоты).

3. Источники ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот и их значение в питании человека.

4. Использование ферментов пищевого сырья и ферментных препаратов в пищевых технологиях.

При подготовке сообщений необходимо осветить следующие вопросы:

- по теме «Белки пищевого сырья» – содержание белка, фракционный и индивидуальный состав, биологическая ценность белков данного вида сырья; возможные проблемы при технологической переработке; использования белков данного вида сырья в создании пищевых продуктов массового и специального назначения.

- по теме «Углеводы пищевого сырья», применяющиеся в пищевой промышленности» – пищевые источники, содержание, структурная формула, функциональные свойства и назначение при использовании в пищевых технологиях, влияние на здоровье человека.

- по теме «Источники ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот и их значение в питании человека» – структура, классификация и номенклатура полиненасыщенных жирных кислот пищевого сырья; пищевые источники ω -3 и ω -6 полиненасыщенных жирных кислот; биологическая роль этих кислот для функционирования организма человека; последствия недостаточности ω -3 полиненасыщенных жирных кислот в питании.

- по теме «Использование ферментов пищевого сырья и ферментных препаратов в пищевых технологиях» – источники ферментов растительного, животного и микробного происхождения; способы получения ферментных препаратов; использование ферментов в мясной, хлебобулочной, кондитерской промышленности, пиво- и квасоварении, при производстве соков и вина, пищевых концентратов и др.

Критерии оценки устного сообщения выполненных в форме презентаций:

Оценка доклада	Требования к содержанию
10-9 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 нормативноправового 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
8-7 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
6-5 баллов	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
менее 5 баллов	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.

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	менее 5 баллов (неудовлетворительно)	5-6 баллов (удовлетворительно)	7-8 баллов (хорошо)	9-10 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы


Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна . использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая микробиология

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 4
Лекции – 18 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы не предусмотрены
Зачет – 4 семестр
Экзамен – - семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

Дубняк Я.В.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Пищевая микробиология»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Пищевая микробиология» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ от 04.04.2016г.

Дисциплина «Пищевая микробиология» входит в часть блока Б1.Б.21 базовой части дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– формирование у студентов системы знаний о пищевой микробиологии, значимости микроорганизмов в сфере производства пищевых продуктов, обеспечении безопасности продуктов питания в процессах производства, хранения и реализации;

– изучение исторического развития, становления данной дисциплины и перспектив её развития, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.

Дисциплина «Пищевая микробиология» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий», «Основы технологии продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент Департамента

пищевых наук и технологий _____ Я.В. Дубняк

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая микробиология

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4
лекции 18 час.
практические занятия _____ час.
лабораторные работы 36 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 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ - _____ семестр
зачет 4 семестр
экзамен _____ - _____ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____ Левочкина Л.В. _____
Составитель (ли) _____ Дубняк Я.В. _____

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ (И.О. Фамилия)
(подпись)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 «Production technology and organization of public catering». Profile of preparation: «Production technology and organization of restaurant services».

Study profile: «Food Microbiology» is part of unit B1.B.21 and this applies to the part of elective courses.

Instructor: Dubnyak Y.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- own microscopic research method: to prepare microbiological preparations, staining, work with a microscope;
- to own bacteriological method of research, to do the seeding of microorganisms, identify microorganisms according to various indicators;
- to allocate a pure culture of microorganisms of aerobes and anaerobes;
- to evaluate the bactericidal and bacteriostatic action of physical, chemical and biological factors on microorganisms;
- to evaluate the qualitative and quantitative contamination by microorganisms of different raw materials;
- to know and take preventive measures for contamination of different raw materials and products of microorganisms;
- to assess the quality and epidemiological safety of food products.

Learning outcomes:

OK-15 ability to self-organization and self-education

PC-3 – knowledge of safety rules, industrial sanitation, fire safety and labor protection; measurement and evaluation of the parameters of the industrial microclimate, dust and gas pollution, noise and vibration, lighting jobs;

PC-10 – the ability to ensure the functioning of the system to support the health and safety of the personnel of the catering enterprise, to analyze the activities of the catering enterprise in order to identify risks in the field of occupational safety and health of personnel.

Course description: The course includes the study of the historical development, the formation of the discipline and its development prospects, modern methods used for classification of microorganisms, the main types of microorganisms found in food, as well as methods of cultivation and identification of microorganisms present in foods or their metabolic products.

Form of final control of knowledge: the test in the discipline (4 semester).

АННОТАЦИЯ

Курс по дисциплине «Пищевая микробиология», составлен в соответствии с программой дисциплины и предназначен для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанных услуг», реализуемой в соответствии с ОС ВО ДВФУ. Трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы (108 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 18 часов, лабораторные занятия 36 часов и самостоятельная работа студентов 54 часов.

Дисциплина входит в часть блока Б1.Б.21 базовой части обязательных для изучения дисциплин. Форма подготовки очная.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология смешанных напитков», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы технологии продуктов общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания».

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

В программу курса входит изучение исторического развития, становления данной дисциплины и перспектив её развития, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.

Целью дисциплины «Пищевая микробиология» является ознакомление бакалавров с основными областями пищевой микробиологии – науке изучающей микроорганизмы, применяемые в изготовлении разнообразных пищевых продуктов путем микробиологического синтеза, а также способы предотвращения их порчи, вызываемой микроорганизмами.

Задачи дисциплины:

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

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

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

ПК-10 – способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	научные основы безопасности пищевых продуктов, представления о микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики направления
		использовать в научной деятельности научные основы безопасности пищевых продуктов, определять микробиологическую безопасность сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
		методами проведения исследований с использованием теоретических знаний и практических умений в области определения микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
ПК-10- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и	Знает	современные научные данные об основных биохимических процессах в клетке и энергообеспеченности процессов <i>in vivo</i> , о ферментативной кинетике и механизмах регуляции метаболизма; усвоение современных научных данных о молекулярно-биологических основах функционирования клеток, о структуре компартментов прокариотических и эукариотических клеток на надмолекулярном

оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		уровне организации, о процессах хранения, передачи и реализации генетической информации, а также наследственности и изменчивости организмов
	Умеет	подбирать условия и проводить выделение и идентификацию групп микроорганизмов
	Владеет	практическими навыками в сфере применения основных процедур работы с объектами биохимии, микробиологии и молекулярной биологии

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Пищевая микробиология» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1 Предмет и задачи пищевой микробиологии. Основы морфологии микроорганизмов. Основы физиологии и экологии микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов (3 часа)

Основы классификации микроорганизмов. Систематика бактерий, принципы систематизации бактерий по Берджи.

Микроскопический метод исследования микроорганизмов, его достоинства и недостатки.

Питание бактерий – классификация по характеру усвоения углерода, азота; по источнику энергии. Факторы роста. Питательные среды, их классификация (универсальные, элективные, дифференциально-диагностические, консервирующие).

Обмен веществ микроорганизмов, практическое значение.

Дыхание бактерий. Ферментативная активность бактерий, практическое использование ферментативных свойств микробов. Рост и размножение микроорганизмов.

Физические факторы окружающей среды (температура, высушивание, лучистая энергия, ультразвук, давление).

Химические факторы (соли, щелочи, кислоты) антисептики, асептики в пищевой промышленности.

Биологические факторы (антибиотики, фитонциды, бактериофаги). Стерилизация, дезинфекция, практическое использование.

Раздел 2 Характеристика основных биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами. Виды брожения (1 часа)

Уксуснокислое, лимоннокислое, спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожение. Возбудители, условия

брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

Разложение пектиновых веществ и клетчатки. Значение в порче пищевых продуктов.

Раздел 3 Микробиология пищевого сырья и товаров. Санитарная микробиология (2 часа)

Определение, задачи, методы исследования санитарной микробиологии. Общая характеристика микрофлоры пищевых продуктов (специфическая, неспецифическая микрофлора). Особенности оценки пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

Особенности отбора проб пищевых продуктов. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов, их характеристика: санитарно-показательные группы микроорганизмов (КМАФАНМ, БГКП и др.); условно-патогенные микроорганизмы; в том числе сальмонеллы, листерии, бактерии рода иерсинии; микроорганизмы порчи; микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы.

Раздел 4 Микробиология, микробиологический контроль качества молока и молочных продуктов (2 часа)

Микрофлора сырого молока, ее фазы развития. Пороки молока бактериального происхождения. Методы контроля (редуктазная проба, определение ингибирующих веществ антибиотиков). Стерилизованное молоко, его микрофлора, влияние условий выработки. Нормирование по нормативной документации.

Микробиология кисломолочных продуктов. Закваски, их виды. Виды пороков кефира. Микробиологические показатели творога, сметаны, сыра, сливочного масла, мороженого, молочных консервов. Специфическая и неспецифическая микрофлора кисломолочных продуктов. Виды пороков микробиологического происхождения – творога, сметаны, сырья, масла, мороженого, молочных консервов. Особенности санитарно-

микробиологических, гигиенических исследований молока и молочных продуктов в соответствии с ГОСТами.

Раздел 5 Микробиология, микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов (2 часа)

Микрофлора мяса, копченостей, колбасных изделий. Специфическая и неспецифическая микрофлора. Виды порчи, микробиологическая оценка, микробиологические показатели. Особенности санитарно-микробиологических исследований мяса и продуктов его переработки. Контроль качества мяса и мясных продуктов. Бактериологические исследования мяса и мясных продуктов, соответствующие ГОСТы. Птица и продукты ее переработки. Микробиологические показатели птицеводческой продукции. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.

Раздел 6 Микробиология, микробиологический контроль качества яиц, яичных продуктов (2 часа)

Микрофлора яиц. Виды и возбудители порчи яиц. Пороки яиц, возникающие под воздействием плесневых грибов. Особенности микробиологического исследования яиц и яичных продуктов. Микробиологические и гигиенические показатели яичных продуктов.

Раздел 7 Микробиология, микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов (2 часа)

Микрофлора свежей рыбы, соленой, копченой, вяленой, сушеной. Микрофлора рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Микрофлора пресервов, икры рыбной. Микрофлора основных нерыбных морепродуктов. Виды пороков рыбы и рыбопродуктов.

Особенности санитарно-микробиологических и гигиенических исследований рыбы и рыбопродуктов в соответствии с нормативными документами.

Раздел 8 Микробиология, микробиологический контроль качества мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов (2 часа)

Микробиология, микробиологические и гигиенические показатели качества мучных и крупяных изделий. Микрофлора муки, хлеба, круп. Виды порчи и болезней хлеба. Микробиологическое исследование мучных и крупяных продуктов. Микробиология кондитерских изделий. Микробиология вкусовых продуктов (чай, кофе, поваренная соль, уксус, пряности).

Особенности санитарно-бактериологических и гигиенических исследований кондитерских изделий. Микробиологические и гигиенические показатели качества кондитерских изделий.

Раздел 9 Микробиология, микробиологический контроль качества плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Микробиология консервов (2 часа)

Микробиология плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.

Микробиологические и гигиенические показатели качества плодоовощной продукции. Особенности санитарно-микробиологических и гигиенических исследований плодов, овощей, грибов.

Микробиологические и гигиенические исследования консервов, контроль их качества (на стерильность, на промышленную стерильность, на возбудителей порчи, на присутствие патогенных и токсигенных микроорганизмов), методы микробиологического анализа консервов в соответствии с нормативными документами.

Возбудители порчи и патогенные микроорганизмы в консервированных продуктах и методы их определения.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторное занятие №1 (2 часов)

Занятие 1. «Основы морфологии микроорганизмов»

План занятия:

1. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире.
2. Основы классификации микроорганизмов.
3. Морфология микроорганизмов: бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, фагов.
4. Внутренняя организация и ультраструктура бактерий.

Лабораторное занятие №2 (2 часов)

Занятие 2. «Основы физиологии и экологии микроорганизмов»

План занятия:

1. Классификация бактерий по характеру усвоения углерода, азота; по источнику энергии.
2. Питательные среды, их классификация.
3. Обмен веществ микроорганизмов, практическое значение.
4. Классификация бактерий по типу дыхания.
5. Рост и размножение микроорганизмов.
6. Влияние на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов окружающей среды.

Лабораторное занятие №3 (2 часов)

Занятие 3. «Характеристика основных биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами. Виды брожения»

План занятия:

1. Уксуснокислое, брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

2. Лимоннокислое брожение. Возбудители, условия брожения.
3. Спиртовое брожение. Возбудители, условия брожения.
4. Молочнокислое брожение. Возбудители, условия брожения.
5. Пропионовокислое брожение. Возбудители, условия брожения.
6. Маслянокислое брожение. Возбудители, условия брожения.
7. Разложение пектиновых веществ и клетчатки. Значение в порче пищевых продуктов.

Лабораторное занятие №4 (2 часов)

Занятие 4. «Микробиология пищевого сырья и товаров. Санитарная микробиология»

План занятия:

1. Общая характеристика микрофлоры сырья животного происхождения (молока, рыбы, мяса, птицы, гидробионтов).
2. Характеристика микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, микроорганизмов порчи, а также микроорганизмов заквасочной микрофлоры и пробиотических микроорганизмов.
3. Общая характеристика санитарно-показательных микроорганизмов.

Лабораторное занятие №5 (2 часов)

Занятие 5. «Микробиология, микробиологический контроль качества молока и молочных продуктов»

План занятия:

1. Микрофлора сырого молока, ее фазы развития.
2. Пороки молока бактериального происхождения.
3. Нормирование по нормативной документации.
4. Микробиология кисломолочных продуктов. Закваски, их виды.

5. Особенности санитарно-микробиологических, гигиенических исследований молока и молочных продуктов в соответствии с ГОСТами.

Лабораторное занятие №6 (2 часов)

Занятие 6. «Микробиология, микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов»

План занятия:

1. Микрофлора мяса, копченостей, колбасных изделий. Специфическая и неспецифическая микрофлора.
2. Виды порчи, микробиологическая оценка, микробиологические показатели.
3. Особенности санитарно-микробиологических исследований мяса и продуктов его переработки.
4. Бактериологические исследования мяса и мясных продуктов, соответствующие ГОСТы.
5. Птица и продукты ее переработки. Микробиологические показатели птицеводческой продукции.

Лабораторное занятие №7 (2 часов)

Занятие 7. «Микробиология, микробиологический контроль качества яиц, яичных продуктов»

План занятия:

1. Микрофлора яиц. Виды и возбудители порчи яиц.
2. Пороки яиц, возникающие под воздействием плесневых грибов.
3. Особенности микробиологического исследования яиц и яичных продуктов.
4. Микробиологические и гигиенические показатели яичных продуктов.

Лабораторное занятие №8 (2 часов)

Занятие 8. «Микробиология, микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов»

План занятия:

1. Микрофлора свежей и соленой рыбы.
2. Микрофлора сушеной рыбы.
3. Микрофлора копченой и вяленой рыбы.
4. Микрофлора соленой рыбы.
5. Микрофлора рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
6. Микрофлора пресервов, икры рыбной.
7. Микрофлора основных нерыбных морепродуктов.
8. Виды пороков рыбы и рыбопродуктов.
9. Особенности санитарно-микробиологических и гигиенических исследований рыбы и рыбопродуктов в соответствии с нормативными документами.

Лабораторное занятие №9 (4 часов)

Занятие 9. «Микробиология, микробиологический контроль качества мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов»

План занятия:

1. Микробиология, микробиологические и гигиенические показатели качества мучных и крупяных изделий.
2. Микрофлора муки, хлеба, круп.
3. Виды порчи и болезней хлеба.
4. Микробиологическое исследование мучных и крупяных продуктов.
5. Микробиология кондитерских изделий.
6. Микробиология вкусовых продуктов (чай, кофе, поваренная соль, уксус, пряности).

7. Особенности санитарно-бактериологических и гигиенических исследований кондитерских изделий.

8. Микробиологические и гигиенические показатели качества кондитерских изделий.

Лабораторное занятие №10 (2 часов)

Занятие 10. «Микробиология, микробиологический контроль качества плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки»

1. Микробиология плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.

2. Микробиологические и гигиенические показатели качества плодоовощной продукции.

3. Особенности санитарно-микробиологических и гигиенических исследований плодов, овощей, грибов.

4. Составить интеллект карту по теме «Микробиологический контроль качества плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки»

Лабораторное занятие №11 (4 часов)

Занятие 11. «Микробиология, микробиологический контроль качества консервов»

1. Микробиологические и гигиенические исследования консервов, контроль их качества (на стерильность, на промышленную стерильность, на возбудителей порчи, на присутствие патогенных и токсигенных микроорганизмов).

2. Методы микробиологического анализа консервов в соответствии с нормативными документами.

3. Возбудители порчи и патогенные микроорганизмы в консервированных продуктах. Методы их определения.

Лабораторное занятие №12 (10 часов)

Занятие 12. «Гигиеническая оценка качества продуктов»

Форма проведения занятия – «Круглый стол» (МАО)

Цель дискуссии: обсудить со студентами гигиенические характеристики различных групп продуктов питания и определить продукты, наиболее часто вызывающие заболевания населения при их потреблении.

План лекции:

1. Гигиеническая характеристика мяса и мясных продуктов.
2. Гигиеническая характеристика рыбы и рыбных изделий.
3. Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов.
4. Гигиеническая характеристика яиц и яичных продуктов.
5. Гигиеническая характеристика зерновых продуктов.

Вопросы для самоконтроля:

1. Гигиеническая характеристика мяса и мясных продуктов.
2. Эпидемиологическое значение и санитарная оценка изделий из субпродуктов.
3. Санитарная оценка и эпидемиологическое значение мяса и мясных продуктов, полученных от животных, больных антропоозоонозами.
4. Гигиеническая характеристика рыбы и рыбных изделий
5. Санитарная оценка живой, парной, охлажденной, замороженной, соленой, копченой, вяленой, маринованной и сушеной рыбы.
6. Санитарно-эпидемиологическая характеристика инвазированных личиночной формой гельминтов мяса и рыбы.
7. Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов.
8. Эпидемиологическое значение молока, полученного от больных антропоозоонозами животных. Способы обезвреживания, порядок реализации.
9. Гигиеническая характеристика яиц и яичных продуктов.

10. Санитарная оценка и условия реализации яичных продуктов на предприятиях общественного питания.

Гигиеническая характеристика зерновых продуктов: содержание ядовитых сорных примесей, токсичных веществ, плесневых грибков, обуславливающих микотоксикозы. Допустимые нормы примесей в зерне.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Пищевая микробиология» 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.	Раздел I. Предмет и задачи пищевой микробиологии. Основы морфологии микроорганизмов. Основы физиологии и экологии микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов	ПК-3, ПК-10	<p>Знает цели, задачи, методы общей и пищевой микробиологии как науки, значение ее для своей специальности; классификацию микроорганизмов, а также строение и основные методы изучения морфологии</p> <p>Умеет владеть микроскопическими методами исследования: готовить микробиологические препараты, окрашивать их, работать с микроскопом</p> <p>Владеет основными понятиями в области биологии и микробиологии, необходимыми для осмысления биотехнологического производства</p>	Коллоквиум, ПР, реферат	Зачет; итоговый тест
2.	Раздел II. Характеристика основных биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами. Виды брожения	ПК-3, ПК-10	Знает физиологию, обмен веществ микроорганизмов; основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, значение их для специальности; влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест

			<p>Умеет владеть бактериологическим методом исследования; оценивать бактерицидное и бактериостатическое действие физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы</p> <p>Владеет методами экологического обеспечения производства и защиты окружающей среды</p>		
3.	<p>Раздел III. Микробиология пищевого сырья и товаров. Санитарная микробиология</p>	ПК-3, ПК-10	<p>Знает санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами различного сырья; знать и принимать меры профилактики по загрязнению различного сырья и продуктов микроорганизмами</p> <p>Владеет оценивать перспективность процесса (биотехнологии) с позиции экологической безопасности и эффективности</p>	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
4.	<p>Раздел IV. Микробиология, микробиологичес</p>	ПК-3, ПК-10	<p>Знает микробиологию молока и молочных</p>	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест

	кий контроль качества молока и молочных продуктов		<p>продуктов</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами молока и молочных продуктов</p> <p>Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу</p>		
5.	Раздел V. Микробиология, микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов	ПК-3, ПК-10	<p>Знает микробиологию мяса и мясопродуктов</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами как сырья, так и готовых мясопродуктов.</p> <p>Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу</p>	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
6.	Раздел VI. Микробиология, микробиологический контроль качества яиц, рыбы и яичных продуктов	ПК-3, ПК-10	<p>Знает особенности микробиологии яиц и яичных продуктов</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами яиц</p> <p>Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по</p>	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест

			данному разделу		
7.	Раздел VII. Микробиология, микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов	ПК-3, ПК-10	Знает особенности микробиологии рыбы и рыбных продуктов Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами рыбы и рыбопродуктов Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
8.	Раздел VIII. Микробиология, микробиологический контроль качества мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов	ПК-3, ПК-10	Знает особенности микробиологии мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
9.	Раздел IX. Микробиология и микробиологический контроль качества плодов, овощей, грибов и продуктов их	ПК-3, ПК-10	Знает особенности микробиологии плодов, овощей, грибов и консервов Умеет оценивать качественную и количественную	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест

	переработки. Микробиология консервов		обсемененность микроорганизмами плодов, овощей, грибов и консервов		
			Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу		

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.** Микробиология: Учебник для агротехнологов / Сидоренко О. Д., Борисенко Е. Г., Ванькова А. А., Войно Л. И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 286 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-16-009743-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/456113>
- 2.** Микробиология: Учебник/В.Н.Кисленко, М.Ш.Азаев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010250-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478874>
- 3.** Микробиология: Учебник для агротехнологов / О.Д. Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А. Ванькова, Л.И. Войно. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 287 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-002422-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/203961>
- 4.** Кожевникова О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кожевникова О.Н., Стаценко Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 196 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66081.html>. — ЭБС «IPRbooks»
- 5.** Рябцева С.А. Общая биология и микробиология. Часть 1. Общая биология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Рябцева С.А.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 149 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66069.html>. — ЭБС «IPRbooks»
- 6.** Белясова Н.А. Микробиология [Электронный ресурс]: учебник/ Белясова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа,

2012.— 443 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20229.html>. — ЭБС «IPRbooks»

7. Общая микробиология [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. агр. ун-т. Биол.-технол. фак. ИЗОП; сост. Л.А. Литвина. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012. - 136 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516019> - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/516019>

8. Петухова Е.В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Петухова Е.В., Крыницкая А.Ю., Канарская З.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014.— 117 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62231.html>. — ЭБС «IPRbooks».

9. Зюзина О.В. Общая микробиология [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Зюзина О.В., Пешкова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 81 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64136.html>. — ЭБС «IPRbooks»

10. Общая микробиология [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2012.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64746.html>. — ЭБС «IPRbooks»

11. Сакович Г.С. Микробиология. Часть II [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сакович Г.С., Безматерных М.А.— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68258.html>. — ЭБС «IPRbooks»

12. Сакович Г.С. Микробиология. Часть I [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сакович Г.С., Безматерных М.А.— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный

университет, ЭБС АСВ, 2013.— 88 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68350.html>. — ЭБС «IPRbooks»

13. Куранова Н.Г. Микробиология. Часть 1. Прокариотическая клетка [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куранова Н.Г., Купатадзе Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2013.— 108 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24002.html>. — ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература:

1. Микробиология: Учебник для агротехнологов / О.Д. Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А. Ванькова, Л.И. Войно. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 287 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 5-16-002422-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/95840>

2. Петухова Е.В. Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Петухова Е.В., Крыницкая А.Ю., Ржечицкая Л.Э.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 150 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62496.html>. — ЭБС «IPRbooks»

3. Алёхина Г.П. Микробиология с основами вирусологии [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям/ Алёхина Г.П.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2003.— 73 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51569.html>. — ЭБС «IPRbooks»

4. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. - Ставрополь: АГРУС, 2014. - 180 с. - ISBN 978-5-9596-0993-1. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514612>

5. Санитарная микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ М.Н. Веревкина [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет,

АГРУС, 2014.— 180 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/47346.html>. — ЭБС «IPRbooks»

6. Шагинурова Г.И. Техническая микробиология [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Шагинурова Г.И., Перушкина Е.В., Ипполитов К.Г.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 122 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63485.html>. — ЭБС «IPRbooks»

7. Киркимбаева Ж.С. Частная микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киркимбаева Ж.С.— Электрон. текстовые данные.— Алматы: Нур-Принт, 2014.— 274 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67175.html>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Микробиология с микробиологическими исследованиями / Павлович С.А. - Мн.:Вышэйшая школа, 2009. - 502 с.: ISBN 978-985-06-1498-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/505686>

9. Красникова, Л.В. Микробиология молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова, В.В. Маркелова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013. — 85 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70921>. — Загл. с экрана.

10. Общая санитарная микробиология. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Литвина; Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л.А. Литвина. — Новосибирск: НГАУ, 2014. — 111 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516016> - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/516016>

11. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164>. — Загл. с экрана.

12. Еремина, И.А. Пищевая микробиология: лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И.А. Еремина, И.В. Долголюк. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 139 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99566>. — Загл. с экрана.

13. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4226>. — Загл. с экрана.

14. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие/О.Д.Сидоренко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 172 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-16-010033-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/467210>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
2. Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
3. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) - <http://new.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>
4. Патентная база Espacenet - <https://ru.espacenet.com/>
5. База патентов Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) PATENTSCOPE - <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
6. ГОСТ ЭКСПЕРТ - <http://gostexpert.ru/>

Локальные сетевые ресурсы

1. Система нормативно-технической документации «Техэксперт»
2. СПС «КонсультантПлюс» (профиль: Универсальный)
3. Стандарты ISO 10303

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное программное обеспечения, установленное на ПК в Школе биомедицины и используемое в рамках освоения дисциплины:

Наименование программного комплекса	Версия	Назначение
Windows Seven Enterprise	SP3x64	Операционная система
Eset NOD32 Antivirus	4.2.76.1	Средство обнаружения вредоносных программ
Microsoft Office 2010 профессиональный плюс	14.0.6029.1000	Офисный пакет
Microsoft Office профессиональный плюс 2013	15.0.4420.1017	Офисный пакет
7-Zip	9.20.00.0	Обучающий комплекс программ
AbbyyFineReader 11	11.0.460	Обучающий комплекс программ
CoogleChrome	42.0.2311.90	Браузер для работы в среде WWW

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Пищевая микробиология» 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.

В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить

основные навыки в области пищевой микробиологии, необходимыми для осмысления биотехнологического производства.

Активному закреплению теоретических знаний дисциплины способствует обсуждение проблемных аспектов её в форме семинарских занятий с подготовкой докладов и сообщений, проведение дискуссий 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, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами пищевой микробиологии. 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 занятий,

оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным нормам и правилам.

Мультимедийная аудитория г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д. 10, Корпус 25.1, ауд. М312, Площадь 96.4 м²

Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см TrimScreenLine; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI ProExtron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/RxExtron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Для самостоятельной работы бакалавров могут использоваться следующие помещения: 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, GigE, Wi-Fi, BT, usbkbd/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 цветowych спектров;

увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

Для проведения практических занятий используется Лаборатория проблем качества и безопасности пищевых продуктов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, аудитория 425:

Аналитическое и технологическое оборудование (М425):

Термостат водяной Т-250; Микроскоп монокулярный. Камера для микроскопа, Стерилизатор ГП-80 СПУ, Холодильник «Океан-4», Весы, Облучатель бактерицидный ОБН 150 2х30 настенный АЗОВ (комплект) 101-230472, Микроскоп Биомед 10 шт., Счетчик колоний микроорганизмов СКМ-1, плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом.



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 «Пищевая микробиология»**

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

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.20 29.10.20 26.11.20 17.12.20	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	24.12.20	Подготовка презентации	10	Зачет
3	18.09.20 22.10.20 19.11.20 10.12.20	Подготовка к коллоквиуму	5	Зачет
4	12.11.20	Подготовка к зачету, решение ситуационных задач	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. Для решения ситуационных задач каждый студент должен провести анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение информация.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Ситуационные задачи для самостоятельного решения

Задача 1

Перед Вами поставлена задача провести контроль в столовой на фекальное загрязнение. Какой микроорганизм Вы будете определять и с помощью какого метода?

Задача 2

В порядке текущего санитарного надзора Вы собираетесь проконтролировать соблюдение противоэпидемического режима в столовой, бактериального загрязнения оборудования. Что для этого необходимо?

Задача 3

Есть подозрения, что персонал пищеблока не соблюдает правил личной гигиены. Как это проверить бактериологическим методом? Что для этого потребуется?

Задача 4

В ресторане предстоит проверить качество текущей дезинфекции. Каким методом Вы воспользуетесь? Что для этого потребуется?

Задача 5

При исследовании смыва с разделочной доски пищеблока после инкубации в термостате среда Кесслер помутнела. Ваши дальнейшие действия. Ход анализа.

Задача 6

При исследовании смыва с оборудования кафе-бара после инкубации в термостате солевой бульон помутнел. Ваши дальнейшие действия. Ход анализа.

Задача 7

Вам необходимо получить количественную характеристику степени микробной обсемененности поверхности. Какие методы более точны и удобны для этой цели?

Задача 8

Вам поручено взять смыв с разделочной доски для обнаружения фекального загрязнения. Опишите последовательность Ваших действий.

Задача 9

Вам поручено взять смыв со столов кафе-бара для обнаружения стафилококков. Опишите последовательность Ваших действий.

Задача 10

Какие питательные среды Вам потребуются при исследовании смывов с рук на кишечные палочки у работников продовольственного магазина?

Задача 11

На желточно-солевом агаре исследовании смывы с оборудования столовой обнаружены лецитовителлазоположительные колонии. Ваши дальнейшие действия.

Задача 12

В лабораторию поступила проба мяса для определения его свежести. Каким методом воспользуетесь? Каким документом регламентируется ход исследования?

Задача 13

При микробиологическом исследовании мяса в поле зрения наблюдается 58 микробных клеток, мышечные волокна утратили поперечную исчерченность. Оцените свежесть мяса.

Задача 14

При микроскопическом исследовании мяса в поле зрения наблюдается 28 микробных клеток. Исчерченность мышечных волокон практически утрачена. Оцените свежесть мяса.

Задача 15

В лабораторию поступила проба колбасы. Какие санитарно-бактериологические критерии необходимо использовать для ее оценки?

Задача 16

На среду КОДА было засеяно 5 мл болтушки, приготовленной из колбасы. Через сутки инкубации в термостате цвет среды синий. Оцените результат.

Задача 17

Вам необходимо подготовить пробу винегрета к бактериологическому исследованию. Как это сделать?

Задача 18

Проба колбасы взята в стерильную посуду и транспортирована в лабораторию. Анализ начат через 6 ч после взятия пробы. При исследовании микробное число продукта составило $5 \cdot 10^4$, не обнаружены БГКП, сальмонеллы, протей, клостридий. Можно ли судить о качестве продукта при данных условиях анализа?

Задача 19

При бактериологическом исследовании жареной рыбы сальмонеллы не обнаружены в 10 г продукта. Правильно ли ведется исследование?

Задача 20

При санитарной экспертизе сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям, бактериоскопическим методом в мазках-отпечатках из глубины мышечной ткани обнаружено до 30 кокков и единичные грамположительные палочки в одном поле зрения. Какова степень свежести мяса?

Задача 21

При бактериологическом анализе проб котлет мясных рубленых установлено, что микробное число составляет 10^5 , БГКП в 1 г продукта отсутствуют. Как оценить выявленную микробную обсемененность продукта? Все ли рекомендуемые для оценки бактериологические показатели исследованы?

Задача 22

В винегрете из вареных овощей выявлена общая бактериальная обсемененность менее 10^3 кл/г, коагулазоположительные стафилококки обнаружены в 1г продукта, сальмонеллы отсутствуют. Соответствуют ли результаты исследования нормативам? Какие условия могли способствовать загрязнению блюда стафилококками?

Задача 23

В лабораторию для исследования на соответствие ГОСТу поступили рыбные консервы. При визуальном осмотре банок выявлен бомбаж. Ваши действия.

Задача 24

В лабораторию для исследования на соответствие ГОСТу поступили овощные консервы. При визуальном осмотре деформаций, ржавчины, подтеков не выявлено. Проба на герметичность ставилась с помощью анаэроостата. После вскрытия прибора на фильтрованной бумаге, в которую были завернуты банки, обнаружены следы томатного соуса. Ваши действия.

Задача 25

Помощник санитарного врача по гигиене питания направил в бактериологическую лабораторию пресервы – кильки пряного посола в количестве 5 банок. В направлении указано: «Для исследования на промышленную стерильность». В чем заключалась ошибка помощника санитарного врача?

Задача 26

При исследовании мясных консервов на промышленную стерильность обнаружены кишечные палочки. Возможна ли реализация продукта?

Задача 27

При исследовании рыбных консервов на промышленную стерильность обнаружены *Vac. ceteus*. Возможна ли реализация продукта?

Задача 28

При исследовании пельменей, взятых с раздачи в столовой, в продукте обнаружены *S. Typhimurium*. Каковы возможные пути инфицирования? Какие исследования могут быть проведены для их выявления? Какой из возможных путей инфицирования наиболее опасен?

Задача 29

В лабораторию для санитарно-бактериологического исследования поступил квас. Какие показатели необходимо определить для его оценки?

Задача 30

В лабораторию поступил для исследования на соответствие стандарту кефир. Какие бактериологические показатели. Вы будите определять?

Задача 31

При исследовании молока цитратнегативные кишечные палочки обнаружены в 2 объемах по 1 мл. Каков коли-титр?

Задача 32

Общее количество бактерий в пастеризованном молоке из фляги 300 000, коли-титр менее 0,3. Соответствует ли оно требованиям стандарта?

Задача 33

Вам предстоит провести санитарно-бактериологическое исследование молока на соответствие стандарту. Какие питательные среды Вы используете для первичного посева?

Задача 34

Общее количество бактерий в пастеризованном бутылочном молоке 25000, коли-литр 3,0. Оцените качество продукта.

Задача 35

Ни в одном из засеянных объемов молока (3 пробирки по 1 мл и 3 пробирки по 0,1 мл) цитратнегативные кишечные палочки не обнаружены. Определите коли-титр.

Задача 36

При определении коли-титра молока на среде Эндо обнаружены лактозопозитивные колонии. Ваши дальнейшие действия.

Задача 37

Вам предстоит провести санитарно-бактериологическое исследование молока и простокваши. Одинаковыми ли будут Ваши действия в том и другом случае?

Задача 38

При постановке реакции нейтрализации ботулотоксина на белых мышях погибли мыши, получившие фильтрат исследуемого материала без сыворотки и с сывороткой. Каковы возможные причины? Ваши действия.

Задача 39

Из рвотных масс больного, из сметаны и творога в столовой, где обедал больной, был выделен коагулазоположительный стафилококк. Оцените полученный результат. Ваши дальнейшие действия.

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.Заклучения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов:

1. Общая характеристика микрофлоры пищевых продуктов. Особенности оценки пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

2. Санитарная микробиология пищевых продуктов, определение, задачи, методы исследования.

3. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Нормативная документация (НД).

4. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов питания.

5. Особенности отбора проб пищевых продуктов. Основные цели контроля за микробиологическими показателями безопасности продуктов.

6. Санитарно-показательные микроорганизмы, классификация, практическое значение.

7. МАФАНМ в КОЕ/г (см)³ – определение, назначение, недостатки и преимущества при исследовании пищевых продуктов.

8. Микробиологическое нормирование молока и молочных продуктов нормативные документы (НД), ГОСТы.

9. Микрофлора сырого молока, фазы развития. Пороки молока бактериального происхождения. Методы контроля и профилактики.

10. Микробиология кисломолочных продуктов. Закваски, их виды. Микробиологические показатели кисломолочных продуктов. Виды пороков микробиологического происхождения. Методы контроля и профилактики.

11. Молоко и молочнокислые продукты – пищевые факторы передачи кишечных инфекций. Заболевания, передающиеся через молоко и молочные продукты (кишечные инфекции, пищевые токсикоинфекции, стафилококковый токсикоз и др.). Меры профилактики.

12. Микробиология мяса и мясных продуктов. Виды порчи, микробиологическая оценка, микробиологические показатели.

13. Микробиология птицы и продукты ее переработки. Микробиологические показатели птицеводческой продукции.

14. Эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов. Заболевания, передающиеся через мясо, мясные продукты и птицеводческую продукцию. Меры профилактики.

15. Микрофлора яиц. Виды и возбудители порчи яиц.

16. Микробиологические показатели яичных продуктов. Определение, значение.

17. Микрофлора свежей рыбы. Виды пороков рыбы. Микробиологические показатели качества рыбы.

18. Особенности санитарно-микробиологических исследований рыбы и рыбопродуктов в соответствии с НД, ГОСТами, СанПиН, ТР ТС.

19. Микробиология муки, хлеба, круп. Виды порчи и болезней хлеба. Микробиологические показатели качества крупяных изделий.

20. Микробиологическое исследование мучных и крупяных продуктов.

21. Микрофлора плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Микробиологические показатели качества плодоовощной продукции.

22. Эпидемиологическое значение растительных продуктов. Роль и значение микотоксинов. Меры профилактики.

23. Микробиология кондитерских изделий. Особенности санитарно-бактериологических исследований кондитерских изделий. Микробиологические показатели.

24. Микробиология вкусовых продуктов (чай, кофе, поваренная соль, уксус, пряности). Микробиологические показатели.

25. Виды микробиологической порчи консервов, возбудители. Микробиологические исследования консервов. Остаточная микрофлора консервов, ее состав, значение.

26. Микробиология алкогольных и безалкогольных напитков. Микроорганизмы, вызывающие болезни и порчи пива.

27. Микробиологические показатели качества минеральных вод, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Особенности санитарно-бактериологических исследований.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Общие требования к презентации

- Презентация не должна быть меньше 10 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;
- следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;
- дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Тематика презентаций

1. Общие и отличительные признаки пищевых инфекций и отравлений.
2. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами.
3. Инфекционные болезни, передающиеся пищевым путем. Классификация пищевых заболеваний, их профилактика.
4. Сальмонеллез, стафилококковые интоксикации, ботулизма. Источники и пути заражения возбудителями токсикоинфекций и интоксикаций пищевых продуктов.
5. Пищевые отравления небактериального происхождения.
6. Небактериальные пищевые отравления. Их классификация. Причины и пути возникновения таких отравлений. Мероприятия по их предупреждению.
7. Гельминтозы и их профилактика. Общая характеристика гельминтозов, их биологическая особенность, цикл развития.
8. Причины возникновения гельминтозов и меры профилактики.

9. Биогельминтозы, их возбудители, цикл развития. Причины заражения человека личиночной формой, гельминтов.

10. Характеристика продуктов в зависимости от пригодности к употреблению. Методы микробиологической оценки пищевых продуктов.

11. Микробиологическая характеристика мяса и мясных продуктов.

12. Микробиологическая характеристика рыбы и рыбных изделий.

13. Микробиологическая характеристика молока и молочных продуктов.

14. Микробиологическая характеристика яиц и яичных продуктов. Условия реализации яичных продуктов на предприятиях общественного питания.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Пищевая микробиология»

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

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

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Пищевая микробиология»

формируются следующие профессиональные компетенции (ПК).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	научные основы безопасности пищевых продуктов, представления о микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики направления
		использовать в научной деятельности научные основы безопасности пищевых продуктов, определять микробиологическую безопасность сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
		методами проведения исследований с использованием теоретических знаний и практических умений в области определения микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
ПК-10- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Знает	современные научные данные об основных биохимических процессах в клетке и энергообеспеченности процессов <i>in vivo</i> , о ферментативной кинетике и механизмах регуляции метаболизма; усвоение современных научных данных о молекулярно-биологических основах функционирования клеток, о структуре компартментов прокариотических и эукариотических клеток на надмолекулярном уровне организации, о процессах хранения, передачи и реализации генетической информации, а также наследственности и изменчивости организмов
	Умеет	подбирать условия и проводить выделение и идентификацию групп микроорганизмов
	Владеет	практическими навыками в сфере применения основных процедур работы с объектами

рабочих мест		биохимии, микробиологии и молекулярной биологии
--------------	--	---

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I. Предмет и задачи пищевой микробиологии. Основы морфологии микроорганизмов. Основы физиологии и экологии микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов	ПК-3, ПК-10	<p>Знает цели, задачи, методы общей и пищевой микробиологии как науки, значение ее для своей специальности; классификацию микроорганизмов, а также строение и основные методы изучения морфологии</p> <p>Умеет владеть микроскопическими методами исследования: готовить микробиологические препараты, окрашивать их, работать с микроскопом</p> <p>Владеет основными понятиями в области биологии и микробиологии, необходимыми для осмысления биотехнологического производства</p>	Коллоквиум, ПР, реферат	Зачет; итоговый тест
2.	Раздел II. Характеристика основных биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами. Виды брожения	ПК-3, ПК-10	<p>Знает физиологию, обмен веществ микроорганизмов; основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, значение их для специальности; влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;</p> <p>Умеет владеть бактериологическим</p>	Коллоквиум, ПР, реферат	Зачет; итоговый тест

			методом исследования; оценивать бактерицидное и бактериостатическое действие физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы		
			Владеет методами экологического обеспечения производства и защиты окружающей среды		
3.	Раздел III. Микробиология пищевого сырья и товаров. Санитарная микробиология	ПК-3, ПК-10	Знает санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
			Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами различного сырья; знать и принимать меры профилактики по загрязнению различного сырья и продуктов микроорганизмами		
			Владеет оценивать перспективность процесса (биотехнологии) с позиции экологической безопасности и эффективности		
4.	Раздел IV. Микробиология, микробиологический контроль качества молока и	ПК-3, ПК-10	Знает микробиологию молока и молочных продуктов	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
			Умеет оценивать		

	молочных продуктов		качественную и количественную обсемененность микроорганизмами молока и молочных продуктов		
			Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу		
5.	Раздел V. Микробиология, микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов	ПК-3, ПК-10	Знает микробиологию мяса и мясопродуктов	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
			Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами как сырья, так и готовых мясопродуктов.		
			Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу		
6.	Раздел VI. Микробиология, микробиологический контроль качества яиц, рыбы и яичных продуктов	ПК-3, ПК-10	Знает особенности микробиологии яиц и яичных продуктов	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
			Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами яиц		
			Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу		
7.	Раздел VII.	ПК-3,	Знает особенности	Коллоквиум,	Зачет;

	Микробиология, микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов	ПК-10	<p>микробиологии рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами рыбы и рыбопродуктов</p> <p>Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу</p>	ПК, реферат	итоговый тест
8.	Раздел VIII. Микробиология, микробиологический контроль качества мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов	ПК-3, ПК-10	<p>Знает особенности микробиологии мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов</p> <p>Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу</p>	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест
9.	Раздел IX. Микробиология и микробиологический контроль качества плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Микробиология	ПК-3, ПК-10	<p>Знает особенности микробиологии плодов, овощей, грибов и консервов</p> <p>Умеет оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмами</p>	Коллоквиум, ПК, реферат	Зачет; итоговый тест

	консервов		<p>плодов, овощей, грибов и консервов</p> <p>Владеет способностями выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях по данному разделу</p>		
--	-----------	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Пищевая микробиология»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	знает (пороговый уровень)	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания	Знание литературных источников, способных углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания	Способность использовать литературные и интернет источники для углубления знаний в предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовывать поиск дополнительной информации	Умение организовывать поиск дополнительной информации	Способность работать с электронными ресурсами для углубления знаний предметной области	64-84
	владеет (высокий)	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Владение навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Способность использования электронных ресурсов для углубления знаний предметной области	85-100
ПК-3	знает (пороговый уровень)	Современные информационные технологии	Цели задания исследования, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности действий	Основные понятия предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Работать с современными средствами оргтехники; применять методы	Работать с библиотечными каталогами, умение применять методы	Работать с табличными данными, применять методы научных исследований,	65-84

		математического анализа и моделирования в теоретических и экспериментальных исследованиях	научных исследований, умение представлять результаты исследований	умение представлять результаты исследований	
	владеет (высокий)	Навыками использования компьютера как средства управления информацией; навыками планирования и проведения теоретических и экспериментальных исследований в области получения биотехнологической продукции	Основными приемами и методами оценки показателей безопасности основных продуктов питания (молока и молочных продуктов, мяса и мясных изделий, рыбы и рыбопродуктов, кулинарных и кондитерских изделий, баночных консервов, пресервов)	Способностью бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-10	знает (пороговый уровень)	Основные требования к эксплуатационным характеристикам современного технологического оборудования, методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Микробиологию промышленного сырья и товаров народного потребления; микробиологические показатели безопасности основных групп продуктов в соответствии с НД	Способ подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	Оценивать качественную и количественную обсемененность микроорганизмов и различного сырья	Оценивать доброкачественность и эпидемиологическую безопасность пищевых продуктов	Разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Прогрессивными методами эксплуатации	Методами оценки показателей	Способностью формулировать задание по	85-100

		технологическое оборудование в процессе производства биотехнологической продукции; методами осуществления техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	безопасности основных продуктов питания (молока и молочных продуктов, мяса и мясных изделий, рыбы и рыбопродуктов, кулинарных и кондитерских изделий, баночных консервов, пресервов)	научному исследованию; способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждениях на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
--	--	--	--	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете (промежуточной аттестации)

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, который в полном объеме владеет как теоретическим, так и практическим материалом дисциплины, не допускает ошибок при ответе на заданные вопросы, уверенно выполняет практические задания
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 для прохождения промежуточной аттестации по дисциплине «Пищевая микробиология»:

1. Предмет и задачи микробиологии. История развития микробиологии. Специализированные направления микробиологии. Значение для специальности.

2. Основы классификации микроорганизмов. Систематика бактерий. Морфология микроорганизмов. Методы исследования морфологии микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы. Факторы патогенности.

3. Ультраструктура бактерий. Роль основных компонентов в жизнедеятельности бактерий. Методы выявления.

4. Питание бактерий – классификация. Факторы роста. Питательные среды.

5. Обмен веществ, его виды. Значение для жизни микроорганизмов.

6. Температура среды, классификация микроорганизмов по отношению к температуре, практическое значение.

7. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение.

8. Методы изучения микроорганизмов. Достоинства и недостатки каждого метода.

9. Метод выделения чистой культуры микроорганизмов.

10. Идентификация микроорганизмов – определение термина, назначение, методы, практическое значение.

11. Биохимические методы индикации бактерий. Вирусы бактерий. Виды, классификация. Промышленное значение.

12. Биологический метод в микробиологии. Его достоинства и недостатки, применение.

13. Ферментативная активность бактерий, практическое использование ферментативных свойств микробов.

14. Рост и размножения микроорганизмов. Химический состав бактерий, роль химических веществ в жизнедеятельности бактерий.

15. Дыхание бактерий. Классификация бактерий по типу дыхания. Выделение чистой культуры микроорганизмов – аэробов и анаэробов.

16. Микробиологический метод исследования. Его достоинства и недостатки.

17. Морфология, классификация грибов. Дрожжи. Особенности морфологии и физиологии. Применение в промышленности производстве.

18. Методы выявления. Практическое значение.

19. Влияние физических факторов окружающей среды на микроорганизмы. Практическое значение.

20. Влияние химических факторов окружающей среды на микроорганизмы. Практическое значение.

21. Влияние биологических факторов внешней среды на микроорганизмы. Практическое значение.

22. Гниение, основные возбудители – участники брожения, роль гниения в порче продуктов.

23. Уксусное брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

24. Пропионовокислое брожение. Возбудители. Значение в порче продуктов. Промышленное применение.

25. Маслянокислое брожение. Виды порчи пищевых продуктов, возбудители.

26. Спиртовое брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов, производстве спирта.

27. Молочнокислое брожение. Возбудители. Промышленное значение. Значение в порче продуктов.

Вопросы к зачету по дисциплине «Пищевая микробиология»:

1. Предмет микробиологии. Распространение микроорганизмов в природе. Практическое использование микроорганизмов на предприятиях пищевой промышленности.

2. Положение бактерий в системе живого мира. Размеры и форма бактерий. Строение и химический состав клеточной стенки грамотрицательных и грамположительных бактерий. Капсулы бактерий, их значение. Подвижность бактерий. Строение бактериальной клетки. Размножение и спорообразование бактерий. Значение спорообразования бактерий для товароведной практики.

3. Строение тела и клетки грибов, способы их размножения, основы систематики. Характеристика представителей отдельных классов, вызывающих порчу продовольствия.

4. Форма, размеры, строение клетки дрожжей. Размножение дрожжей, основы систематики, применение.

5. Химический состав, строение вирусов и фагов, отличие от бактерий, особенности развития. Заболевания растений и животных, вызываемые вирусами. Значение фагов.

6. Значение ферментов в процессе обмена веществ микроорганизмов. Химическая природа, строение и общие свойства ферментов. Их отличие от небиологических катализаторов.

7. Характеристика ферментов класса оксидоредуктаз. Их значение в обмене веществ микроорганизмов.

8. Характеристика ферментов класса гидролаз. Применение гидролаз микроорганизмов в сельском хозяйстве, пищевой и легкой промышленности.

9. Различные виды брожений, их сущность. Схема в общем виде процессов брожения, их энергетический эффект. Характеристика возбудителей процессов брожения.

10. Спиртовое брожение. Возбудители, химизм, условия, необходимые для процесса спиртового брожения. Практическое использование спиртового брожения.

11. Молочнокислое брожение. Возбудители, химизм гомо- и гетероферментативного брожения, промышленное значение.

12. Пропионовокислое брожение. Возбудители, химизм, практическое использование.

13. Маслянокислое брожение. Возбудители, химизм, практическое значение.

14. Уксуснокислое брожение. Возбудители, химизм, использование. Роль уксуснокислых бактерий в процессах порчи пищевых продуктов.

15. Образование органических кислот грибами. Химизм образования лимонной кислоты. Промышленное использование.

16. Разложение белковых веществ микроорганизмами в аэробных и анаэробных условиях. Химизм, конечные продукты, характеристика возбудителей. Значение в природе и практике.

17. Влияние влажности среды и концентрации растворенных в ней веществ на развитие микроорганизмов. Использование этих факторов при хранении продуктов.

18. Влияние pH среды на развитие микроорганизмов. Использование этих факторов при хранении пищевых продуктов.

19. Влияние на микробную клетку ядовитых веществ (неорганические и органические соединения). Понятие о бактерицидном и бактериостатическом действии. Пищевые консерванты.

20. Отношение микроорганизмов к различным температурам. Применение температурного фактора для удлинения сроков хранения продуктов.

21. Антибиотики, их свойства, механизм и спектр действия, применение при хранении продовольствия.

22. Почва как источник передачи пищевых заболеваний. Сроки выживания в почве патогенных микроорганизмов. Зависимость степени обсемененности продовольствия от степени загрязненности почвы. Санитарная оценка почвы по микробиологическим показателям.

23. Микрофлора почвы, воды, воздуха как источник загрязнения пищевых продуктов.

24. Понятие о патогенности и вирулентности микроорганизмов. Характеристика особенностей их экзо- и эндотоксинов. Привести примеры эндо- и экзотоксинов патогенных микроорганизмов.

25. Общая характеристика пищевых заболеваний. Пищевые инфекции и отравления. Представить схему классификации.

26. Пищевые интоксикации бактериальной природы. Ботулизм. Свойства возбудителя и его токсинов. Продукты, наиболее часто служащие причиной ботулизма, профилактические мероприятия.

27. Что такое интоксикации микробной природы? Стафилококковая интоксикация. Характеристика возбудителя и токсина. Продукты, наиболее

часто служащие причиной данного отравления, пути попадания возбудителя на продукты, профилактические мероприятия.

28. Пищевые интоксикации грибковой природы. Свойства возбудителей и токсинов. Пути проникновения в пищевые продукты. Профилактические мероприятия.

29. Пищевые кишечные инфекции: дизентерия, брюшной тиф, паратифы А и В. Свойства возбудителей, пути заражения продуктов, профилактические мероприятия.

30. Пищевые кишечные инфекции: холера, вирусный гепатит А, ротавирусная инфекция. Свойства возбудителей. Пути заражения продуктов, профилактические мероприятия.

31. Сальмонеллез и кампилобактериоз. Характеристика возбудителей, пути заражения продуктов. Какие продукты наиболее часто служат причиной сальмонеллезов. Профилактические мероприятия. Нормирование сальмонелл в пищевых продуктах.

32. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Характеристика возбудителей, пути заражения продуктов, профилактические мероприятия.

33. Псевдотуберкулез, кишечный иерсиниоз и гемморагические лихорадки. Заболеваемость ими населения России. Свойства возбудителей, источники и пути заражения продуктов, профилактические мероприятия

34. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика. Санитарно-показательное значение бактерий группы кишечной палочки (БГКП). Значение выявления санитарно-показательных микроорганизмов на пищевых продуктах и контактирующих с ними объектах.

35. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Их использование при обработке предприятий общественного питания.

36. Состав микрофлоры свежих овощей. Виды порчи овощей, вызываемые микроорганизмами: характеристика возбудителей и болезней. Меры предупреждения и способы борьбы.

37. Состав микрофлоры свежих плодов. Виды порчи плодов, вызываемые микроорганизмами: характеристика возбудителей и болезней. Меры предупреждения и способы борьбы.

38. Микробная порча зерна, крупы, муки, хлеба. Характеристика возбудителей. Профилактика, меры борьбы.

39. Дефекты мяса, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения порчи и удлинения сроков хранения мяса. Санитарная оценка мяса по микробиологическим показателям, нормы.

40. Дефекты колбас, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, меры предупреждения порчи. Санитарная оценка колбас по микробиологическим показателям, нормы.

41. Сравнительная характеристика микрофлоры охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Дефекты микробного происхождения. Способы борьбы и меры предупреждения. Микробиологические показатели качества рыбы, нормы.

42. Микрофлора молока и ее изменение при хранении молока. Дефекты молока, вызываемые микроорганизмами и борьба с ними. Микробиологический анализ пастеризованного молока.

43. Характеристика микроорганизмов, применяемых в производстве сыров. Дефекты сыров микробного происхождения, характеристика возбудителей, меры предупреждения.

44. Цель и режимы пастеризации молока. Эффективность пастеризации. Нормы к микробиологическим показателям пастеризованного молока. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко и молочные продукты.

45. Микрофлора сливочного масла. Дефекты масла, вызываемые микроорганизмами. Санитарная оценка масла по микробиологическим показателям.

46. Характеристика заквасок микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочных продуктов. Дефекты кисломолочных продуктов, вызываемые микроорганизмами. Микробиологический контроль качества кисломолочных продуктов, нормы.

47. Дефекты яиц, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, пути проникновения в яйца. Патогенные микроорганизмы, передаваемые человеку через яйца, меры предупреждения заболеваний.

48. Микрофлора баночных консервов. Режимы стерилизации. Виды микробиальной порчи консервов при хранении. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений.

49. Мясо и молоко как возможные источники пищевых заболеваний людей. Значение ветеринарно-санитарного надзора.

Итоговый тест по дисциплине «Пищевая микробиология»

ВАРИАНТ 1

1. Укажите скорость размножения бактерий, мин.:

1. 20 – 30.
2. 5 – 10.
3. 10 – 20.
4. 40 – 60.
5. 60 – 80.

2. Укажите род мицелиальных грибов, вызывающих шейковую и донцевую гниль лука:

1. Ботритис, склеротиния.
2. Кладоспориум, фузариум.
3. Ботритикс, фузариум.
4. Фузариум, монилия.
5. Ботритис, альтернария.

3. При каких значениях a_w и относительной влажности продукты, изделия из кожи, шерсти, меха могут сохраняться продолжительное время?

1. Менее 0,8; 85 – 75%.
2. Менее 0,7; 85 – 75%.
3. Менее 0,7; 65 – 75%.
4. Менее 0,8; 65 – 75%.
5. Менее 0,6; 75 – 85%.

4. Назовите наиболее благоприятную величину рН для развития большинства бактерий:

- 1 5,0 – 6,0.
- 2 7,5 – 8,0.
- 3 6,8 – 7,3.
- 4 8,0 – 9,0.

5 7,5 – 9,5.

5 На каких видах брожения основано производство кефира и кумыса?

1. Молочнокислое, спиртовое.
2. Молочнокислое, лимоннокислое.
3. Молочнокислое, пропионовокислое.
4. Маслянокислое, уксуснокислое.
5. Пропионовокислое, уксуснокислое.

ВАРИАНТ 2

1. Какая кислота образуется при спорообразовании у бактерий?

1. Дипиколиновая.
2. Лимонная.
3. Винная.
4. Молочная.
5. Маслянокислая.

2. Грибы каких родов вызывают болезни картофеля?

1. Синхитриум, Оидиум, Фузариум.
2. Склеротиния, Фитофтора, Фузариум.
3. Кладоспориум, Фитофтора.
4. Синхитриум, Фитофтора, Фузариум.
5. Альтернария, Склеротиния, Кладоспориум, Фузариум.

3. При какой концентрации соли прекращается развитие возбудителей пищевых отравлений (ботулинуса, сальмонелл)?

1. 5 – 6%
2. 3 – 4%
3. 6 – 10%
4. 1 – 2%
5. 12 – 15%

4. Какие антибиотики вырабатывают молочнокислые бактерии?

1. Низин, диплококцин, ацидофилин, бревин, лактолин.
2. Низин, стрептомицин, ацидофилин, бревин, лактолин.
3. Ацидофилин, грамицидин, лактолин, тетрациклин.
4. Низин, лактолин, грамицидин, ацидофилин.
5. Стрептомицин, тетрациклин, лактанин, ацидофилин.

5. Какие культуры называются стартовыми, в производстве каких продуктов они используются?

1. Молочнокислые бактерии, пропионовокислые бактерии для производства кефира.
2. Молочнокислые бактерии, уксуснокислые бактерии для производства сыров.
3. Молочнокислые бактерии, уксуснокислые бактерии для производства сырокопченых изделий.
4. Молочнокислые бактерии, денитрифицирующие микрококки для производства сырокопченых изделий.
5. Денитрифицирующие микрококки, пропионовокислые бактерии для производства вареных колбас.

ВАРИАНТ 3

1. Какие изменения вызывают капсулообразующие бактерии в пищевых продуктах и непродовольственных товарах?

1. Ослизнение, плесневение, прокисание.
2. «Ожирение», пигментацию, тягучесть.
3. Ослизнение, «ожирение», тягучесть.
4. Тягучесть, плесневение, пигментацию.
5. «Ожирение», ослизнение, гниение.

2. Какими свойствами должны обладать дрожжи, используемые в хлебопечении?

1. Быстрое размножение, полное сбраживание сахаров, устойчивость к спирту.
2. Медленное размножение, высокая энергия брожения, подъемная сила.
3. Быстрое размножение, высокая энергия брожения, подъемная сила.
4. Подъемная сила, быстрое оседание, устойчивость к сахару.
5. Медленное размножение, быстрое оседание, устойчивость к спирту.

3. Назовите конечные продукты при гетероферментативном молочнокислом брожении:

1. Молочная кислота, пропионовая кислота, диацетил, ацетоин.
2. Молочная кислота, спирт, уксусная кислота, диацетил.
3. Масляная кислота, молочная кислота, спирт, диацетил.
4. Молочная кислота, уксусная кислота, масляная кислота, спирт.
5. Молочная кислота, уксусная кислота, пропионовая кислота, спирт.

4. Что определяет сроки хранения пищевых продуктов в охлажденном виде?

1. кМАФАнМ, относительная влажность.
2. кМАФАнМ, БГКП.
3. кМАФАнМ, температуры.
4. БГКП, активность воды a_w .
5. БГКП, pH.

5. Какие условия задерживают токсинообразование и развитие клостридий ботулизма?

1. pH ниже 6,5 – 6,8, соль 2 – 3%.
2. pH ниже 4,3 – 4,2, соль 5 – 6%.
3. pH 7,2 – 7,0, соль 5 – 6%.
4. pH ниже 4,3 – 4,2, CO₂ - 5%.
5. pH 7,2 – 7,0, CO₂ – 6 – 8 %.

ВАРИАНТ 4

1. Укажите устойчивость спор к действию температур:

1. Сухой жар 100°C – выдерживают 2 – 2,5 часа, перегретый пар 121°C – выдерживают 15 – 30 мин.

2. Сухой жар 165°C – выдерживают 20 – 30 минут, перегретый пар 121°C – выдерживают 2 – 2,5 часа.

3. Сухой жар 165°C – выдерживают 2 – 2,5 часа, перегретый пар 121°C – выдерживают 15 – 30 мин.

4. Сухой жар 150°C – выдерживают 1,5 – 2 часа, перегретый пар 121°C – выдерживают 20 – 30 мин.

5. Сухой жар 165°C – выдерживают 2 – 2,5 часа, перегретый пар 121°C – выдерживают 1,0 – 1,5 часа.

2. Назовите род грибов, поражающих злаковые:

1. Склеротиния, Спорынья, Катенулария.

2. Склеротиния, Спорынья, Головня

3. Склеротиния, Кладоспориум, Головня.

4. Склеротиния, Альтернария, Головня.

5. Склеротиния, Спорынья, Ботритис.

3. Назовите факторы, снижающие активность ферментов:

1. T° 60 – 65°C , витамины, антибиотики, УФЛ.

2. T° 80 – 100°C , соли тяжелых металлов, антибиотики УФЛ.

3. T° 60 – 80°C , витамины, антибиотики, УФЛ.

4. T° 100 – 120°C , соли тяжелых металлов, антибиотики УФЛ.

5. T° 100 – 120°C , соли тяжелых металлов, витамины УФЛ.

4. По каким признакам различают уксуснокислые бактерии?

1. Устойчивость к спирту, уксусной кислоте, образование пленки.

2. Устойчивость к спирту, CO_2 , образование пленки.

3. Устойчивость к T° , уксусной кислоте, CO_2 .

4. Устойчивость к T° , спирту, CO_2 .

5. Устойчивость к уксусной кислоте, CO_2 , образование пленки.

5. Какие из этих микроорганизмов относятся к условно-патогенным?

1. *E.coli*, протей, энтерококки, *B.cereus*, иерсиния, листерии.
2. *E.coli*, сальмонелла, энтерококки, *B.cereus*, иерпрсиния, листерии.
3. *E.coli*, бруцелла, энтерококки, *B.cereus*, иерсинии, *Cl.perfringens*.
4. *E.coli*, протей, энтерококки, шигеллы, иерсинии, листерии.
5. *E.coli*, В. Флекснера, энтерококки, иерсинии, листерии.

ВАРИАНТ 5

1. Чем отличается клеточная стенка грамположительных бактерий от клеточной стенки грамотрицательных бактерий?

1. Содержанием муреина (50 – 80%) и гликана.
2. Содержанием муреина (40 – 60%) и декстрана.
3. Содержанием муреина (50 – 80%) и тейхоевых кислот.
4. Содержанием муреина (10 – 20%) и тейхоевых кислот.
5. Содержанием муреина (50 – 80%) и липидов.

2. Какие ферменты используются в пищевой промышленности?

1. Амилазы, протеазы, эстеразы, мальтаза, сахараза, лактаза.
2. Амилазы, протеазы, лигазы, мальтаза, сахараза, лактаза.
3. Амилазы, протеазы, глютаминазы, мальтаза, лактаза.
4. Амилазы, эстеразы, мальтаза, сахараза, лактаза.
5. Амилазы, каталаза, эстеразы, мальтаза, сахараза, лактаза.

3. Какие виды порчи пищевых продуктов вызывает спиртовое брожение?

1. Вспучивание сметаны, томатной пасты, ухудшение качества варений, джемов, компотов.
2. Вспучивание сметаны, томатной пасты, колбас, ухудшение качества варений.
3. Вспучивание сыров, сметаны, ухудшение качества варений, джемов, компотов.
4. Вспучивание сыров, сметаны, рыбных консервов, брожение соков.

5. Вспучивание сметаны, пресервов, ухудшение качества варений, джемов, компотов.

4. Укажите режимы пастеризации и стерилизации:

1. $50 - 55^{\circ}\text{C}$ 40 – 60 мин., $120 - 125^{\circ}\text{C}$ 20 – 60 мин.
2. $63 - 80^{\circ}\text{C}$ 20 – 30 мин., $112 - 140^{\circ}\text{C}$ 30 – 60 мин.
3. $63 - 80^{\circ}\text{C}$ 10 – 15 мин., $120 - 140^{\circ}\text{C}$ 20 – 60 мин.
4. $63 - 80^{\circ}\text{C}$ 20 – 30 мин., $112 - 125^{\circ}\text{C}$ 20 – 60 мин.
5. $63 - 80^{\circ}\text{C}$ 20 – 30 мин., $120 - 135^{\circ}\text{C}$ 20 – 60 мин.

6. При каком количестве токсинообразующих бактерий в пищевом продукте возможны токсикоинфекции?

1. $10^5 - 10^6$.
2. $10^4 - 10^5$.
3. $10^7 - 10^8$.
4. $10^2 - 10^3$.
5. $10^6 - 10^7$.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для

аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна...две ошибки в оформлении работы

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Пищевая микробиология»

Раздел 1 Предмет и задачи микробиологии. Основы морфологии микроорганизмов.

1. Предмет и задачи микробиологии. История развития микробиологии.
2. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире.
3. Специализированные направления микробиологии их определения, задачи и значение для специальности.
4. Основы классификации микроорганизмов. Систематика бактерий, принципы систематизации бактерий по Берджи.
5. Морфология микроорганизмов: бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, фагов.
6. Внутренняя организация и ультраструктура бактерий.
7. Методы микробиологических исследований.

8. Микроскопический метод исследования микроорганизмов, его достоинства и недостатки.
9. Ускоренные методы изучения морфологии микроорганизмов.
10. Питание бактерий. Классификация бактерий по характеру усвоения углерода, азота; по источнику энергии
- 11 Факторы роста. Питательные среды, их классификация (универсальные, элективные, дифференциально-диагностические, консервирующие).
- 12 Обмен веществ микроорганизмов, практическое значение.
- 13 Дыхание бактерий. Классификация бактерий по типу дыхания.
- 14 Выделение чистой культуры микроорганизмов – бактериологический метод исследования.
- 15 Выделение чистой культуры аэробов, анаэробов.
- 16 Ускоренные бактериологические методы.
- 17 Ферментативная активность бактерий, практическое использование ферментативных свойств микробов.
18. Рост и размножение микроорганизмов.
19. Физические факторы окружающей среды (температура, высушивание, лучистая энергия, ультразвук, давление).
20. Химические факторы (соли, щелочи, кислоты) антисептики, асептики в пищевой промышленности.
21. Биологические факторы (антибиотики, фитонциды, бактериофаги). Стерилизация, дезинфекция, практическое использование.

Раздел 2 Характеристика основных биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами. Виды брожения

1. Уксуснокислое, брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.
2. Лимоннокислое брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

3. Спиртовое брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

4. Молочнокислое брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

5. Пропионовокислое брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

6. Маслянокислое брожение. Возбудители, условия брожения. Значение в порче пищевых продуктов. Практическое применение.

7. Разложение пектиновых веществ и клетчатки. Значение в порче пищевых продуктов.

Раздел 3 Микробиология пищевого сырья и товаров. Санитарная микробиология

1. Определение, задачи, методы исследования санитарной микробиологии.

2. Общая характеристика микрофлоры пищевых продуктов (специфическая, неспецифическая микрофлора).

3. Особенности оценки пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

4. Особенности отбора проб пищевых продуктов.

5. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов, их характеристика: санитарно-показательные группы микроорганизмов (КМАФАНМ, БГКП и др.)

6. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов, их характеристика: условно-патогенные микроорганизмы.

7. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов, их характеристика: сальмонеллы, листерии, бактерии рода иерсинии.

8. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов, их характеристика: микроорганизмы порчи, микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы.

Раздел 4 Микробиология, микробиологический контроль качества молока и молочных продуктов

1. Микрофлора сырого молока, ее фазы развития.
2. Пороки молока бактериального происхождения.
3. Методы контроля (редуктазная проба, определение ингибирующих веществ антибиотиков).
4. Стерилизованное молоко, его микрофлора, влияние условий выработки.
5. Нормирование по нормативной документации.
6. Микробиология кисломолочных продуктов. Закваски, их виды.
7. Виды пороков кефира.
8. Микробиологические показатели творога, сметаны, сыра, сливочного масла, мороженого, молочных консервов.
9. Специфическая и неспецифическая микрофлора кисломолочных продуктов.
10. Виды пороков микробиологического происхождения – творога, сметаны, сырья, масла, мороженого, молочных консервов.
11. Особенности санитарно-микробиологических, гигиенических исследований молока и молочных продуктов в соответствии с ГОСТами.

Раздел 5 Микробиология, микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов

1. Микрофлора мяса, копченостей, колбасных изделий. Специфическая и неспецифическая микрофлора.
2. Виды порчи, микробиологическая оценка, микробиологические показатели.
3. Особенности санитарно-микробиологических исследований мяса и продуктов его переработки.
4. Контроль качества мяса и мясных продуктов.

5. Бактериологические исследования мяса и мясных продуктов, соответствующие ГОСТы.

6. Птица и продукты ее переработки. Микробиологические показатели птицеводческой продукции.

7. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.

Раздел 6 Микробиология, микробиологический контроль качества яиц, яичных продуктов

1. Микрофлора яиц. Виды и возбудители порчи яиц.

2. Пороки яиц, возникающие под воздействием плесневых грибов.

3. Особенности микробиологического исследования яиц и яичных продуктов.

4. Микробиологические и гигиенические показатели яичных продуктов.

Раздел 7 Микробиология, микробиологический контроль качества рыбы и рыбопродуктов

1. Микрофлора свежей и соленой рыбы.

2. Микрофлора сушеной рыбы.

3. Микрофлора копченой и вяленой рыбы.

4. Микрофлора соленой рыбы.

5. Микрофлора рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

6. Микрофлора пресервов, икры рыбной.

7. Микрофлора основных нерыбных морепродуктов.

8. Виды пороков рыбы и рыбопродуктов.

9. Особенности санитарно-микробиологических и гигиенических исследований рыбы и рыбопродуктов в соответствии с нормативными документами.

Раздел 8 Микробиология, микробиологический контроль качества мучных, крупяных продуктов, кондитерских изделий и вкусовых продуктов

1. Микробиология, микробиологические и гигиенические показатели качества мучных и крупяных изделий.
2. Микрофлора муки, хлеба, круп.
3. Виды порчи и болезней хлеба.
4. Микробиологическое исследование мучных и крупяных продуктов.
5. Микробиология кондитерских изделий.
6. Микробиология вкусовых продуктов (чай, кофе, поваренная соль, уксус, пряности).
7. Особенности санитарно-бактериологических и гигиенических исследований кондитерских изделий.
8. Микробиологические и гигиенические показатели качества кондитерских изделий.

Раздел 9 Микробиология, микробиологический контроль качества плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Микробиология консервов

1. Микробиология плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.
2. Микробиологические и гигиенические показатели качества плодоовощной продукции.
3. Особенности санитарно-микробиологических и гигиенических исследований плодов, овощей, грибов.
4. Микробиологические и гигиенические исследования консервов, контроль их качества (на стерильность, на промышленную стерильность, на возбудителей порчи, на присутствие патогенных и токсигенных микроорганизмов).

5. Методы микробиологического анализа консервов в соответствии с нормативными документами.

6. Возбудители порчи и патогенные микроорганизмы в консервированных продуктах. Методы их определения.

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.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Аналитическая, физическая и коллоидная химия»

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

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1,2__, семестр 2,3__
Лекции –_18/ 18__ час.
Практические занятия –_18/18__ час.
Лабораторные работы –18/36__ час.
Самостоятельная работа –18/ 9 __ час.
Всего часов –180__ час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 126__ час.
Контроль – ____ /27
Зачет – _2 семестр
Экзамен – _3_ семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Иващенко Л.И.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Аналитическая, физическая и коллоидная химия»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» разработан для студентов 1-го и 2-го курсов по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями 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 «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18/18 часов), лабораторные занятия (18/36 часов), практические занятия (18/18 часов), самостоятельная работа студента (18/9 часа). Дисциплина реализуется на 1-м и 2-м курсах во 2-м и 3-ем семестрах.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением методов химического анализа органических и неорганических веществ, определением качественного и количественного состава продуктов питания и объектов окружающей среды. Дисциплина знакомит со строением и свойствами растворов и коллоидных систем, с основными понятиями и законами аналитической, физической и коллоидной химии, с

методами исследования химических и биологических систем, методами отбора, подготовки и проведения физико-химического анализа пищевых объектов, количественного обсчета и интерпретации результатов анализа.

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

Дисциплина «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физика», «Основы общей и технической биохимии», «Органическая химия», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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).


к.м.н., доцент, Департамент
пищевых наук и технологий _____ Л.И. Иващенко

Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В.Приходько


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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ ДВФУ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (РПУД)

Аналитическая, физическая и коллоидная химия

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки: очная

Курс_1 семестр_2

Лекции –_18/ 18__ час.

Практические занятия –_18/18__ час.

Лабораторные работы –18/36__ час.

Самостоятельная работа –18/ 9 __ час.

Всего часов –180 __ час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 126__ час.

Контроль – ____ /27

Зачет – _2 семестр

Экзамен – _3_ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

__Левочкина Л.В.__

Составители:

Л.И.Иващенко

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Аналитическая, физическая и коллоидная химия»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» разработан для студентов 1-го и 2-го курсов по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями 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 «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18/18 часов), лабораторные занятия (18/36 часов), практические занятия (18/18 часов), самостоятельная работа студента (18/9 часа). Дисциплина реализуется на 1-м и 2-м курсах во 2-м и 3-ем семестрах.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением методов химического анализа органических и неорганических веществ, определением качественного и количественного состава продуктов питания и объектов окружающей среды. Дисциплина знакомит со строением и свойствами растворов и коллоидных систем, с основными понятиями и законами аналитической, физической и коллоидной химии, с

методами исследования химических и биологических систем, методами отбора, подготовки и проведения физико-химического анализа пищевых объектов, количественного обсчета и интерпретации результатов анализа.

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

Задачи:

– Научить применять основные химические законы и положения, направленные на подготовку, реализацию и осмысление результатов химического анализа;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3: способностью и готовностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Основные принципы и методы технологического контроля пищевого сырья и готовой продукции
	Умеет	Проводить стандартные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения испытаний соответствующих материалов
ПК-26: способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знает	основные стандартизованные методики исследования качества сырья и готовой продукции
	Умеет	проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения физико-химических исследований при осуществлении стандартных

		и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции.
ПК-27: способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Знает	принципы и способы организации и проведения научных измерений
	Умеет	описывать проводимые исследования, составлять отчеты об их результатах
	Владеет	навыками обработки результатов проводимых исследований
ПК-29: способность измерять и составлять описание производимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Знает	принципы и способы описаний и проведения научных измерений.
	Умеет	описывать проводимые исследования, составлять отчеты об их результатах
	Владеет	навыками обработки результатов проводимых исследований и подготовки научных публикаций

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, работа в малых группах, мозговой штурм, решение исследовательских задач, индивидуальная работа.

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

доцент, канд.хим.наук, доцент кафедры химии и инженерии биологических систем Л.И. Иващенко_____ Л.И. Иващенко

Директор Департамента
Пищевых наук и технологий
Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

(подпись)
«__»__августа__2018г.

Левочкина Л.В.

(подпись)
«__»__августа__2018_г.

Приходько Ю.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Аналитическая, физическая и коллоидная химия

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

Технология продукции и организация ресторанных услуг

Форма подготовки очная

курс __1,2__ семестр __2,3__
лекции __18/18__ час.
практические занятия __18/18__ час.
лабораторные работы __18/36__ час.
в том числе с использованием МАО лек. __2__ / __2__ час.
всего часов аудиторной нагрузки __72/144__ час.
в том числе с использованием МАО __4 /4__ час.
самостоятельная работа __18/27__ час.
в том числе на подготовку к экзамену __45__ час.
курсовая работа / курсовой проект _____ не предусмотрен
зачет __2__ семестр
экзамен __3__ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от ____ №____/образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2018 г.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № от «__» __2018__ г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В

Составитель: Л.И. Иващенко, доцент кафедры химии и инженерии биологических систем, канд хим. наук

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Часть 1, семестр 2

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Теоретическая часть курса включает в себя лекционный курс

в объеме **18 час.**

Раздел 1. Введение в аналитическую химию (2 час)

Тема 1. Аналитическая химия и химический анализ.

Основные понятия аналитики: метод анализа вещества, методика анализа, качественный химический анализ, количественный анализ, элементный анализ, функциональный, молекулярный и фазовый анализ.

Основные разделы современной аналитической химии.

Типы реакций и реагентов. Чувствительность аналитических реакций. Подготовка образца к анализу. Отбор средней пробы. Растворение пробы. Качественный анализ катионов и анионов. Количественный анализ.

Раздел 2. Предмет физической химии. Основы химической термодинамики (4 час)

Тема 1. Первое начало термодинамики (2 час)

Предмет и содержание физической и коллоидной химии. Значение дисциплины для подготовки специалистов в области пищевой технологии, ее роль в решении насущных экологических проблем.

Основные понятия химической термодинамики, первое начало. Внутренняя энергия и энтальпия. Термохимия. Закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты. Калориметрия.

Тема 2. Второе начало термодинамики (2 часа)

Второе начало термодинамики. Термодинамические обратимые и необратимые процессы. Энтропия и термодинамическая вероятность состояния системы.

Характеристические функции и термодинамические потенциалы. Максимальная работа процесса. Энергия Гиббса и Гельмгольца. Понятие о химическом потенциале. Термодинамические факторы, определяющие направление процесса. Второе начало в открытых системах и в живых организмах. (2 час)

Константа равновесия, способы ее выражения и расчета. Уравнение изотермы Вант-Гоффа. Химическое равновесие в гетерогенных системах. Принцип смещения равновесия Ле Шателье как следствие второго начала термодинамики.

Раздел 3. Фазовые равновесия и растворы. Коллигативные свойства растворов (4 часа)

Тема 1. Фазовые равновесия (2 часа)

Правило фаз Гиббса. Анализ фазовой диаграммы состояния воды. Давление насыщенного пара над раствором. Законы Рауля. Эбуллиоскопия, криоскопия и их применение. Диффузия и осмос в растворах. Обратный осмос. Значение осмотического давления для биологических и технологических процессов

Лекция проводится с использованием МАО: круглый стол с обсуждением подготовленных студентами докладов и презентаций.

Тема 2. Взаимная растворимость жидкостей. Процесс перегонки. Экстракция (2 час)

Первый закон Коновалова. Дистилляция двойных смесей. Ректификация. Второй закон Коновалова. Азеотропные смеси, их применение и методы разделения азеотропных смесей. Ограниченно растворимые жидкости. Перегонка с водяным паром.

Закон распределения Нернста-Шилова. Экстракция и факторы, влияющие на степень экстрагирования. Растворы газов в жидкос

Раздел 3. Электрохимия (4 часа)

Тема 1. Растворы электролитов (2 час)

Причины отклонения от законов Рауля и Вант-Гоффа в растворах сильных электролитов. Закон разбавления Оствальда для слабых электролитов. Основные положения теории растворов сильных электролитов Дебая и Гюккеля. Активность, коэффициент активности, ионная сила раствора.

Удельная и эквивалентная электропроводность. Кондуктометрия и ее применение в практике анализа пищевых сред.

Тема 2. Электродные потенциалы и ЭДС (2 часа)

Электродные потенциалы и ЭДС. Контактный и диффузионный потенциалы в гальванической цепи. Механизм возникновения двойного электрического слоя (ДЭС) на межфазной поверхности. Строение ДЭС. Факторы, влияющие на величину и знак электродного потенциала.

Измерение электродного потенциала. Стандартный водородный электрод. Ряд стандартных электродных потенциалов и выводы из него. Уравнение Нернста для электродного потенциала.

Типы электрохимических цепей. Схемы и принцип работы электрохимических элементов, расчет ЭДС. Типы электродов.

Потенциометрия и ее применение в практике анализа пищевых систем.

Раздел 4. Химическая кинетика и катализ (4 час)

Тема 1. Формальная кинетика. Механизмы химических реакций (2 часа)

Предмет химической кинетики. Скорость реакции (средняя и истинная) и факторы, влияющие на нее. Зависимость скорости реакции от концентрации, закон действующих масс (ЗДМ). Константа скорости. Особенности применения ЗДМ для гетерогенных процессов. Кинетическая

классификация реакций по молекулярности и порядку. Период полупревращения, его связь с константой скорости.

Зависимость скорости реакции от температуры. Теория активных соударений молекул. Энергия активации, способы ее вычисления. Анализ уравнения Аррениуса. Особенности кинетики гетерогенных процессов. Диффузионная и кинетическая область процесса.

Сложные реакции. Параллельные, последовательные, обратимые, сопряженные и колебательные реакции. Стадийное протекание процесса и понятие лимитирующей стадии. Цепные реакции. Цепные реакции в химии живых систем и в технологии. Фотохимические реакции. Закон эквивалентности Эйнштейна. Квантовый выход. Химическое воздействие излучений высоких энергий.

Тема 2. Катализ (2 часа)

Положительный, отрицательный катализ и автокатализ. Общие принципы катализа. Специфичность и селективность катализатора. Влияние катализаторов на энергию активации. Гомогенный, гетерогенный и микрогетерогенный катализ. Примеры процессов катализа в химии живых систем и в пищевой технологии.

Ферментативный катализ, его особенности. Влияние внешних условий на ферментативные процессы. Ферменты в химии живых систем и в технологии.

11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практическая часть курса включает в себя лабораторные работы в объеме 18 часа и практические работы в объеме 18 час. Интерактивные методы, применяемый на лабораторном практикуме и практических работах: работа в малых группах, мозговой штурм, решение исследовательских задач, индивидуальная работа.

Практические занятия (18 час)

1. Предмет аналитической химии. Классификация методов анализа. Типы аналитических реакций. Подготовка вещества к анализу.
2. Аналитические группы катионов и анионов. Понятие о систематическом анализе.
3. Количественный анализ. Основные методы титриметрического анализа.
4. Предмет и содержание дисциплины «Физическо-химические свойства и методы анализа пищевых систем», основные разделы. Значение дисциплины для пищевой технологии и охраны окружающей среды.
5. Основные понятия химической термодинамики, первое начало. Внутренняя энергия и энтальпия. Термохимия. Закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты.
6. Калориметрия. Определение энергетической ценности пищевых продуктов и топлива (2 час).
7. Второе начало термодинамики. Энтропия и термодинамическая вероятность системы. Энергия Гиббса и Гельмгольца. Химический потенциал. Термодинамические факторы, определяющие направление процесса. Рубежный контроль – контрольная работа №1 (2 час).
8. Химическое равновесие. Константа равновесия. Уравнение изотермы Вант-Гоффа. Химическое равновесие в гетерогенных системах. Изменение константы равновесия с температурой. Принцип смещения равновесия Ле Шателье.
(2 час).
9. Фазовые равновесия. Правило фаз Гиббса. Анализ фазовой диаграммы состояния воды.
10. Законы Рауля. Эбуллиоскопия и криоскопия и их применение.
11. Диффузия и осмос в растворах. Обратный осмос. Значение осмотического давления для технологических процессов.

12. Взаимная растворимость жидкостей. Первый закон Коновалова. Дистилляция двойных смесей. Ректификация.
13. Второй закон Коновалова. Азеотропные смеси, их применение и методы разделения.
14. Закон распределения Нернста-Шилова. Экстракция и факторы, влияющие на степень экстрагирования. Процессы экстракции в технологии.
15. Растворы электролитов. Причины отклонения от законов Рауля и Вант-Гоффа в растворах сильных электролитов. Слабые электролиты. Закон разбавления Оствальда.
16. Основные положения теории растворов сильных электролитов Дебая и Гюккеля. Активность, коэффициент активности, ионная сила раствора. Ра.
17. Электропроводность растворов электролитов. Удельная и эквивалентная электропроводность. Кондуктометрия и ее применение в пищевой технологии.
18. Электродные потенциалы и ЭДС. Контактный, диффузионный и электродный потенциалы в гальванической цепи. Механизм возникновения двойного электрического слоя (ДЭС) на межфазной поверхности. Строение ДЭС. Факторы, влияющие на величину и знак электродного потенциала.
19. Измерение электродного потенциала. Стандартный водородный электрод. Ряд стандартных электродных потенциалов и выводы из него. Уравнение Нернста для расчета электродного потенциала.
20. Типы электрохимических (гальванических) цепей. Принцип работы и схемы химических, концентрационных и окислительно-восстановительных цепей, расчет ЭДС. Рубежный контроль – контрольная работа №2 (2 час).

21. Классификация электродов. Электроды 1-го и 2-го родов.
Стандартные и индикаторные электроды.
22. Методы измерения ЭДС. Применение метода ЭДС (потенциометрии)
в практике анализа пищевой технологии.
20. Химическая кинетика. Скорость реакции (средняя и истинная).
Факторы, влияющие на скорость реакции.
21. Зависимость скорости реакции от концентрации. Закон действующих
масс (ЗДМ). Константа скорости. Особенность применения ЗДМ для
гетерогенных процессов.
22. Кинетическая классификация реакций по молекулярности и порядку.
Реакции нулевого, первого и второго порядков. Период полупревращения.
23. Зависимость скорости реакции от температуры. Теория активных
соударений молекул (ТАС). Энергия активации. Уравнения Аррениуса.
Основы теории активированного комплекса (ТАК). Рубежный контроль –
контрольная работа №3 (2 час).
24. Сложные реакции. Параллельные, последовательные, обратимые,
сопряженные и колебательные реакции.
25. Цепные и фотохимические процессы. Цепные реакции в природе и в
технологии.
26. Катализ. Общие принципы и виды катализа.
27. Особенности гомогенного и гетерогенного катализа.
28. Ферментативный катализ, его особенности. Применение ферментов
в пищевой технологии. Занятие проводится с использованием МАО,
студенты выступают с докладами и презентациями (2 часа).

Лабораторные работы (18 часов)

Лабораторная работа № 1. Кислотно-основное титрование. Анализ минеральной воды.

Цель: познакомиться с оборудованием и посудой, применяемыми в объемном анализе. Провести стандартизацию титрантов –растворов кислоты и щелочи. Определить содержание гидрокарбонат-ионов в минеральной воде.

Лабораторная работа №2 Перегонка бинарных смесей. Построение и анализ диаграммы кипения бинарной смеси (4 часа).

Цель: познакомиться с лабораторной установкой и освоить технику перегонки бинарной смеси, научиться определять содержание компонентов рефрактометрическим методом. Построить и проанализировать диаграмму кипения системы, используя законы Коновалова.

Лабораторная работа № 3. Кондуктометрическое определение концентрации раствора хлорида натрия (4 час).

Цель: познакомиться с кондуктометрическим методом определения концентрации электролитов в растворах с помощью построенного калибровочного графика. Определить солесодержание технологических растворов и морской воды.

Лабораторная работа № 3. Потенциометрическое титрование. Определение кислотности молочных продуктов (4 час).

Цель: познакомиться с потенциометрическим методов (методом ЭДС) определения качества пищевых продуктов .

Лабораторная работа № 4 Определение константы скорости реакции 1-го порядка (4 час)

Цель: провести реакцию гидролиза тростникового сахара в кислой среде (реакцию инверсии), познакомиться с поляриметрическим методом анализа и рассчитать константу скорости реакции.

Лабораторная работа № 5. Ферментативный катализ

Работа проводится с использованием МАО: Студенты представляют презентации и сообщения по ферментативному катализу (2 час).

Часть 2, семестр 3

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Теоретическая часть курса включает в себя лекционный курс в объеме
18 час.

Раздел 1. Введение в коллоидную химию- химию дисперсных систем и поверхностных явлений (6 час)

Тема 1. Дисперсные системы и их классификация (2 час)

Особенности коллоидного состояния вещества. Классификация дисперсных систем (ДС) по степени дисперсности, агрегатному состоянию фазы и среды и межфазовому взаимодействию. Понятие удельной поверхности.

Мицеллярная теория строения частиц лиофобных зольей. Правило Панета-Фаянса. Схема строения и формула мицеллы.

Методы получения ДС, роль стабилизаторов. Явление пептизации.

Диализ, электродиализ и ультрафильтрация как методы очистки ДС, их роль в технологии. Гемодиализ.

Тема 2. Поверхностные явления. Адсорбция (2 час)

Поверхностная энергия и поверхностное натяжение на границе раздела фаз. Виды сорбции, природа сорбционных сил.

Изотерма моно- и полимолекулярной адсорбции. Уравнение Фрейндлиха.

Уравнение мономолекулярной адсорбции Лэнгмюра и его анализ.

Теплота адсорбции. Влияние температуры на адсорбционное равновесие.

Процессы адсорбции в химии живых систем и в технологии.

Адсорбция на границе жидкость-газ. Фундаментальное уравнение Гиббса и его анализ.

Поверхностная активность, поверхностно-активные вещества (ПАВ) в химии живых систем и в технологии.

Адсорбция на границе твердое тело- жидкость. Правило уравнивания полярностей Ребиндера. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.

Адгезия, смачивание. Работа адгезии и когезии. Влияние ПАВ на смачивание. Эффект адсорбционного понижения прочности Ребиндера.

Тема 3. Коллоидные ПАВ (2 час)

Строение мицелл коллоидных ПАВ. Критическая концентрация мицеллообразования (ККМ). Прямые и обратные мицеллы, прямая и обратная солюбилизация. Роль солюбилизации в химии живых систем и в пищевой технологии.

Раздел 2. Особенности свойств высокодисперсных систем (6 час)

Тема 1. Оптические свойства высокодисперсных систем (1 час)

Особенности оптических свойств высокодисперсных систем. Конус Фарадея-Тиндаля, явление опалесценции. Уравнение Рэлея и его анализ. Абсорбция света. Оптические методы анализа золей.

Тема 2. Молекулярно-кинетические свойства высокодисперсных систем (3 час)

Броуновское движение и его молекулярно-кинетическая природа. Уравнение Эйнштейна-Смолуховского. Особенности диффузии и осмоса в золях. Мембранные методы в пищевой технологии.

Седиментационно-диффузное равновесие в высокодисперсных системах. Уравнение Лапласа-Перрена и его анализ.

Ультрацентрифугирование и его применение.

Тема 3. Электрокинетические явления (2 час)

Возникновение двойного электрического слоя (ДЭС) на межфазной поверхности. Электрокинетический (дзета-) потенциал как часть термодинамического потенциала. Электрокинетические явления:

электрофорез, электроосмос, потенциалы течения и оседания. Практическое использование электрокинетических явлений.

Раздел 3.

Тема 1. Явление коагуляции гидрофобных зольей. Процессы структурообразования в дисперсных системах (2 час)

Агрегативная и кинетическая устойчивость зольей. Явление коагуляции. Способы коагуляции, правило порога коагуляции Шульце-Гарди.

Особые случаи коагуляции. Процессы коагуляции в живом организме, в технологии и в окружающей среде.

Коагуляционные и конденсационные структуры. Гели и студни.

Раздел 4.

Тема 1. Микрогетерогенные системы (2 час)

Особенности свойств микрогетерогенных систем. Микрогетерогенные системы и методы их получения. Суспензии, факторы их агрегативной устойчивости. Свойства паст.

Эмульсии, их классификация, способы получения. Обращение фаз в эмульсиях. Коалесценция. Процессы эмульгирования в химии живого и в пищевой технологии. Методы разрушения эмульсий.

Пены. Факторы, влияющие на их устойчивость пен, их стабилизация и разрушение. Оценка качества пен. Пены в технологии. Использование флотации.

Аэрозоли (дымы, туманы, биоаэрозоли). Электрические и оптические свойства; факторы стабилизации и разрушения аэрозолей. Очистка газов в электрофильтрах

Раздел 5. Тема 1. Растворы высокомолекулярных соединений (ВМС) (2 час)

Особенности свойств растворов ВМС. Взаимодействие ВМС с растворителем, термодинамика и кинетика процессов набухания и

растворения. Степень набухания. Контракция. Теплота и давление набухания. Процессы набухания в химии живого и в пищевой технологии.

Нарушение устойчивости в растворах ВМС. Высаливание. Лиотропные ряды ионов. Явление микрокапсулирования и его использование.

Защитное действие ВМС. Защитные числа. Биологическое значение коллоидной защиты.

Физико-химические свойства белков. Свободная и связанная вода в биополимерах. Свойства белков в ИЭТ. Определение молярной массы полимеров.

11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практическая часть курса включает в себя лабораторные работы в объеме **36 час** и практические работы в объеме **18 час**. Интерактивные методы, применяемый на лабораторном практикуме и практических работах: работа в малых группах, мозговой штурм, решение исследовательских задач, индивидуальная работа.

Практические занятия (18 час)

1. Особенности коллоидного состояния вещества. Классификация дисперсных систем (ДС) по степени дисперсности, агрегатному состоянию фазы и среды и межфазовому взаимодействию. Понятие удельной поверхности.

2. Мицеллярная теория строения частиц лиофобных зольей. Схема строения и формула мицеллы

3. Методы получения ДС, роль стабилизаторов. Явление пептизации.

4. Диализ, электродиализ и ультрафильтрация как методы очистки ДС, их роль в пищевой технологии (2 час).

5. Поверхностная энергия и поверхностное натяжение на границе раздела фаз. Виды сорбции, природа сорбционных сил.

6. Изотерма моно- и полимолекулярной адсорбции. Уравнение Фрейндлиха и его анализ. Уравнение мономолекулярной адсорбции Лэнгмюра и его анализ.

7. Теплота адсорбции. Влияние температуры на адсорбционное равновесие. Процессы адсорбции в химии живых систем и в технологии (2 час).

8. Адсорбция на границе жидкость-газ. Фундаментальное уравнение Гиббса и его анализ. Поверхностная активность, поверхностно-активные вещества (ПАВ) в химии живых систем и технологии. Рубежный контроль-контрольная работа № 1 (2 час).

9. Адсорбция на границе твердое тело- жидкость. Правило уравнивания полярностей Ребиндера. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Эффект адсорбционного понижения прочности.

10. Броуновское движение и его молекулярно-кинетическая природа. Уравнение Эйнштейна-Смолуховского. Особенности диффузии и осмоса в золях. Мембранные методы в технологии.

11. Седиментационно-диффузное равновесие в высокодисперсных системах. Уравнение Лапласа-Перрена и его анализ. Ультрацентрифугирование.

12. Рассеяние и поглощение света в высокодисперсных системах. Эффект Фарадея-Тиндаля, явление опалесценции. Уравнение Рэлея и его анализ. Оптические методы анализа золей. Рубежный контроль-контрольная работа №2 (2 час).

13. Возникновение двойного электрического слоя (ДЭС) на межфазной поверхности. Электрокинетический (дзета-) потенциал как часть

термодинамического. Электрокинетические явления (электрофорез, электроосмос, потенциалы течения и оседания) и их применение (2 час).

14. Агрегативная и кинетическая устойчивость золей. Явление коагуляции. Способы коагуляции, правило порога коагуляции Шульце-Гарди. Основы теории ДЛФО.

15. Особые случаи коагуляции. Процессы коагуляции в живых системах и в технологии. Применение коагуляции для очистки природных и сточных вод.

16. Коагуляционные и конденсационные структуры. Гели и студни; диффузия в гелях. Особенности вязкости структурированных систем.

(2 час).

17. Мицеллярные ПАВ (полуколлоиды). Строение мицелл коллоидных ПАВ.

Явление прямой и обратной солюбилизации. Солюбилизации в химии живого и в технологии. Липосомы, их строение и применение.

18. Микрогетерогенные системы и методы их получения. Суспензии, факторы их агрегативной устойчивости. Свойства паст – концентрированных суспензий.

19. Эмульсии, их классификация, способы получения. Обращение фаз в эмульсиях. Коалесценция. Процессы эмульгирования в химии живого и в технологии. Методы разрушения эмульсий.

20. Пены. Факторы, влияющие на их устойчивость пен, их стабилизация и разрушение. Оценка качества пен. Пены в природе и в технологии. Использование флотации.

21. Аэрозоли (дымы, туманы, биоаэрозоли). Электрические и оптические свойства; факторы стабилизации и разрушения аэрозолей (2 час).

22. Особенности свойств растворов ВМС. Взаимодействие ВМС с растворителем, термодинамика и кинетика процессов набухания и растворения. Степень набухания. Контракция. Теплота и давление набухания. Процессы набухания в химии живого и в биотехнологии (2 час).

22. Нарушение устойчивости в растворах ВМС. Высаливание. Лиотропные ряды ионов.

23. Защитное действие ВМС. Защитные числа. Биологическое значение коллоидной защиты.

24. Физико-химические свойства белков. Свободная и связанная вода в биополимерах. Свойства белков в ИЭТ (2 час).

Лабораторные работы (36 час)

Лабораторная работа № 1. Получение и очистка коллоидных растворов (4 час).

Цель: познакомиться с конденсационными и дисперсионными методами получения золь, их свойствами; провести очистку золя методом диализа.

Лабораторная работа № 2 Адсорбция уксусной кислоты на угле (4 час)

Цель: провести адсорбцию уксусной кислоты на поверхности активированного угля, рассчитать величину удельной адсорбции и построить изотерму адсорбции. Рассмотреть применимость уравнений Фрейндлиха и Ленгмюра к полученным результатам.

Лабораторная работа № 3 Адсорбция поверхностно-активных веществ (ПАВ) - (4 час)

Цель: провести адсорбцию предложенного ПАВ, построить изотерму поверхностного натяжения и изотерму адсорбции, рассчитать поверхностную активность и параметры молекулы ПАВ.

Лабораторная работа № 4. Коагуляция гидрофобных золей (8 час).

Цель: провести коагуляцию гидрофобных золей, рассчитать пороги коагуляции и сопоставить полученные результаты с правилом Шульце-Гарди. Познакомиться со способами коагуляции, провести осветление фруктового сока гетерокоагуляцией и очистку сточной воды от коллоидных примесей.

Лабораторная работа № 5 Коллоидные ПАВ (4 час)

Цель: провести исследование водных растворов коллоидных ПАВ методами вискозиметрии и измерения поверхностного натяжения, определить величину ККМ. Рассмотреть строение прямых и обратных мицелл, явление прямой и обратной солюбилизации.

Лабораторная работа № 6 Микрогетерогенные системы (8 час)

Цель: познакомиться со свойствами суспензий, эмульсий, аэрозолей и пен, с методами их стабилизации и разрушения. Вторую часть занятия провести в форме круглого стола (МАО), обсудив подготовленные студентами сообщения и презентации (4 час).

Лабораторная работа № 7 Свойства растворов ВМС (4 час)

Цель: освоить метод вискозиметрии, построить калибровочный график для определения концентрации раствора белка. Определить ИЭТ желатины, познакомиться с процессом высаливания белков и механизмом этого процесса; рассмотреть механизм защитного действия белков и его использования для стабилизации высокодисперсных систем в пищевой технологии.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» 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.

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.

Ч. 1, семестр 2

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел 1. Введение в аналитику. Химическая термодинамика	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	Зачет.
			умеет	Разноуровневые задачи и задания.	Выполнение и защита лабораторной работы.
			владеет	Разноуровневые задачи и зада-	Контрольная работа

				ния Контрольная ра- бота №1 (ПР-2)	
2	Раздел 2. Фазовые равновесия. Коллигативные свойства растворов	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Выполне- ние и защита лаборатор- ной работы
			владеет	Разноуровневые задачи и задания	
3	Раздел 3. Электрохимия	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Лабораторная работа (ПР- 6)	Выполне- ние и защита лаборатор- ной работы
			владеет	Контрольная работа №2 (ПР- 2)	Контроль- ная работа.
4	Раздел 4. Химическая кинетика и катализ	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Контрольная работа №3 (ПР- 2)	Контрольна я работа. Тестирован ие.
			владеет	(УО-4), (УО-4)	Вопросы к зачету (см.Прило- ение2)

Ч. 2, семестр 3

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточ ная аттестация	
1	Разделы 1-2. .Химии дисперсных систем и поверхностных явлений . Адсорбция.	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Разноуровневые задачи и зада- ния.	
			владеет	Разноуровневые задачи и зада- ния	Контроль- ная работа Защита

				Контрольная работа №1 (ПР-2), лабораторные работы №1,3,5	лабораторных работ..
2	Раздел 3. Коагуляция гидрофобных золь	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Защита лабораторной работы.
			владеет	Разноуровневые задачи и задания задачи и задания	
	Свойства высокодисперсных систем		знает	Опрос	
			умеет	УО-3, УО-4	
			владеет	Контрольная работа №2 (ПР-2)	Контрольная работа.

4	Раздел 4. Микрогетерогенные системы	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Сообщение (УО № 3)	
			владеет	(УО-4)	
5	Свойства растворов ВМС	ОПК-3 ПК-26 ПК-27 ПК-29	знает	Собеседование (УО-1)	
			умеет	Разноуровневые задачи и задания	Тестирование ПР-1
			владеет	УО-3, Лабораторная работы (ПР-6)	Экзаменационные вопросы в Приложении 2

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. Балезин С.А., Ерофеев Б.В., Подобаев Н.И., Основы физической и коллоидной химии: учебное пособие для биолого-химических факультетов, Москва, Альянс, 2017,
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:845214&theme=FEFU>
ISBN9785970423905&theme=FEFU
2. Беляев А.П., Кучук В.И. Физическая и коллоидная химия : учебник -М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014.-752с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730340&theme=FEFU>
3. Ершов Ю.А. Коллоидная химия. Физическая химия дисперсных систем.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014.-752с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:769500&theme=FEFU>
4. С. Этлеш, Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок, Санкт-Петербург, Профессия, 2016,
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:834309&theme=FEFU>
5. Щукин Е.Д., Перцов А.В., Амелина Е.А., Коллоидная химия: учебник для бакалавров, Москва, Юрайт, 2014
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:786275&theme=FEFU>
6. Беляев А.П., Чухно А.С., Бахолдина Л.А., Физическая и коллоидная химия. Задачник: учебное пособие для вузов, Москва, ГЭОТАР-Медиа, 2014,
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730340&theme=FEFU>
7. Лурье Ю.Ю., Справочник по аналитической химии, Москва, Альянс, 2017,
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:845239&theme=FEFU>
8. Харитонов Ю.Я. Физическая химия: учебник - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014.
- 688 с. http://artlib.osu.ru/web/books/content_all/3042.pdf
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Geotar:Geotar-ISBN9785970423905&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Ипполитов Е.Г., Артемов А.В., Батраков В.В. Физическая химия-М.: Издательский центр «Академия», 2005.-488 с. <https://docplayer.ru/64630626-Fizicheskaya-himiya-e-g-ippolitov-a-v-artemov-v-v-batratkov-aunoaa-idioanneiiaeuiia-iadaciaaiea-pod-redakciey-e-g.html>
2. Белик В.В., Киенская В.В. Физическая и коллоидная химия-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-288 с.
3. Краткий справочник физико-химических величин /Под ред. А.А. Равделя и А.М. Пономаревой. – СПб.: Изд-во «Иван Федоров», 2003.-232 с.
4. Иващенко Л.И., Горчакова Н.К., Ефимко Л.И. Поверхностные явления и дисперсные системы.-Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2007.-180 с.
Электрохимия: метод. указания / сост.: Л.И. Иващенко, Н.К. Горчакова.- Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2009.-60 с.
5. Малинская В.П., Ахметханов Р.М. Физическая и коллоидная химия в вопросах и ответах: Уфа, Изд-во Башкирского государственного педагогического университета, 2010.-120 с.

Информационное обеспечение

осуществляется такими системами, как:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
2. Научная библиотека ДВФУ <http://www.dvfu.ru/web/library/nb1>
3. Электронно-библиотечная система <http://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система <http://e.lanbook.com/>
5. Студенческая электронная библиотека <http://www.studentlibrary.ru/>

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Время, отведённое на самостоятельную работу, должно быть использовано обучающимся планомерно в течение семестра.

Планирование – важнейшая черта человеческой деятельности. Для организации учебной деятельности эффективным вариантом является

использование средств, напоминающих о стоящих перед вами задачах, и их последовательности выполнения. В роли таких средств могут быть ИТ-технологии (смартфоны, планшеты, компьютеры и т.п.), имеющие приложения/программы по организации распорядка дня/месяца/года и сигнализирующих о важных событиях, например, о выполнении заданий по дисциплине «химия элементоорганических и координационных соединений».

Регулярность – первое условие поисков более эффективных способов работы. Рекомендуется выбрать день/дни недели для регулярной подготовки по дисциплине, это позволит морально настроиться на выполнение поставленных задач, подготовиться к ним и выработать правила выполнения для них, например, сначала проработка материала лекций, чтение первоисточников, затем выделение и фиксирование основных идей. Рекомендуемое среднее время два часа на одно занятие.

Описание последовательности действий, обучающихся при изучении дисциплины

В соответствии с целями и задачами дисциплины студент изучает на занятиях и дома разделы лекционного курса, готовится к практическим занятиям, проходит контрольные точки текущей аттестации, включающие разные формы проверки усвоения материала (собеседование, тестирование, контрольные работы и др.).

Освоение дисциплины включает несколько составных элементов учебной деятельности:

1. Внимательное чтение рабочей программы учебной дисциплины (помогает целостно увидеть структуру изучаемых вопросов). В ней содержится перечень контрольных испытаний для всех разделов и тем, включая экзамен; указаны сроки сдачи заданий, предусмотренных учебной программой курса дисциплины «органическая химия».
2. Неотъемлемой составной частью освоения курса является посещение лекций и их конспектирование. Глубокому освоению лекционного

материала способствует предварительная подготовка, включающая чтение предыдущей лекции, работу с учебниками.

3. Регулярная подготовка к практическим занятиям и активная работа на них, включающая:

- повторение материала лекции по теме;
- знакомство с планом занятия и списком основной и дополнительной литературы, с рекомендациями по подготовке к занятию;
- посещение консультаций с целью выяснения возникших сложных вопросов при подготовке к практическим занятиям.

4. Подготовка к экзамену (в течение семестра), повторение материала всего курса дисциплины.

Подготовка к лекционным и практическим занятиям

При подготовке к лекционным и практическим занятиям рекомендуется пользоваться материалами лекций, рекомендованной литературой и ресурсами интернет. Вопросы, которые вызывают затруднение при подготовке, должны быть заранее сформулированы и озвучены во время занятий в аудитории для дополнительного разъяснения преподавателем. Ответы, выносимые на обсуждение, должны быть тщательно подготовлены и по ним составлена схема (план), которой студент пользуется на занятии. При ответе надо логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения, свободно оперировать понятиями и категориями. При самостоятельном решении задач нужно обосновывать каждый этап решения, исходя из теоретических положений курса.

Подготовка к зачету и экзамену

В процессе подготовки к зачету и экзамену, следует ликвидировать имеющиеся пробелы в знаниях, углубить, систематизировать и упорядочить знания. Особое внимание следует уделить организации подготовки к зачету и экзамену. Наличие полных собственных конспектов лекций является необходимым условием успешной сдачи экзамена. Если пропущена какая-либо лекция, необходимо ее восстановить, обдумать,

устранить возникшие вопросы, чтобы запоминание материала было осознанным. Следует помнить, что при подготовке к зачету и экзамену вначале надо просмотреть материал по всем вопросам сдаваемой дисциплины, далее отметить для себя наиболее трудные вопросы и обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины требует наличие специализированной лекционной аудитории, оснащённой мультимедийным оборудованием, а также справочными материалами и раздаточный учебно-методический материал. Для проведения лабораторного практикума необходимо наличие химической лаборатории, оснащенной необходимым оборудованием, химической посудой и реактивами.

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М420 Площадь 74,6 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на</p>

	базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Химическая лаборатория Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М315	Кондуктометр, рН-метр, рефрактометр, поляриметр полутеневой, спектофотометр, химическая посуда, сушильный шкаф



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**

Аналитическая, физическая и коллоидная химия

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг

Владивосток

2018

Самостоятельная работа обеспечивают подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях, выполненных контрольных работ, тестовых заданий и др. форм текущего контроля.

Для реализации самостоятельной работы созданы следующие условия:

1. Студенты обеспечены информационными ресурсами (учебниками, справочникам, учебными пособиями);

2. Для проведения практических и лабораторных занятий по предмету имеются методические пособия. Студент имеет возможность заранее (с опережением) подготовиться к занятию, ответить на контролирующие вопросы, и обратиться за помощью к преподавателю в случае необходимости.

3. Разработаны контролирующие материалы в виде самостоятельных работ и в тестовой форме, позволяющие оперативно оценить уровень подготовки студентов.

4. Организованы еженедельные консультации.

Самостоятельная работа включает в себя:

1. Подготовку к практическим занятиям;
2. Подготовку к контрольным работам;
3. Подготовку к лабораторным работам;
4. Подготовку к зачету и замену.
5. План-график выполнения самостоятельной работы

Ч. 1, семестр 2

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

«Аналитическая, физическая и коллоидная химия

(18 час)

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1-2 недели 2-го семестра 1-го курса	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 1 Раздела 1.	2 час	Опрос перед началом занятия Решение разноуровневых задач (перечень задач и примеры их решения в Приложении 2)
2	3-4 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 2 Раздела 2.	2 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Контр. работа №1
3	5-6 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам 1-2 Раздела 2	2 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Защита лаб. работы №1 (ПР-6)
4	7-8 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 1 Раздела 3	2 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Защита лаб. работы №2 (ПР-6)
5	9-10 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 2 Раздела 3	2 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Контр. работа №2
6	11-12 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам 1-2 Раздела 3	2 час	Контр. работа №3

7	13-14 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 1 Раздела 4	2 час	Защита лаб. работы №3 (ПР-6)
8	15-16 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 2 Раздела 4	2 час	Защита лаб. работы №4 (ПР-6)
9	17-18 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам 1-2 Раздела 4 Подготовка сообщений (УО-3, УО-4) с использованием МАО	2 час	Защита лаб. работы №5 (ПР- 6) УО-3, УО-4 Зачет (вопр. к зачету в Приложении 2)
			18 час	Зачет

Ч. 2, семестр 3

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Аналитическая, , физическая и коллоидная химия»

(9/27 час)

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1-2 недели 3-го семестра 2-го курса	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 1 Раздела 1.	4 час	Опрос перед началом занятия Решение разноуровневых задач (перечень задач и примеры их решения в Приложении 2)

2	3-4 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 2 Раздела 2.	5 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Контр. работа №1
3	5-6 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам 1-2 Раздела 2	4 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Защита лаб. работы №1 (ПР-6)
4	7-8 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 1 Раздела 3	4 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Защита лаб. работы №2 (ПР-6)
5	9-10 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам Раздела 4	4 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач Контр. работа №2 (ПР-2)
6	11-12 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам 1-2 Раздела 3	4 час	Опрос перед началом занятия; решение разноуровневых задач
7	13-14 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 1 Раздела 4	3 час	Защита лаб. работы №3 (ПР-6)
8	15-16 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по теме 2 Раздела 4	4 час	Защита лаб. работ №4, 5 (ПР-6) Итоговое тестирование (образцы тестов в Приложении 2)

9	17-18 недели	Самостоятельная работа с конспектом и литературой по темам 1-2 Раздела 4 Подготовка сообщений с использованием МАО	4 час	УО-3, УО-4 Экзамен (вопр. к экзамену в Приложении 2)
			36 час	

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Большая часть учебного материала должна быть проработана студентом самостоятельно, вне аудиторных занятий. Самостоятельная работа студентов является неотъемлемой составной частью процесса подготовки специалистов.

Под самостоятельной работой студента понимается часть учебной планируемой работы, которая выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия. Самостоятельная работа направлена на усвоение системы научных и профессиональных знаний, формирование умений и навыков, приобретение опыта самостоятельной творческой деятельности.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку к лабораторным работам, подготовку к контрольным мероприятиям,

Критерии оценки самостоятельной работы

По теме для самостоятельного изучения студенты опрашиваются устно, выполняют письменные контрольные работы, оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка «Отлично»

- А) Задание выполнено полностью.
- Б) Отчет/ответ составлен грамотно.
- В) Ответы на вопросы полные и грамотные.
- Г) Материал понят, осознан и усвоен.

Оценка «Хорошо»

- А), Б) - те же, что и при оценке «Отлично».
- В) Неточности в ответах на вопросы, которые исправляются после уточняющих вопросов.
- Г) Материал понят, осознан и усвоен.

Оценка «Удовлетворительно»

- А), Б - те же, что и при оценке «Отлично».
- В) Неточности в ответах на вопросы, которые не всегда исправляются после уточняющих вопросов.
- Г) Материал понят, осознан, но усвоен не достаточно полно.

Оценка «Неудовлетворительно»

- А) Программа не выполнена полностью.
- Б) Устный отчет и ответы на вопросы не полные и не грамотные.
- В) Материал не понят, не осознан и не усвоен.

Приложение 2 к рабочей программе учебной дисциплины



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Аналитическая, физическая и коллоидная химия»

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

«Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

**Паспорт оценочных средств по дисциплине «Аналитическая,
физическая и коллоидная химия»**

Примерный перечень оценочных средств (ОС)

Приложение 2

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3: способностью и готовностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Основные принципы и методы технологического контроля пищевого сырья и готовой продукции
	Умеет	Проводить стандартные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения испытаний соответствующих материалов
ПК-26-: способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знает	основные стандартизованные методики исследования качества сырья и готовой продукции
	Умеет	проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения физико-химических исследований при осуществлении стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции.
ПК-27: способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций,	Знает	принципы и способы организации и проведения научных измерений
	Умеет	описывать проводимые исследования, составлять отчеты об их результатах
	Владеет	навыками обработки результатов проводимых

участвовать во внедрении результатов исследований и разработок		исследований
ПК-29: способность измерять и составлять описание производимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Знает	принципы и способы описаний и проведения научных измерений.
	Умеет	описывать проводимые исследования, составлять отчеты об их результатах
	Владеет	навыками обработки результатов проводимых исследований и подготовки научных публикаций

Паспорт ФОС

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Паспорт оценочных средств по дисциплине «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем»

I. Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	критерии	показатели	баллы	
ОПК-3 способностью и готовностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам ПК-26-::	знает (пороговый уровень)	Знает теоретические основы физической химии. Знает основы химической термодинамики и способы расчета химического и фазового равновесия. Знает законы и характеристику	Знание закономерностей протекания химических и физико-химических процессов Знает основы химической термодинамики и способы расчета химического и фазового равновесия. Знет основы	Способность сформулировать и объяснить возможность, направление и пределы протекания процессов. Способность управлять скоростью химических и физико-химических процессов.	61-75

<p>способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты</p> <p>ПК-27: способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать в внедрении результатов исследований и разработок</p> <p>ПК-29: способность измерять и составлять описание производимых экспериментов, подготавливать данные для</p>		<p>равновесных и неравновесных электрохимических процессов</p> <p>Знает основы химической кинетики.</p> <p>Знает особенности свойств веществ различной степени дисперсности</p> <p>Знает явления, протекающие на поверхности высокодисперсных систем</p> <p>Знает механизмы химических реакций</p> <p>Знает правила работы в химической лаборатории</p>	<p>физико-химической теории растворов</p> <p>Способен писать основные химические реакции для основных классов органических и неорганических соединений</p> <p>Знает механизмы химических реакций</p> <p>Способен работать с органическими и неорганическими веществами</p> <p>Знает механизмы химических реакций</p>	<p>Знает свойства растворов электролитов и неэлектролитов</p> <p>Знает особенности свойств веществ различной степени дисперсности</p> <p>Знает явления, протекающие на поверхности высокодисперсных систем</p> <p>Знание физических и химических свойств основных классов неорганических и органических соединений</p> <p>Знает правила работы в химической лаборатории</p>	
<p>составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p>	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения теоретических и практических задач</p> <p>Умеет ставить учебно-</p>	<p>Умеет планировать и проводить химический эксперимент.</p> <p>Способен предложить</p>	<p>Способность описать термодинамические и кинетические характеристики процесса.</p> <p>Умеет</p>	<p>76-85</p>

		<p>исследовательский эксперимент на основе овладения основными приемами техники работ в лаборатории.</p> <p>Умеет оставлять структурные и стереохимические формулы.</p> <p>Умеет описывать механизмы процессов в общем виде и применительно к конкретным реакциям.</p> <p>Умеет определять наличие и тип кислотных и основных центров в конкретных молекулах, давать им сравнительную оценку.</p> <p>Умеет ставить учебно-исследовательский</p>	<p>условия реакции, чтобы она проходила в заданном направлении</p> <p>Умеет ставить учебно-исследовательский эксперимент на основе овладения основными приемами техники работ в лаборатории.</p> <p>Способен предложить условия реакции, чтобы она проходила в заданном направлении</p> <p>Умеет сравнивать реакционную способность различных соединений.</p> <p>Умеет ставить учебно-исследовательский эксперимент на основе овладения</p>	<p>пользоваться химической посудой, разбираться в описании лабораторных методик и воспроизводить их</p> <p>Способен описывать механизмы органических реакций в общем виде и применительно к конкретным реакциям.</p> <p>Умеет пользоваться химической посудой, разбираться в описании лабораторных методик и воспроизводить их.</p>	
--	--	---	---	---	--

		кий эксперимент на основе овладения основными приемами техники работ в лаборатории.	основными приемами техники работ в лаборатории.		
	владеет (высокий)	Владеет навыками анализа взаимосвязи состава, строения и структуры веществ с их свойствами. Владеет химическими и физико- химическими методами установления структуры вещества и состава системы.	Владеет навыками прогнозирования направления процесса и его интенсивности, исходя из состава системы и внеш- них факторов Владеет навыками расчетов при решении практических задач.	Владеет навыками прогнозирования направления процесса и его интенсивности, исходя из состава системы и внешних факторов Владеет навыками работы с соответствующи ми приборами и лабораторным оборудованием.	86-100

Примерный перечень оценочных средств (ОС)

Промежуточная аттестация студентов.

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

Зачет (Средство промежуточного контроля) – задания к зачету

Экзамен (Средство промежуточного контроля) – вопросы к экзамену

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Примерный перечень оценочных средств (ОС)

I. Устный опрос.

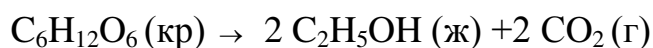
Собеседование (УО-1) (Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.) - Вопросы по темам/разделам дисциплины.

2. Контрольная работа (ПР-2) (Средство контроля, организованное как самостоятельная работа обучающихся по темам курса и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.) – образцы вариантов контрольных работ

3. Коллоквиум (УО-2) Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися) - Вопросы по темам/разделам дисциплины

Разноуровневые задачи, рекомендуемые для самостоятельной работы по дисциплине **«Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем»:**

1. Многие микроорганизмы, включая дрожжи, получают необходимую энергию в результате сбраживания глюкозы в этанол:



Вычислите количество теплоты ΔH° , которую дрожжи получают из 1 моль глюкозы. Сравните полученный результат с ΔH° реакции:

$\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6(\text{кр}) + 6 \text{O}_2 \rightarrow 6 \text{CO}_2(\text{г}) + 6 \text{H}_2\text{O}(\text{ж})$. Данные для расчётов возьмите из табл. 1 Приложения.

2. Найдите тепловой эффект реакции (а), если известны тепловые эффекты реакций (б) (табл.1). Таблица 1

Задача	Реакция (а)	Реакция (б)
2	$\text{CH}_4 + \text{Cl}_2 = \text{CH}_3\text{Cl} + \text{HCl}$	$\text{CH}_3\text{Cl}(\text{г}) + 3/2 \text{O}_2 = \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) + \text{HCl} - 687,0 \text{ кДж}$ $\text{H}_2 + 1/2 \text{O}_2 = \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) - 285,84 \text{ кДж}$ $1/2 \text{H}_2 + 1/2 \text{Cl}_2 = \text{HCl} - 92,5 \text{ кДж}$ $\text{CH}_4 + 2\text{O}_2 = \text{CO}_2 + 2\text{H}_2\text{O}(\text{ж}) - 890,31 \text{ кДж}$
3	$2\text{C} + 2\text{H}_2 = \text{C}_2\text{H}_4$	$\text{C}_2\text{H}_4 + \text{H}_2 = \text{C}_6\text{H}_6 - 136,95 \text{ кДж}$ $\text{C}_2\text{H}_6 + 7/2 \text{O}_2 = 2\text{CO}_2 + 3\text{H}_2\text{O}(\text{ж}) - 1559,83 \text{ кДж}$ $\text{C} + \text{O}_2 = \text{CO}_2 - 393,51 \text{ кДж}$ $\text{H}_2 + 1/2 \text{O}_2 = \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) - 285,84 \text{ кДж}$
4	$\text{N}_2 + 3\text{H}_2 = 2\text{NH}_3$	$2\text{H}_2 + \text{O}_2 = 2\text{H}_2\text{O}(\text{ж}) - 571,68 \text{ кДж}$ $4\text{NH}_3 + 3\text{O}_2 = 6\text{H}_2\text{O}(\text{ж}) + 2\text{N}_2 - 1530,28 \text{ кДж}$

5 – 14. Вычислите стандартную теплоту образования соединения (табл. 2) из простых веществ, если известна его теплота сгорания

(см. табл. 2 Приложения) при $T = 298\text{K}$ и $p = 1,0133 \cdot 10^5 \text{ Па}$. Принять, что продукты сгорания CO_2 (г), H_2O (ж) и N_2 (г). Теплоты сгорания C и H_2 соответственно равны:

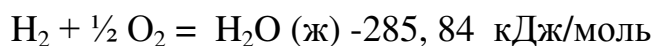
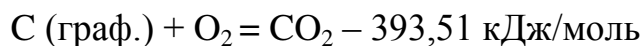


Таблица 2

Задача	Вещество	Задача	Вещество
5	C_6H_{14} (г) – гексан	10	CH_4ON_2 (кр) – мочеви́на
6	C_6H_6 (ж) – бензол	11	$\text{C}_6\text{H}_7\text{N}$ (ж) – анилин
7	$\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$ (ж) – глицерин	12	$\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ (кр) – сахароза
8	C_{10}H_8 (кр) – нафталин	13	$\text{C}_2\text{H}_7\text{N}$ (г) – диметиламин
9	$\text{C}_6\text{H}_6\text{O}$ (кр) – фенол	14	$\text{C}_5\text{H}_5\text{N}$ (ж) – пиридин

15 - 24. Вычислите ΔG (энергию Гиббса) и ΔF (энергию Гельмгольца) для следующих реакций (табл. 3). Определите, в каком направлении пойдёт реакция при стандартном давлении и 298К. При решении задач используйте данные табл. 1 Приложения.

Таблица 3

Задача	Уравнение	Задача	Уравнение

15	$\text{CaC}_2(\text{T}) + 2 \text{H}_2\text{O} (\text{ж}) \rightarrow \text{C}_2\text{H}_2 + \text{Ca}(\text{OH})_2$	20	$\text{CO}_2 + 4\text{H}_2 = \text{CH}_4 + 2\text{H}_2\text{O}(\text{г})$
16	$2\text{CO}_2 = 2\text{CO} + \text{O}_2$	21	$\text{CO} + 3\text{H}_2 = \text{CH}_4 + \text{H}_2\text{O}(\text{ж})$
17	$\text{C}_2\text{H}_6 = \text{C}_2\text{H}_4 + \text{H}_2$	22	$\text{CH}_4 + \text{CO}_2 = 2\text{CO} + 2\text{H}_2$
18	$\text{C} + \text{H}_2\text{O}(\text{г}) = \text{CO} + \text{H}_2$	23	$\text{CO} + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) = \text{CO}_2 + \text{H}_2$
19	$2\text{H}_2 + \text{CO} \rightarrow \text{CH}_3\text{OH} (\text{г})$	24	$\text{Mg CO}_3 (\text{кр}) = \text{MgO} (\text{кр}) + \text{CO}_2$

25. Определите константа равновесия K_c реакции этерификации

$\text{CH}_3\text{COOH} + \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} \leftrightarrow \text{CH}_3\text{COOC}_2\text{H}_5 + \text{H}_2\text{O}$ при данной температуре равна 4. Вычислить равновесное количество эфира, если исходная смесь содержит 0,5 кмоль спирта и 1 кмоль кислоты.

26. Давление насыщенного пара воды при 40°C равно 7375,9 Па. Вычислите давление пара раствора, который содержит 15 г глицерина в 400 г воды.

27. Определите, из скольких атомов состоит молекула серы, если температура кипения раствора 4,455 г серы в 50 г бензола на $0,891^\circ\text{C}$ выше температуры кипения чистого бензола. Эбуллиоскопическая постоянная бензола равна 2,60 град/моль.

28. Сколько граммов глицерина следует растворить в $0,002 \text{ м}^3 \text{ H}_2\text{O}$, чтобы осмотическое давление полученного раствора при 17°C было $2,026 \cdot 10^5 \text{ Па}$?

29. Кровь утконоса замерзает при $-0,51^\circ\text{C}$. Принимая плотность плазмы крови равной 1 г/см^3 , рассчитайте её осмотическое давление при 34°C .

30. Водный раствор алифатического спирта, содержащий 6,55 г вещества в 500 г воды, замерзает при $-0,53^{\circ}\text{C}$. О каком спирте идёт речь? Какова массовая доля спирта в водном растворе, если температура его замерзания равна $-26,96^{\circ}\text{C}$?

31. 64,8 г сахарозы растворено в 100 г H_2O . Плотность раствора при 20°C равна $1,024 \cdot 10^3 \text{ кг/м}^3$. Давление пара чистой воды при 20°C составляет $0,0231 \cdot 10^5 \text{ Па}$. Определите: а) давление пара над раствором; б) осмотическое давление этого раствора.

32. При распределении фенола между водой и бензолом получены следующие данные (С в кмоль/ м^3):

С в воде.....0,0316 0,123 0,327 0,750

С в бензоле.....0,077 0,159 0,253 0,390

Определите коэффициент распределения и показатель степени в формуле, описывающей закон распределения.

33. Коэффициент распределения этанола между CCl_4 и водой равен 0,0244. Каковы будут концентрации (кмоль/ м^3) спирта в равновесных растворах, если 0,1 моль спирта распределяется между 400 мл H_2O и 600мл CCl_4 ?

34. Кривая давления пара смеси воды и азотной кислоты проходит через минимум, соответствующий 68,4% (масс.) азотной кислоты. Как называется эта смесь? Каким образом будет происходить перегонка раствора, содержащего 25% кислоты? В каком случае можно будет получить безводную

35. Удельная электрическая проводимость раствора NH_4OH концентрацией $0,0109 \text{ кмоль/м}^3$ составила $1,22 \cdot 10^{-2} \text{ См}\cdot\text{м}^{-1}$, а при $0,0219 \text{ кмоль/м}^3$ ее значение $1,73 \cdot 10^{-2} \text{ См}\cdot\text{м}^{-1}$. Рассчитайте соответствующие указанным концентрациям раствора значения эквивалентных электрических

проводимостей, степеней диссоциации и концентрации ионов гидроксида. Определите также значение константы диссоциации данного электролита. Для NH_4OH $\lambda_{\infty} = 27,1 \text{ См} \cdot \text{м}^2 \cdot \text{кмоль}^{-1}$.

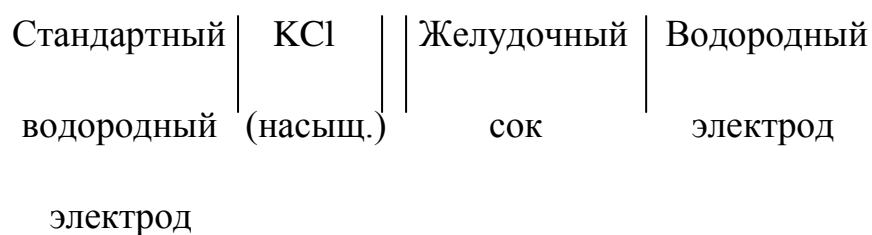
36. Вычислите концентрацию ионов водорода и pH водного уксусной кислоты

80. Ток силой в 1,5 А проходит через раствор CuSO_4 в течение двух часов. Какова масса выделившейся меди, если выход по току в процессе составляет 87%?

37. При рафинировании меди ток силой в 50 А выделяет за 5 час 0,281 кг меди. Каков выход по току в этом процессе?

38. Электродвижущая сила элемента Якоби – Даниэля, в котором концентрации ионов меди и цинка одинаковы, при 18°C равна 1,10 В. Вычислите ЭДС цепи, в которой концентрация Cu^{2+} равна 0,0005, а Zn^{2+} соответственно 0,5 моль/дм³.

39. ЭДС цепи:



равна 0,082 В. Определите pH желудочного сока.

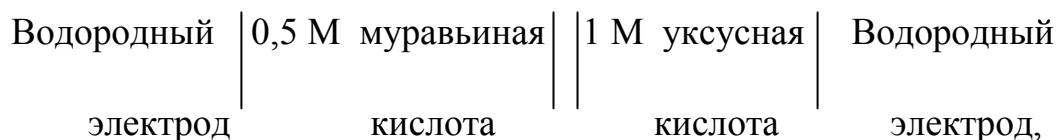
40 – 44. Приведите схему электрохимического (гальванического) элемента (табл. 5) и рассмотрите реакции на электродах. Рассчитайте значения ЭДС, максимальной электрической работы и константы равновесия процесса (условия стандартные). Значения стандартных электродных потенциалов металлов приведены в табл. 3 Приложения.

Таблица 5

Задача	Элемент
40	Mg – Cu
41	Li – Ag
42	Fe – Hg
43	Al – Cu
44	Cr – Hg

45. Цинковый электрод погружен в 0,1 н $ZnSO_4$. Вычислите, насколько изменится потенциал цинка, если раствор $ZnSO_4$ разбавить в 10 раз, предположив сначала, что кажущаяся степень диссоциации при разбавлении не изменяется, а затем, учитывая, что $\alpha_{каж}$ для 0,1 н раствора равна 0,40, а для 0,01 н – 0,64.

46. Какова ЭДС цепи:



если не принимать во внимание диффузионный потенциал? Константа диссоциации муравьиной кислоты $1,77 \cdot 10^{-10}$, а уксусной $1,8 \cdot 10^{-5}$.

47. Активность атомов полония за 20 дней снизились на 9,75 %. Считая распад полония реакцией первого порядка, найдите константу скорости и период полураспада.

48. При хранении биопрепарата установлено, что константа скорости его разложения при 20°C составляет $1,5 \cdot 10^{-9} \text{ с}^{-1}$. Определите срок хранения

капсул биопрепарата (время разложения 10% вещества) при этой температуре.

49. Имеются следующие данные, показывающие зависимость концентрации исходного вещества экзотермической реакции от времени:

t, мин	0	10	20	30
c, моль/дм ³	2,0	1,0	0,5	0,25

Определите порядок кинетического уравнения реакции.

50. Раствор сахарозы концентрацией 0,3 моль/дм³ в течение 30 мин инвертируется на 33%. Через какое время инвертируется 78% и 90% сахара?

51– 55. В табл. 6 приведены значения констант скоростей реакции k_1 и k_2 при температурах t_1 и t_2 . Вычислите константу скорости заданной реакции при температуре t_3 и определите, сколько вещества прореагировало к моменту времени τ , если начальная концентрация вещества c_0 (моль/м³). Начальные концентрации реагирующих веществ одинаковы; порядок реакции считать по молекулярности.

Таблица 6

Задача	Реакция	$t_1, ^\circ C$	k_1	$t_2, ^\circ C$	k_2	$t_3, ^\circ C$	$\tau, \text{мин}$	c_0
51	$2\text{HI} = \text{H}_2 + \text{I}_2$	356	$8,09 \cdot 10^{-5}$	389	0,00058	374	68	2,5
52	$2\text{NO} + \text{O}_2 = 2\text{NO}_2$	0	0,00363	86	0,0112	50	40	1,5
53	$2\text{NO}_2 = 2\text{NO} + \text{O}_2$	600	83,9	640	407	620	60	2,0
54	$(\text{CH}_2)_3 \rightarrow \text{CH}_3-$	560,2	0,00687	650,2	0,146	590,2	40	1,52

55	$\text{CH} = \text{CH}_2$ $\text{COCl}_2 \rightarrow \text{CO} + \text{Cl}_2$	382	0,5310	472	67,7	410	10	0,8
----	--	-----	--------	-----	------	-----	----	-----

56 – 58. Определите графическим способом энергию активации реакций по данным, представленными в табл. 8

Таблица 8

Задача	Реакция	Параметры			
56	$\text{Cu} + (\text{NH}_4)_2\text{S}_2\text{O}_8 = \text{CuSO}_4 + (\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	$t, ^\circ\text{C}$	20	40	60
		$K * 10^3$	9,6	18,6	82,86
57	$2\text{NOCl} = 2\text{NO} + \text{Cl}_2$	$t, ^\circ\text{C}$	150	200	250
		$K * 10^3$	3,65	76,3	104,5
58	$\text{N}_2\text{O}_5 = \text{N}_2\text{O}_4 + \frac{1}{2} \text{O}_2$	$t, ^\circ\text{C}$	0	45	65
		$K * 10^3$	0,0767	49,8	487

59. Введение антиоксиданта в систему изменило энергию активации процесса окисления жира на 9,6 кДж/моль при -7°C . Во сколько раз (и в какую сторону) антиоксидант изменил скорость процесса?

60. Во сколько раз возрастёт скорость реакции при повышении температуры от 20°C до 120°C , если энергия активации реакции равна 125,61 кДж/моль? Сопоставьте это повышение скорости с рассчитанным по уравнению Вант-Гоффа при условии, что температурный коэффициент реакции равен двум.

61.. Денатурация некоторого вируса является процессом первого порядка с энергией активации 630 кДж/моль, период полураспада вируса при 30°C равен 5 час. Чему равен период полураспада при 50°C ?

62. В табл. 7 приведены значения констант скоростей реакции k_1 и k_2 при температурах t_1 и t_2 . Вычислите константу скорости заданной реакции при температуре t_3 и определите, сколько вещества прореагировало к моменту времени τ , если начальная концентрация вещества c_0 (моль/м³). Начальные концентрации реагирующих веществ одинаковы; порядок реакции считать по молекулярности.

Таблица 7

Задача	Реакция	$t_1, ^\circ C$	k_1	$t_2, ^\circ C$	k_2	$t_3, ^\circ C$	$\tau, \text{мин}$	c_0
48	$2HI = H_2 + I_2$	356	$8,09 \cdot 10^{-5}$	389	0,000588	374	68	2,5
49	$2NO + O_2 = 2NO_2$	0	0,00363	86	0,0112	50	40	1,5
50	$2NO_2 = 2NO + O_2$	600	83,9	640	407	620	60	2,0
51	$(CH_2)_3 \rightarrow CH_3 -$ $CH = CH_2$	560,2	0,00687	650,2	0,146	590, 2	40	1,52
52	$COCl_2 \rightarrow CO + Cl_2$	382	0,5310	472	67,7	410	10	0,8

53. Введение антиоксиданта в систему изменило энергию активации процесса окисления жира на 9,6 кДж/моль при $-7^\circ C$. Во сколько раз (и в какую сторону) антиоксидант изменил скорость процесса?

54. Денатурация некоторого вируса является процессом первого порядка с энергией активации 630 кДж/моль, период полураспада вируса при $30^\circ C$ равен 5 час. Чему равен период полураспада при $50^\circ C$?

55. Рассчитайте, какое количество активированного угля необходимо для очистки 500 м³ сточной воды от соединений ртути с концентрацией

0,047 мг/дм³ до предельно допустимой концентрации (ПДК), равной 0,005 мг/дм³. Удельная адсорбция ртути на угле равна 0,016 мг/г.

56. Общая поверхность альвеол легких человека составляет в среднем 92 м². Какое число молекул кислорода может адсорбироваться на этой поверхности, если площадь, занимаемая одной молекулой кислорода, равна 21·10⁻²⁰ м²? Рассчитайте величину удельной адсорбции кислорода в моль/м².

57--62 . Привести формулу мицеллы золя, полученного при сливании водных растворов вещества А и небольшого избытка вещества В (табл. 8). Какие ионы в данном случае являются потенциалопределяющими? Как распределяются противоионы между адсорбционным и диффузионным слоями? К какому электроду будут двигаться коллоидные частицы этого золя при электрофорезе? Произведения растворимости малорастворимых веществ приведены в табл. 9

Таблица 8

Задача	А	В
57	AgNO ₃	K ₂ S
58	NaOH	Be(NO ₃) ₂
59	Bi(NO ₃) ₃	Na ₂ S
60	K ₂ S	Hg(NO ₃) ₂
61	Pb(NO ₃) ₂	Na ₃ PO ₄
62	TiNO ₃	K ₂ CrO ₄

Таблица 9

Произведения растворимости малорастворимых веществ при 20°С

Ag_2S	$6,0 \cdot 10^{-50}$	HgS	$1,6 \cdot 10^{-52}$
$\text{Be}(\text{OH})_2$	$6,3 \cdot 10^{-22}$	$\text{Pb}_3(\text{PO}_4)_2$	$8,0 \cdot 10^{-43}$
Bi_2S_3	$1,0 \cdot 10^{-72}$	Ti_2CrO_4	$9,8 \cdot 10^{-13}$

63. Золь иодида серебра получен при постепенном добавлении к 20 см^3

$0,01 \text{ М}$ раствора иодида калия 15 см^3 $0,2\%$ -ного раствора нитрата серебра. Написать формулу мицеллы образовавшегося золя и определить направление движения его частиц в электрическом поле. Плотность раствора нитрата серебра равна единице.

64. Вычислите по уравнению седиментации диаметр частиц серы, оседающих в водной среде, при условии, что скорость оседания равна $3,24 \cdot 10^{-6} \text{ м/с}$, а постоянная Стокса $1,1 \cdot 10^{-2}$; назовите систему, к которой относится по размеру частиц данная дисперсия серы.

65. Используя уравнение седиментационно-диффузионного равновесия, рассчитайте высоту над поверхностью Земли, на которой число частиц в 1 м^3 аэрозоля угольной пыли уменьшится в 4 раза, если радиус сферических частиц составляет 10^{-8} м , плотность частиц – $1,2 \text{ г/см}^3$; плотностью воздуха можно пренебречь.

66. При ультрамикроскопическом исследовании гидрозоля серебра в кювете площадью $5,4 \cdot 10^{-22} \text{ м}^2$ и глубиной пучка света $2,5 \cdot 10^{-4} \text{ м}$ подсчитано

2 частицы. Рассчитать среднюю длину ребра частиц, принимая их форму за кубическую. Концентрация золя $20 \cdot 10^{-2} \text{ кг/м}^3$, плотность серебра

$10,5 \cdot 10^3 \text{ кг/м}^3$.

67. Как изменится интенсивность рассеянного света, если фруктовый сок, являющийся дисперсной системой, подвергнуть воздействию света длиной волны 430 нм и 680 нм соответственно?

68-72. При исследовании золя методом поточной ультрамикроскопии Дерягина – Власенко в объеме золя $V \text{ м}^3$, протекшем через счетное поле микроскопа, подсчитано n частиц. Определите средний размер частиц по данным табл. 11

Задача	Характеристика золя	$V \cdot 10^{11}$, M^3	n	C , $кг/м^3$	$\rho \cdot 10^{-3}$, $кг/м^3$	Средний г или l
68	Масляный туман	1,33	50	$25 \cdot 10^{-6}$	0,9	Радиус
69	Гидрозоль серы	2	100	$6,5 \cdot 10^{-5}$	1	«
70	Водяной туман	3	60	$15 \cdot 10^{-6}$	1	«
71	Гидрозоль золота	1,6	70	$7 \cdot 10^{-6}$	19,3	Ребро куба
72	Масляный туман	1,5	53	$21 \cdot 10^{-6}$	0,92	Радиус

73. Вычислите ζ -потенциал коллоидных частиц сульфида мышьяка в воде, если при электрофорезе за 180 с граница сместилась на $5,4 \cdot 10^{-2}$ м. Градиент внешнего поля $8 \cdot 10^{-2}$ В/м, вязкость среды 10^{-3} Па·с, а ее диэлектрическая проницаемость 81.

74. Электрокинетический потенциал золя апельсинового сока равен 0,05 В. Определите скорость и электрокинетическую подвижность частиц сферической формы, если диэлектрическая проницаемость равна 54,1, приложенная внешняя ЭДС 120 В, расстояние между электродами 0,40 м, вязкость $4,5 \cdot 10^{-3}$ Па·с, а коэффициент формы частиц равен 0,67.

75. Определите порог коагуляции золя оксида алюминия, если этот процесс происходит при добавлении 50 см^3 хромата калия концентрацией $0,01 \text{ кмоль/м}^3$ к 10^{-3} м^3 золя.

76. Золь гидроксида меди получен при сливании 100 см^3 0,05 н раствора гидроксида натрия и 250 см^3 0,001 н раствора нитрата меди (II). Какой из электролитов: KBr, $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$, MgSO_4 или AlCl_3 будет иметь минимальный порог

77. Сколько воды поглотит 0,2 кг желатина при степени набухания, равной 500%? При каких условиях можно получить истинный раствор желатина в воде?

78. Определите, сколько бензола поглотит 5 кг натурального каучука, если степень его набухания равна 320%? Почему каучук и резина набухают

79. Определите коэффициент диффузии сахарозы $C_{12}H_{22}O_{11}$ при $15^{\circ}C$. Плотность сахара $1,587 \cdot 10^3$ кг/м³, вязкость раствора 0,001 Па·с, молекулу сахара можно рассматривать как сферическую.

80. Рассчитайте молекулярную массу поливинилацетата в ацетоне, пользуясь данными вискозиметрического метода:

Концентрация раствора C , кг/м ³	1,0	3,0	5,0	7,0
Удельная вязкость раствора $\eta_{уд.}$	0,14	0,465	0,84	1,3
Константы	$k = 4,2 \cdot 10^{-5}$		$\alpha = 0,68$	

81. Определите молекулярную массу этилцеллюлозы в толуоле, используя данные вискозиметрического метода:

Концентрация раствора C , кг/м ³	2,0	4,0	6,0	8,0	10,0
Приведенная вязкость $\eta_{уд.}/C$	0,163	0,192	0,210	0,240	0,263
Константы	$k = 11,8 \cdot 10^{-5}$			$\alpha = 0,666$	

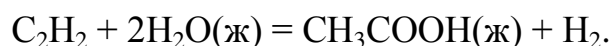
82. Определите молекулярную массу полиамида в м-крезоле, пользуясь экспериментальными данными метода ультрацентрифугирования:

Концентрация раствора C , кг/м ³	0,5	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0
Константа седиментации S	0,526	0,444	0,426	0,376	0,325	0,283
Константы	$k = 81,7 \cdot 10^{-3}$			$v = 0,45$		

Расчеты провести по уравнению $S_0 = KM^B$, где S_0 – константа седиментации при бесконечном разведении, т.е. при $C \rightarrow 0$.

ПРИМЕРЫ РЕШЕНИЯ ТИПОВЫХ ЗАДАЧ

Задача 1. Определите ΔH , ΔU , ΔF , ΔG , ΔS при стандартных условиях для реакции



Необходимые данные взять из справочника.

Вещество	$C_2H_2(г)$	$H_2O(ж)$	$CH_3COOH(ж)$	$H_2(г)$
$\Delta H_{f,298}^{\circ} \cdot 10^{-6}$, Дж/кмоль	226,910	-286,043	-487,367	0
$S_{298}^{\circ} \cdot 10^{-6}$, Дж/(кмоль·К)	200,963	69,990	159,943	130,680

Решение. Определяем тепловой эффект реакции при 298 К, воспользовавшись следствием из закона Гесса:

$$\begin{aligned} \Delta H_{298} &= \sum (\Delta H_{298}^{\circ})_{\text{обр.прод.реакции}} - \sum (\Delta H_{298}^{\circ})_{\text{обр.исх.реакции}} = \\ &= [(-487,367) - (-2 \cdot 286,043 + 226,910)] \cdot 10^6 = -142,191 \cdot 10^6 \text{ Дж/кмоль}, \end{aligned}$$

$$\Delta U = \Delta H_{298} - p\Delta V = \Delta H_{298} - \Delta nRT.$$

При расчете ΔU учитываются стехиометрические коэффициенты только газообразных веществ:

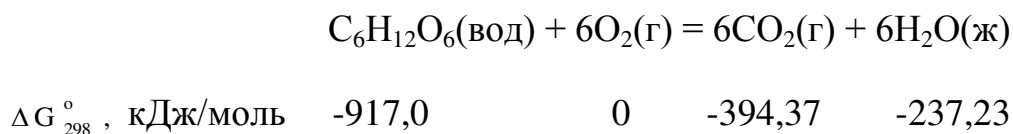
$$\Delta n = n_{\text{H}_2} - n_{\text{C}_2\text{H}_2} = 1 - 1 = 0.$$

Следовательно, $\Delta H_{298}^{\circ} = \Delta U_{298}^{\circ}$;

$$\begin{aligned} \Delta S_{298}^{\circ} &= \sum (S_{298}^{\circ})_{\text{прод. реакции}} - \sum (S_{298}^{\circ})_{\text{исх. веществ}} = \\ &= [(130,680 + 159,943) - (200,963 + 2 \cdot 69,990)] \cdot 10^3 = \\ &= -50,023 \cdot 10^3 \text{ Дж/(кмоль} \cdot \text{K)}; \\ \Delta G &= -142,191 \cdot 10^6 - 298(-50,023 \cdot 10^3) = -127,284 \text{ Дж/кмоль}. \end{aligned}$$

Следовательно, $\Delta F_{298} = \Delta G_{298} = -127,284 \cdot 10^6 \text{ Дж/кмоль}$. Реакция возможна.

Задача 2. Вычислите стандартную энергию Гиббса ΔG° и определите возможность самопроизвольного протекания реакции:



Изменение энергии Гиббса реакции вычислим по формуле:

$$\Delta G^{\circ} = \sum \nu_j \Delta G_j^{\circ} - \sum \nu_i \Delta G_i^{\circ},$$

В обратном направлении самопроизвольно протекать реакция не может, но она идёт под действием энергии Солнца в присутствии хлорофилла (фотосинтез).

Задача 3. Определите изменение энтропии при переходе 2 кг H_2O $p = 1,0133 \cdot 10^5$ Па в пар. Удельная теплота испарения $l = 2260,98 \cdot 10^3$ Дж/кг.

Решение. ΔS в процессе фазового перехода подсчитывается по формуле

$$\Delta S = L/T_{\text{кип}},$$

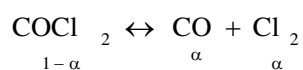
где L – теплота испарения 2 кг воды. Следовательно,

$$L = 2 \cdot 2260,98 \cdot 10^3 = 4521,96 \cdot 10^3 \text{ Дж},$$

$$\Delta S = \frac{4521,96 \cdot 10^3}{273 + 100} = 12,123 \cdot 10^3 \text{ Дж/К}.$$

Задача 4. При 400°C 2,5 г COCl_2 , частично диссоциирующий на CO и Cl_2 , занимает объём $1,7 \cdot 10^{-3}$ м³, давление $1,01325 \cdot 10^5$ Па (1 атм). Рассчитайте степень диссоциации α и константу равновесия K_p .

Решение.



$$pV = nRT;$$

$$1,7 \cdot 10^{-3} \cdot 1,01325 \cdot 10^5 = n \cdot 8,314(400 + 273)10^3;$$

$$n = \frac{1,7 \cdot 10^{-3} \cdot 1,01325 \cdot 10^5}{8,314 \cdot 673 \cdot 10^3} = 0,0308 \cdot 10^{-3} \text{ кмоль}.$$

Молярная масса COCl_2 равна 99, т.е. в системе фосгена $\frac{2,5}{99}(1 - \alpha)$ моль

или $\frac{2,5}{99}(1 - \alpha)10^{-3}$ кмоль, а CO и Cl_2 по $\frac{2,5}{99}\alpha$ моль или $\frac{2,5}{99}\alpha \cdot 10^{-3}$ кмоль.

Для определения α составляем уравнение

$$\frac{2,5}{99}(1 - \alpha) + 2 \frac{2,5}{99} \alpha = 0,0308(0,0308 \cdot 10^{-3} \text{ кмоль}).$$

$$\frac{2,5}{99} - \frac{2,5}{99} \alpha + 2 \frac{2,5}{99} \alpha = \frac{2,5}{99} + \frac{2,5}{99} \alpha = 0,0308 ;$$

$$\alpha = \frac{0,0308 - 0,02525}{0,02525} = \frac{0,00555}{0,02525} = 0,220 .$$

Определяем K_p :

$$P_{\text{общ}} = P_{\text{СОCl}_2} + P_{\text{СО}} + P_{\text{Cl}_2},$$

где $p_{\text{общ}}$ – общее давление равно $1,01325 \cdot 10^5$ Па. Число молей после диссоциации n равно:

$$n = 1 - \alpha + \alpha + \alpha = 1 + \alpha.$$

Находим парциальные давления компонентов:

$$P_{\text{СО}} = P_{\text{Cl}_2} = \frac{\alpha}{1 + \alpha} P_{\text{общ}} ;$$

$$\begin{aligned} K_p &= \frac{P_{\text{СО}} P_{\text{Cl}_2}}{P_{\text{СОCl}_2}} = \frac{\alpha^2 P_{\text{общ}}^2 (1 + \alpha)}{(1 + \alpha)^2 (1 - \alpha) P_{\text{общ}}} = \frac{\alpha^2}{1 - \alpha^2} P_{\text{общ}} = \\ &= \frac{0,220^2}{1 - 0,220^2} 1,01325 \cdot 10^5 ; \end{aligned}$$

$$K_p = \frac{0,0484 \cdot 1,01325 \cdot 10^5}{0,9516} = 0,05153 \cdot 10^5 = 5154 \text{ Па} .$$

Задача 5. Вычислить давление пара 10%-го раствора мочевины $\text{CO}(\text{NH}_2)_2$ при 50°C . Давление паров воды при 50°C $p_A^\circ = 12\,320 \text{ Н/м}^2$.

Решение. Согласно закону Рауля относительное понижение давления пара растворителя над раствором равно отношению числа молей растворённого вещества к сумме числе молей растворителя и растворённого вещества:

$$\frac{p_A^\circ - p_A}{p_A^\circ} = \frac{n_b}{n_a + n_b} = N_B,$$

где p_A° – давление пара над чистым растворителем при данной температуре; p_A – парциальное давление пара растворителя над раствором при той же температуре; n_b – число молей растворённого вещества; n_a – число молей растворителя.

В 100 г 10%-го раствора мочевины содержится 10 г мочевины и 90 г воды: $M_{\text{CO}(\text{NH}_2)_2} = 60$; $M_{\text{H}_2\text{O}} = 18$.

Определяем число молей мочевины (n_b) и воды (n_a) в 100 г 10%-го раствора.

$$n_b = \frac{10}{60} = 0,167 \text{ МОЛЬ}; \quad n_a = \frac{90}{18} = 5 \text{ МОЛЬ}.$$

Из закона Рауля следует, что

$$p_A = p_A^\circ - \frac{p_A^\circ n_b}{n_a + n_b} = 12\,320 - \frac{12\,320 \cdot 0,167}{5,167} = 11\,922 \text{ Н/м}^2.$$

Задача 6. Вычислите температуру замерзания 15%-го раствора сахара в воде. Молярное понижение температуры замерзания равно 1,86 град/моль.

Решение. Применяем криоскопическое уравнение Рауля

$$M = gR\,1000/(G\Delta T),$$

где $K = 1,86$ град/моль, $M = 342$ г/моль, $g = 15$ г, $G = 85$ г. Находим из этого уравнения понижение температуры замерзания

$$\Delta t = 15 \cdot 1,86 \cdot 1000 / (342 \cdot 85) = 0,96^\circ\text{C} \quad (\text{численно } \Delta t = \Delta T).$$

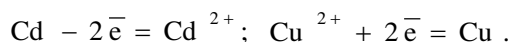
Температура замерзания чистой воды 0°C . Следовательно, температура замерзания 15%-го раствора сахара равна:

$$0 - 0,96^\circ = -0,96^\circ\text{C}.$$

$$C = 1,03 \cdot 10^{-4} \text{ моль} \cdot \text{л}^{-1}.$$

Задача 7. Гальванический элемент содержит медный ($\varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}}^0 = 0,337$ В) и кадмиевый ($\varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}}^0 = -0,403$ В) электроды. Приведите уравнение, выражающее зависимость ЭДС от активности ионов, условную запись гальванического элемента и уравнение протекающей в гальваническом элементе реакции. Рассчитайте максимальную работу процесса и константу равновесия.

Решение. На электродах протекают процессы



Уравнения для электродных потенциалов таковы:

$$\varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}} = \varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}}^0 + \frac{RT}{2F} \ln a_{\text{Cd}^{2+}}; \quad \varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}} = \varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}}^0 + \frac{RT}{2F} \ln a_{\text{Cu}^{2+}}.$$

Разность электродных потенциалов можно представить двумя способами:

$$E_1 = \varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}} - \varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}} = \left(\varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}}^0 - \varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}}^0 \right) + \frac{RT}{2F} \ln \frac{a_{\text{Cd}^{2+}}}{a_{\text{Cu}^{2+}}};$$

$$E_2 = \varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}} - \varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}} = \left(\varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}}^0 - \varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}}^0 \right) + \frac{RT}{2F} \ln \frac{a_{\text{Cu}^{2+}}}{a_{\text{Cd}^{2+}}}.$$

Правильной является вторая запись, так как ей соответствует условие:

$$E^0 = \varphi_{\text{Cu}^{2+}/\text{Cu}}^0 - \varphi_{\text{Cd}^{2+}/\text{Cd}}^0 = 0,74 \text{ В} > 0.$$

Условная запись гальванического элемента, отвечающая этому уравнению, имеет следующий вид: $\text{Cd}|\text{Cd}^{2+}||\text{Cu}^{2+}|\text{Cu}$. Уравнение химической реакции таково: $\text{Cu}^{2+} + \text{Cd} = \text{Cd}^{2+} + \text{Cu}$.

Считая, что реакция в элементе протекает в равновесных условиях, определим его максимальную электрическую работу:

$$W_{\text{max}} = nFE,$$

где E – ЭДС реакции; n – число переходящих электронов; F – число Фарадея, равное 96 500 Кл/моль.

$$W_{\text{max}} = 2 \cdot 96\,500 \cdot 0,74 = 142\,820 \text{ (Дж/моль)} = 142,82 \text{ (кДж/моль)}.$$

Константу равновесия реакции K определим по уравнению изотермы Вант-Гоффа для стандартных условий:

$$W_{\text{max}} = \Delta G^\circ = RT \ln K = 2,3RT \lg K,$$

где ΔG° – изменение энергии Гиббса.

Для 298 К

$$\lg K = \frac{W_{\text{max}}}{2,3RT} = \frac{142\,820}{2,3 \cdot 8,31 \cdot 298} = 25,08$$

$$K = 10^{25,08} = 119 \cdot 10^{25}.$$

$$\frac{2,3RT}{F} = 0,059 \quad \text{при } T = 298 \text{ К};$$

$$\text{pH} = \frac{\varphi_{\text{хинг}}^0 - \varphi_{\text{кат}}^0 - E_{\text{цети}}}{0,059} = \frac{0,6994 - 0,3369 - 0,15}{0,059} = 3,60.$$

Задача 8. Образование фосгена по уравнению $\text{CO} + \text{Cl}_2 = \text{COCl}_2$ является реакцией бимолекулярной. Рассчитать концентрацию фосгена через 2 ч после начала реакции.

Время, мин	0	24	42
Концентрация CO или Cl ₂ , кмоль/м ³ (C _{CO} = C _{Cl₂})	0,0187	0,0173	0,0164

Решение. Константу скорости определяем по уравнению

$$k = \frac{1}{t} \cdot \frac{x}{a(a-x)},$$

где t – время; x – изменение концентрации; a – начальная концентрация.

Тогда

$$x_1 = 0,0187 - 0,0173 = 0,0014;$$

$$x_2 = 0,0187 - 0,0164 = 0,0023;$$

$$k_1 = \frac{1}{24} \cdot \frac{0,0014}{0,0187 \cdot 0,0173} = 0,180 \text{ м}^3/(\text{МИН} \cdot \text{КМОЛЬ});$$

$$k_2 = \frac{1}{42} \cdot \frac{0,0023}{0,0187 \cdot 0,0164} = 0,179 \text{ м}^3/(\text{МИН} \cdot \text{КМОЛЬ});$$

$$k = 0,18 \text{ м}^3/(\text{мин} \cdot \text{кмоль}) = 3 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3/(\text{моль} \cdot \text{с}).$$

Из уравнения константы скорости находим изменение концентрации исходных веществ x , равное концентрации фосгена:

$$x = kta^2/(1 + kta);$$

$$x = \frac{0,18 \cdot 120 (0,0187)^2}{1 + 0,18 \cdot 120 \cdot 0,0187} = 0,00544 \text{ кмоль/м}^3.$$

Через два часа концентрация фосгена стала равной 0,0054 кмоль/м³.

Задача 9 Константа скорости разложения изменяется с температурой следующим образом:

$t, ^\circ\text{C}$	25	45
$k, \text{мин}^{-1}$	0,0093	0,0342

Вычислите энергию активации и константу скорости при 30°C.

Решение. Определение энергии активации ведем по уравнению Аррениуса:

$$2,3 \lg \frac{k_2}{k_1} = A \left(\frac{1}{T_2} - \frac{1}{T_1} \right).$$

где A – константа уравнения Аррениуса.

Энергия активации $E_a = -AR$

Решив уравнение относительно A , получим:

$$A = \frac{T_1 T_2 \cdot 2,3 \lg \frac{k_2}{k_1}}{T_1 - T_2};$$

$$A = \frac{313 \cdot 298 \cdot 2,3 \lg \frac{0,0342}{0,0093}}{15} \approx -8080 ;$$

$$E_a = 8,314 \cdot 8088 = 67\,247 \text{ Дж/моль.}$$

На основании того же уравнения, приняв $T_1 = 298 \text{ К}$, $T_2 = 303 \text{ К}$, $k_1 = 0,0093$ и $A = -8088$, получаем

$$\lg k_{303} = -\frac{8088 \cdot 5}{2,3 \cdot 298 \cdot 303} + 3,968 = -2,1627 ;$$

$$k_{303} = 0,0145 \text{ мин}^{-1}.$$

Задача 10. Вычислить энергию активации гидролиза этилацетата в щелочном растворе ($10^\circ\text{C} - 45^\circ$); температурный коэффициент реакции $\gamma = 1,9$.

Решение. Зависимость константы скорости химической реакции от температуры выражается приближённым правилом Вант-Гоффа (3.3). Представим его в уравнение в логарифмической форме:

$$\ln \frac{k_2}{k_1} = \frac{t_2 - t_1}{10} \ln \gamma.$$

Выведем расчётную формулу для энергии активации, используя уравнения Вант-Гоффа и Аррениуса:

$$E_a = \frac{RT_1 T_2 \ln \gamma}{10}.$$

Подставив в полученное выражение известные по условию задачи значения, вычислим:

$$E_a = \frac{8,31 \text{ Дж} / (\text{моль} \cdot \text{К}) \cdot 283 \text{ К} \cdot 318 \text{ К} \cdot \ln 1,9}{10} =$$

$$= 48\,001 \text{ Дж/моль} \approx 48 \text{ кДж/моль.}$$

$$E_a \approx 48 \text{ кДж/моль.}$$

Задача 11. На основе опытных данных, полученных при изучении адсорбции углем бензойной кислоты из раствора ее в бензоле при 25°C определить графически константы α и $1/n$ в уравнении Фрейндлиха:

$$C, \text{ моль/см}^3 \quad 0,006 \quad 0,025 \quad 1,04 \quad 0,118$$

$$\frac{x}{m}, \text{ ммоль/г} \quad 0,44 \quad 0,78 \quad 1,04 \quad 1,44$$

Решение. Для нахождения констант уравнения используем логарифмическую форму уравнения Фрейндлиха:

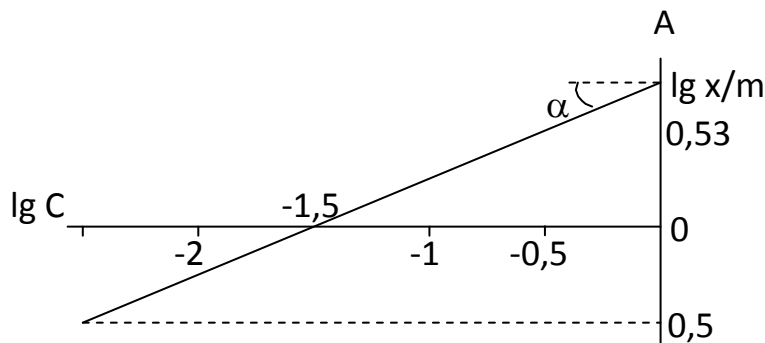
$$\lg \alpha = \lg \frac{x}{m} = \lg K + \frac{1}{n} \lg C,$$

где x – количество адсорбированной бензойной кислоты, моль; m – навеска угля, г.

Находим логарифмы C и x/m :

lg C	lg x/m
lg 0,006 = $\bar{3}$,7782 = -1,2218	lg 0,44 = $\bar{1}$,6435 = -0,3565
lg 0,0025 = $\bar{2}$,3979 = -1,6021	lg 0,78 = $\bar{1}$,8921 = -0,1079
lg 0,053 = $\bar{2}$,7243 = -1,2757	lg 1,04 = 0,0170 = +0,0170
lg 0,118 = $\bar{1}$,0719 = -0,9281	lg 1,44 = 0,1584 = +0,1584

Строим график, откладывая на оси ординат $\lg \frac{x}{m}$, а на оси абсцисс $\lg C$.



Отрезок ОА представляет собой $\lg K$ в уравнении изотермы адсорбции, а $1/n$ является $\operatorname{tg} \alpha$. Из графика видно, что $\lg K = 0,53$, следовательно, $K = 3,4$; $\operatorname{tg} \alpha = 0,4040$; $1/n \approx 0,4$; $n \approx 2,5$.

Для данного случая уравнение Фрейндлиха можно записать так:

$$x/m = 3,4C^{0,4}.$$

Задача 12. Какой путь пройдёт частица золя железа в этилацетате за 30 мин при градиенте потенциала $2 \cdot 10^3$ В/м, если известно, что ζ -потенциал частиц железа равен 80 мВ. Свойства дисперсионной среды (этилацетата) характеризуются следующими данными: относительная диэлектрическая проницаемость равна 6, а вязкость – 0,43 мПа·с.

Решение. Из уравнения Гельмгольца–Смолуховского для электрокинетического или ζ -потенциала определим электрофоретическую скорость U частиц золя:

$$U = \frac{\varepsilon \cdot \varepsilon_0 E}{\eta \cdot f} \zeta,$$

где ε – диэлектрическая проницаемость среды; η – вязкость среды, Па·с; E – градиент потенциала, В/м; ε_0 – постоянная вакуума, равная $8,85 \cdot 10^{-12}$ Ф/м; f – коэффициент формы частиц.

Примем, что частицы золя железа имеют сферическую форму ($f = 2/3$) и подставим численные значения величин в уравнение:

$$U = \frac{8,85 \cdot 10^{-12} \cdot 6 \cdot 2 \cdot 10^3}{0,43 \cdot 10^{-3} \cdot 2/3} 80 \cdot 10^{-3} = 2,9 \cdot 10^{-5} \text{ (м/с)}.$$

Путь частиц S рассчитаем по уравнению:

$$S = U \cdot \tau = 2,9 \cdot 10^{-5} \text{ м/с} \cdot 30 \cdot 60 \text{ с} = 0,052 \text{ м}$$

$$S = 0,052 \text{ м} = 5,2 \text{ см}.$$

Задача 13. Определить молекулярную массу M_r синтетического каучука, если известно, что характеристическая вязкость его раствора в хлороформе $[\eta] = 0,0215$, константы уравнения Марка–Хаувинка $K = 1,85 \cdot 10^{-5}$ и $\alpha = 0,56$.

Решение. Для нахождения M_r используем уравнение Марка–Хаувинка

$$[\eta] = KM_r^\alpha.$$

Вязкость раствора полимера является характеристической, т.е.

$$[\eta] = \lim_{c \rightarrow 0} \left[\frac{\eta - \eta_0}{\eta_0} \cdot \frac{1}{C} \right] = 0,0215 \text{ м}^3/\text{кг},$$

где η – вязкость раствора; η_0 – вязкость чистого растворителя – хлороформа; C – концентрация раствора, кг/м³.

Перед тем как приступить к решению задачи, проводим логарифмирование уравнения Марка–Хаувинка:

$$\lg[\eta] = \lg K + \alpha \lg M_r$$

и только после этого решим его относительно $\lg M_r$, а затем подставим данные задачи:

$$\lg M_r = \frac{\lg[\eta] - \lg K}{\alpha} = \frac{\lg 0,0215 - \lg 1,85 \cdot 10^{-5}}{0,56} = 5,48.$$

Следовательно, $M_r = 10^{5,48} = 302\,000$.

Расчеты значений молекулярной массы полимеров по методу ультрацентрифугирования обычно проводят по уравнению

$$s_0 = KM_r^b,$$

где K и b – эмпирические константы; s_0 – константа седиментации в ультрацентрифуге при бесконечном разведении. Значение s_0 находят, используя линейную зависимость между $1/s$ и C – концентрацией полимера путем построения графика (откладывая значения C по его абсциссе, а $1/s$ – по ординате и, проводя таким образом полученную прямую до пересечения ее с ординатой, находят $1/s_0$). Затем уравнение логарифмируют и, подставляя туда известные величины K , b и s_0 , определяют последовательно $\lg M_r$ и M_r .

Приложение

Таблица 1. Термодинамические величины для некоторых элементов и соединений

(ΔH_{298}^0 (обр) – изменение энтальпии (теплоты образования) в стандартных условиях; S_{298}^0 – стандартное значение энтропии;

ΔG (обр) - стандартное значение энергии Гиббса)

Вещество	ΔH_{298}^0 (обр), кДж/моль	S_{298}^0 , Дж/(моль*К)	ΔG^0 (обр), кДж/моль	Вещество	ΔH_{298}^0 (обр), кДж/моль	S_{298}^0 , Дж/(моль*К)	ΔG (обр), кДж/моль
С (графит)	0	5,74	0	Ca(OH) ₂ (кр)	-985,12	83,39	-897,52
H ₂ (г)	0	130,6	0	CaO (кр)	-635,09	38,07	-603,46
O ₂ (г)	0	205,03	0	HCl (г)	-92,81	186,79	-95,30
Cl ₂ (г)	0	222,98	0	CH ₄ (г)	-74,85	186,27	-50,85
CO (г)	-110,70	197,48	-137,14	C ₂ H ₂ (г)	226,75	200,82	209,21
CO ₂ (г)	-393,51	213,66	-394,37	C ₂ H ₄ (г)	52,30	219,45	68,14
H ₂ O (г)	-241,81	188,74	-228,61	C ₂ H ₆ (г)	-84,67	229,49	-32,93
H ₂ O (ж)	-285,84	69,95	-237,24	CH ₃ OH (г)	-201,00	239,76	-162,38
NO (г)	91,26	210,64	87,58	C ₂ H ₅ OH (г)	-234,80	281,38	-167,96

NO ₂ (г)	34,19	240,06	52,29	C ₂ H ₅ OH (ж)	-274,98	160,67	-174,15
SO ₂ (г)	-296,90	248,07	-300,21	C ₆ H ₆ (ж)	49,03	173,26	124,38
SO ₃ (г)	-395,85	256,69	-371,17	CH ₃ CHO (г)	-166,00	264,20	-132,95
SO ₂ Cl ₂ (ж)	-394,13	216,31	-321,49	CaC ₂ - α	-59,83	69,96	-64,85
MgCO ₃ (кр)	-1095,85	65,10	-1012,15	C ₆ H ₁₂ O ₆ (кр)	-1275,0	212,0	-911,0
MgO (кр)	-601,49	27,07	-569,27	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ (кр)	-2222,0	360,0	-1543,0

Таблица 2. Теплоты сгорания некоторых соединений в стандартных условиях

Вещество	ΔH_{298}^0 , кДж/моль	Вещество	ΔH_{298}^0 , кДж/моль
CH ₄ (г) метан	-890,31	C ₂ H ₇ N (г) диметиламин	-1768,15
C ₆ H ₁₄ (г) гексан	-4163,05	C ₅ H ₅ N (ж) пиридин	-2755,16
C ₆ H ₆ (ж) бензол	-3267,58	C ₆ H ₇ N (ж) анилин	-3396,2
C ₁₀ H ₈ (кр) нафталин	-5156,78	C ₂ H ₆ O (ж) этанол	-1370,68
C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ (кр) сахароза	-5646,73	C ₆ H ₆ O (кр) фенол	-3063,52
C ₃ H ₈ O ₃ (ж) глицерин	-1661,05	C (кр) углерод	-393,51
CH ₄ ON ₂ (кр) мочевина	-634,05	H ₂ (г) водород	-285,83

**Таблица 3. Стандартные электродные потенциалы
в водных растворах при 25⁰С**

Электрод	Электродная реакция	φ^0 , В
Li ⁺ / Li	Li ⁺ + e = Li	-3,045
Ca ²⁺ / Ca	Ca ²⁺ + 2e = Ca	-2,866
Na ⁺ / Na	Na ⁺ + e = Na	-2,714
Mg ²⁺ / Mg	Mg ²⁺ + 2e = Mg	-2,363
Al ³⁺ / Al	Al ³⁺ + 3e = Al	-1,662
Ti ²⁺ / Ti	Ti ²⁺ + 2e = Ti	-1,628

Mn ²⁺ / Mn	Mn ²⁺ + 2 e = Mn	-1,180
Cr ²⁺ / Cr	Cr ²⁺ + 2 e = Cr	-0,913
Cr ³⁺ / Cr	Cr ³⁺ + 3 e = Cr	-0,744
Zn ²⁺ / Zn	Zn ²⁺ + 2 e = Zn	-0,763
Fe ²⁺ / Fe	Fe ²⁺ + 2 e = Fe	-0,440
Cd ²⁺ / Cd	Cd ²⁺ + 2 e = Cd	-0,403
Ni ²⁺ / Ni	Ni ²⁺ + 2 e = Ni	-0,250
Pb ²⁺ / Pb	Pb ²⁺ + 2 e = Pb	-0,126
Fe ³⁺ / Fe	Fe ³⁺ + 3 e = Fe	-0,036
2H ⁺ / H ₂	H ⁺ + e = 1/2 H ₂	0
Cu ²⁺ / Cu	Cu ²⁺ + 2 e = Cu	+0,337
Cu ⁺ / Cu	Cu ⁺ + e = Cu	+0,521
Ag ⁺ / Ag	Ag ⁺ + e = Ag	+0,799
Hg ²⁺ / Hg	Hg ²⁺ + 2 e = Hg	+0,854
Pt ²⁺ / Pt	Pt ²⁺ + 2 e = Pt	+1,20
Au ³⁺ / Au	Au ³⁺ + 3 e = Au	1,498
Au ⁺ / Au	Au ⁺ + e = Au	+1,691

Вопросы к зачету (2-й семестр)

1. Предмет и содержание дисциплины «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», основные разделы. Значение дисциплины для пищевой технологии и охраны окружающей среды.
2. Классификация методов анализа. Качественный и количественный анализ. Аналитические признаки.
3. Типы аналитических реакций и реагентов. Специфические, селективные и групповые реагенты.
4. Подготовка вещества к анализу. Отбор средней пробы. Растворение пробы.
- 5 . Основные понятия химической термодинамики, первое начало. Внутренняя энергия и энтальпия. Термохимия. Закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты.
6. Калориметрия. Определение энергетической ценности пищевых продуктов и топлива.
7. Второе начало термодинамики. Энтропия и термодинамическая вероятность системы. Энергия Гиббса и Гельмгольца. Химический потенциал. Термодинамические факторы, определяющие направление процесса.
8. Химическое равновесие. Константа равновесия. Уравнение изотермы Вант-Гоффа. Химическое равновесие в гетерогенных системах.
Изменение константы равновесия с температурой. Принцип смещения равновесия Ле Шателье.
9. Фазовые равновесия. Правило фаз Гиббса. Анализ фазовой диаграммы состояния воды.
10. Законы Рауля. Эбуллиоскопия и криоскопия и их применение.
11. Диффузия и осмос в растворах. Обратный осмос. Значение осмотического давления для технологических процессов.
12. Взаимная растворимость жидкостей. Первый закон Коновалова. Дистилляция двойных смесей. Ректификация.

13. Второй закон Коновалова. Азеотропные смеси, их применение и методы разде

14. Закон распределения Нернста-Шилова. Экстракция и факторы, влияющие на степень экстрагирования. Процессы экстракции в технологии.

15. Растворы электролитов. Причины отклонения от законов Рауля и Вант-Гоффа в растворах сильных электролитов. Слабые электролиты. Закон разбавления Оствальда.

16. Основные положения теории растворов сильных электролитов Дебая и Гюккеля. Активность, коэффициент активности, ионная сила раствора. Ра

17. Электропроводность растворов электролитов. Удельная и эквивалентная электропроводность. Кондуктометрия и ее применение в пищевой технологии.

18. Электродные потенциалы и ЭДС. Контактный, диффузионный и электродный потенциалы в гальванической цепи.

Механизм возникновения двойного электрического слоя (ДЭС) на межфазной поверхности. Строение ДЭС. Факторы, влияющие на величину и знак электродного потенциала.

19. Измерение электродного потенциала. Стандартный водородный электрод. Ряд стандартных электродных потенциалов и выводы из него.

Уравнение Нернста для расчета электродного потенциала.

20. Типы электрохимических (гальванических) цепей. Принцип работы и схемы химических, концентрационных и окислительно-восстановительных цепей, расчет ЭДС.

21. Классификация электродов. Электроды 1-го и 2-го родов. Стандартные и индикаторные электроды.

22. Методы измерения ЭДС. Применение метода ЭДС (потенциометрии) в практике анализа пищевой технологии.

23. Химическая кинетика. Скорость реакции (средняя и истинная). Факторы, влияющие на скорость реакции.

24. Зависимость скорости реакции от концентрации. Закон действующих масс (ЗДМ). Константа скорости. Особенность применения ЗДМ для гетерогенных процессов.

25. Кинетическая классификация реакций по молекулярности и порядку. Реакции нулевого, первого и второго порядков. Период полупревращения.

26. Зависимость скорости реакции от температуры. Теория активных соударений молекул (ТАС). Энергия активации. Уравнения Аррениуса. Основы теории активированного комплекса (ТАК).

27. Сложные реакции. Параллельные, последовательные, обратимые, сопряженные и колебательные реакции.

28. Цепные и фотохимические процессы. Цепные реакции в природе и в технологии.

29. Катализ. Общие принципы и виды катализа.

30. Особенности гомогенного и гетерогенного катализа.

31. Ферментативный катализ, его особенности. Применение ферментов в пищевой технологии.

Вопросы к экзамену (3-й семестр)

1. Особенности свойств высокодисперсных систем. Пищевые дисперсные системы.

Особенности коллоидного состояния вещества. Классификация дисперсных систем (ДС) по степени дисперсности, агрегатному состоянию фазы и среды и межфазовому взаимодействию. Понятие удельной поверхности.

2. . Мицеллярная теория строения частиц лиофобных золей. Схема строения и формула мицеллы.

3. Методы получения ДС, роль стабилизаторов. Пептизации. Диализ, электродиализ и ультрафильтрация как методы очистки ДС; роль мембранных методов в пищевой технологии.

4. Поверхностная энергия и поверхностное натяжение на границе раздела фаз. Виды сорбции, природа сорбционных сил.

5. Изотерма моно- и полимолекулярной адсорбции. Уравнение Фрейндлиха и его анализ. Уравнение мономолекулярной адсорбции Лэнгмюра и его анализ.

6. Теплота адсорбции. Влияние температуры на адсорбционное равновесие. Процессы адсорбции в химии живых систем и в технологии.

7. Адсорбция на границе жидкость-газ. Фундаментальное уравнение Гиббса и его анализ.

8. Поверхностная активность, поверхностно-активные вещества (ПАВ) в химии живых систем и в технологии. Адсорбция на границе твердое тело-жидкость. Правило уравнивания полярностей Ребиндера. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Эффект адсорбционного понижения прочности.

9. Броуновское движение и его молекулярно-кинетическая природа. Уравнение Эйнштейна-Смолуховского. Особенности диффузии и осмоса в золях. Мембранные методы в биотехнологии.

10. Седиментационно-диффузное равновесие в высокодисперсных системах. Уравнение Лапласа-Перрена и его анализ. Ультрацентрифугирование.

11. Рассеяние и поглощение света в высокодисперсных системах. Эффект Фарадея-Тиндаля, явление опалесценции. Уравнение Рэлея и его анализ. Оптические методы анализа золей.

12. Возникновение двойного электрического слоя (ДЭС) на межфазной поверхности. Электрокинетический (дзета-) потенциал как часть термодинамического. Электрокинетические явления (электрофорез, электроосмос, потенциалы течения и оседания) и их применение.

13. Агрегативная и кинетическая устойчивость золей. Явление коагуляции. Способы коагуляции, правило порога коагуляции Шульце-Гарди. Основы теории ДЛФО.

14. Особые случаи коагуляции. Процессы коагуляции в живых системах и в биотехнологии. Применение коагуляции для очистки природных и сточных вод.

15. Коагуляционные и конденсационные структуры. Гели и студни; диффузия в гелях. Особенности вязкости структурированных систем.

16.. Мицеллярные ПАВ (полуколлоиды). Строение мицелл коллоидных ПАВ.

17. Явление прямой и обратной солубилизации. Солубилизации в химии живого и в технологии. Липосомы, их строение и применение.

18. Микрогетерогенные системы и методы их получения. Суспензии, факторы их агрегативной устойчивости. Свойства паст – концентрированных суспензий.

19. Эмульсии, их классификация, способы получения. Обращение фаз в эмульсиях. Коалесценция. Процессы эмульгирования в химии живого и в технологии. Методы разрушения эмульсий.

20. Пены. Факторы, влияющие на их устойчивость пен, их стабилизация и разрушение. Оценка качества пен. Пены в природе и в технологии. Использование флотации.

21. Аэрозоли (дымы, туманы, биоаэрозоли). Электрические и оптические свойства; факторы стабилизации и разрушения аэрозолей.

22. Особенности свойств растворов ВМС. Взаимодействие ВМС с растворителем, термодинамика и кинетика процессов набухания и растворения. Степень набухания. Контракция. Теплота и давление набухания. Процессы набухания в химии живого и в технологии.

23. Нарушение устойчивости в растворах ВМС. Высаливание. Лиотропные ряды ионов. Процессы высаливания в пищевой технологии.

24. Защитное действие ВМС. Защитные числа. Биологическое значение коллоидной защиты.

25. Физико-химические свойства белков. Свободная и связанная вода в биополимерах. Свойства белков в ИЭТ.

Примеры вариантов итоговых тестовых заданий

Задания предлагаются с выбором одного правильного ответа; число вопросов в одном варианте -10, число вариантов -8.

Вариант 1

I. Какие из утверждений соответствуют следствиям из термохимического закона Гесса:

- 1) тепловой эффект реакции (ТЭР) равен теплотам образования исходных веществ;
- 2) ТЭР равен сумме теплот образования продуктов реакции за вычетом суммы теплот образования исходных веществ;
- 3) ТЭР равен сумме теплот образования исходных веществ за вычетом суммы теплот образования продуктов реакции;
- 4) ТЭР равен сумме теплот образования исходных веществ за вычетом суммы теплот сгорания продуктов реакции;
- 5) ТЭР равен сумме теплот сгорания исходных веществ за вычетом суммы теплот образования продуктов реакции?

II. При каких значениях константы равновесия K процесс идет в прямом направлении:

- | | | |
|------------------|----------------------|---------------|
| 1) $K < 10^{-4}$ | 3) $10^{-4} < K < 1$ | 5) $K = -1$? |
| 2) $K < 1$ | 4) $K > 1$? | |

III. Число степеней свободы в системе, состоящей из насыщенного раствора сульфата лития, его кристаллов и паров воды, равно:

- 1) 0 2) 3 3) 1 4) 2 5) 4.

IV. Эквивалентная электропроводность раствора с его разбавлением (уменьшением концентрации):

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается до предельного значения;
- 3) сначала уменьшается, а затем увеличивается до предельного значения;
- 4) уменьшается до предельного значения;
- 5) не изменяется.

V. Антиоксидант снижает скорость процессов окисления благодаря:

- 1) уменьшению теплоты реакции;
- 2) повышению энергии активации;
- 3) понижению энергии активации;
- 4) повышению теплоты реакции

5) понижению энергии диссоциации.

VI. Вещество, на поверхности которого могут накапливаться различные компоненты, это –

1) адсорбат; 2) адсорбтив; 3) адсорбент; 4) сорбтив; 5) абразив.

VII. Дисперсная система, в которой дисперсная фаза - газ, а дисперсионная среда - жидкость, называется:

1) эмульсией; 2) аэрозолем; 3) гелем; 4) суспензией; 5) пеной.

VIII. С повышением концентрации добавляемого к золю электролита толщина двойного электрического слоя (ДЭС) начнет:

- 1) увеличиваться;
- 2) уменьшаться;
- 3) не изменится;
- 4) сначала увеличиваться, а потом уменьшаться;
- 5) сначала уменьшаться, а потом увеличиваться.

IX. Какой электролит-коагулянт быстрее разрушит золь $Zn S$, полученный в избытке $Zn Cl_2$:

1) $NH_4 NO_3$; 2) $NaCl$; 3) $K_2 S$; 4) $Na_3 PO_4$; 5) $FeCl_3$?

X. Какому явлению соответствует данное определение «выделение ВМС из раствора под влиянием электролита называется»:

- 1) синерезисом;
- 2) коацервацией;
- 3) солюбилизацией;
- 4) коагуляцией;
- 5) высаливанием?

Вариант 2

I. Используя для ответа приведенную энергетическую диаграмму, находим, что тепловой эффект реакции $A + B \rightarrow B$ равен:

- 1) 150 кДж
- 2) 100 кДж
- 3) 150 кДж
- 4) 50 кДж
- 5) 125 кДж



Ход реакции

II. Какие из утверждений соответствуют второму началу термодинамики:

- 1) энтропия – приведенная теплота процесса;
- 2) энтропия – мера свободной энергии при постоянном давлении;
- 3) энтропия – мера свободной энергии при постоянном объеме;
- 4) энтропия – часть теплоты, которую можно превратить в работу;
- 5) энтропия – мера информации о состоянии системы.

III. Число степеней свободы в системе, состоящей из кристаллов бромидов калия и натрия и их насыщенных растворов, равно:

- 1) 1 2) 2 3) 3 4) 0 5) 4.

IV. Электродвижущая сила в электрохимической цепи

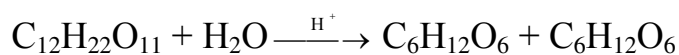


- 1) -2,80 В 3) 2,36 В 5) 1,92 В.
2) -1,92 В 4) 2,80 В

Значения стандартных электродных потенциалов

$$\varphi_{\text{Mg}^{2+}/\text{Mg}}^{\circ} = -2,36 \text{ В}, \quad \varphi_{\text{Fe}^{2+}/\text{Fe}}^{\circ} = -0,44 \text{ В}.$$

V. Установлено, что для реакции гидролиза сахарозы



порядок на единицу ниже ее молекулярности. Порядок реакции равен:

- 1) 1,5 2) 2 3) 3 4) 0 5) 1.

VI. Дисперсная система, в которой и дисперсная фаза, и дисперсионная среда - жидкости, называется:

- 1) аэрозолем; 2) эмульсией; 3) гелем; 4) суспензией; 5) пеной.

VII. Вещество, на поверхности которого могут накапливаться различные компоненты, называется:

- 1) адсорбат; 2) адсорбтив; 3) абразив; 4) сорбтив; 5) адсорбент.

VIII. Какой из электролитов быстрее разрушит золь AgI, полученный в избытке AgNO₃:

- 1) KCl; 2) KNO₃; 3) Na₃PO₄; 4) K₂S; 5) NH₄NO₃ ?

IX. Укажите дисперсную систему в следующем наборе:

- 1) KCl; 2) Na₂CO₃ · 10 H₂O; 3) майонез; 4) сахар; 5) масло.

X. Какое из свойства отсутствует у истинных растворов полимеров:

- 1) термодинамическая устойчивость; 2) набухание; 3) гомогенность;
4) большая поверхностная энергия; 5) способность к диализу?

Вариант 3

I. Критерий самопроизвольного протекания процесса – это:

- 1) повышение энтропии системы;
2) повышение энтальпии;
3) понижение свободной энергии;
4) повышение свободной энергии;

5) повышение энтальпии и понижение энтропии системы.

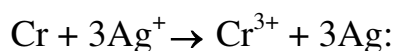
II. Число степеней свободы в системе, состоящей из кристаллов фторидов калия и кальция, их насыщенных растворов и паров воды, равно:

- 1) 1 2) 3 3) 2 4) 0 5) 4.

III. При разбавлении раствора электролита средний коэффициент активности:

- 1) стремится к нулю;
2) стремится к единице;
3) стремится к бесконечности;
4) не меняется.

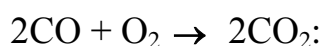
IV. Чему равно электродвижущая сила в электрохимической цепи



- 1) 0,06 В 3) -1,54 В 5) +3,14 В ?
2) +0,86 В 4) +1,54 В

Значения стандартных электродных потенциалов хрома и серебра равны соответственно -0,74 В и +0,80 В.

V. Какое из выражений определяет зависимость скорости реакции V от концентрации C реагирующих веществ и константы скорости K реакции



$$1) V = K C_{CO} * C_{O_2}^2$$

$$4) V = 2K C_{CO}^2 * C_{O_2}^2$$

$$2) V = 2K C_{CO}^2 * C_{O_2}$$

$$5) V = K C_{CO}^2 * C_{O_2} ?$$

$$3) V = K C_{CO}^2 * C_{O_2}^2$$

VI. Укажите полярный адсорбент в ряду следующих веществ:

- 1) глина; 2) порошок какао; 3) сажа; 4) полистирол;
- 5) активированный уголь.

VII. Дисперсная система, в которой и дисперсная фаза, и дисперсионная среда - жидкости, называется:

- 1) аэрозолем; 2) эмульсией; 3) гелем; 4) суспензией; 5) пеной.

VIII. При сливании очень разбавленных растворов NH_4Cl и $AgNO_3$ образуется коллоидный раствор (гидрозоль) следующего вещества:

- 1) NH_4OH ; 2) HCl ; 3) NH_4NO_3 ; 4) $AgCl$; 5) NH_4Cl .

IX. Изменится ли и во сколько раз осмотическое давление золя, если радиус его частиц увеличится в 3 раза:

- 1) не изменится; 2) уменьшится в 9 раз; 3) уменьшится в 27 раз; 4) увеличится в 27 раз; 5) увеличится в 9 раз.

X. Назовите процесс, присущий только растворам высокомолекулярных соединений:


- 1) седиментация; 2) диффузия; 3) пептизация;
- 4) набухание; 5) коагуляция.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продукции общественного питания»

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

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
Лекции 54 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 72 час.
Самостоятельная работа – 27 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 126 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 6 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

А.А. Кузнецова

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины «Технология продукции общественного питания»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология продукции общественного питания» разработан для студентов __3__ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 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 «Технология продукции общественного питания» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __180__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__54__ часов), лабораторные занятия (__72__ часов), практические занятия (__-__ часов), самостоятельная работа студента (__27__ часа). Дисциплина реализуется на __3__ курсе в __6__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.
- оценивание качества сырья и полуфабрикатов;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического

оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина **«Технология продукции общественного питания»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физико-химические свойства продукции общественного питания» «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых

наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of public catering

Basic part of Block Б1.Б.23, 5 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- The purpose of discipline is a studying of rational ways of processing of food raw materials and technology of preparation of all categories of dishes and culinary products.

Learning outcomes:

OPK-2 ability to develop actions for improvement of technological processes of production of food of different function
PK-6 ability to organize document flow on production at the enterprise of food, to use standard, technical, technological documentation in conditions of production of production of food

PK-1 ability to use technical means for measurement of key parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and quality of finished goods, to organize and carry out technological process of production of food

PK-6 ability to organize document flow on production at the enterprise of food, to use standard, technical, technological documentation in conditions of production of production of food

PK-7 ability to organize preparations and registrations of complex restaurant products, bakery, flour confectionery and desserts taking into account quality and safety of process of preparation and finished goods

PK-8 ability to introduce in domestic restaurant has put foreign innovative production technologies of production

PC-9 the ability to analyze and evaluate the performance of the production activity control system, search, select and use new information in the development of the food and hospitality industry

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

Course description: The content of the course covers the ways of preparation of production of public catering from different types of raw materials — vegetables, grain, meat and meat products, fish, not fish seafood, eggs, cottage cheese are described, technologies flour culinary, candy stores and bakeries of products, and also production for special types of food are given: children's, dietary, etc. Material is stated according to modern hygienic requirements to quality and safety of food.

Main course literature:

Main literature

1. Laboratory Workshop / Lipatova L.P. - 2nd ed., Rev. and add. - M.: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 376 pp. : 60x90 1/16. - (Higher Education: Undergraduate) (Binding) ISBN 978-5-00091-119-8 -

Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Technology products catering: Textbook / A.S. Town Hall, B.A. Baranov, T.V. Shlenskaya et al.; by ed. A.S. Town Hall. - M.: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 240 pp. : 60x90 1/16. - (Higher education) (Cover) ISBN 978-5-00091-131-0 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

3. Technology of catering products: A textbook for bachelors / A.S.Ratushny - Moscow: Dashkov and K, 2016. - 336 pp. : 60x90 1/16. - (Applied baccalaureate) (Binding) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 copies. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Technology products catering in questions and answers. Part I

Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 82 p.

<https://e.lanbook.com/book/62572>

Form of final knowledge control: examination

АННОТАЦИЯ

Курс «Технология продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б 23 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

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

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

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

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

Задачи:

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

производств продукции питания, нового технологического оборудования;

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	Способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
	Умеет	организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания
ПК-8 умение внедрять в отечественное	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий

ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления и мучных кондитерских изделий
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Способы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства
	Умеет	оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	Способами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска и выбора новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ (5 час.)

Тема 1. Супы заправочные (1 час.).

Подготовка компонентов для супов. Правила варки бульонов.
Ассортимент и технология заправочных супов

Тема 2. Технология щей, борщей и рассольников. (2 час.).

Технология и правила подачи щей, борщей и рассольников. Требования к качеству супов.

Тема 3. Технология картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Супы прозрачные. (1 час.)

Технология и правила подачи картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология супов прозрачных. Требования к качеству супов.

Тема 3. Технология молочных, холодных и сладких супов. (1 час)

Технология и правила подачи молочных, холодных и сладких супов. Требования к качеству супов.

МАО - Закрепление технологии приготовления супов с помощью интеллект-карт (1 час)

Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ (4 час.).

Тема 1. Технология красных и сметанных соусов (2 час.).

Технология красного соуса и его производных. Технология сметанного соуса и его производных. Требования к качеству соусов.

Тема 2. Технология белых и молочных соусов (1 час.).

Технология белого соуса и его производных. Технология молочного соуса и его производных. Требования к качеству соусов.

Тема 2. Технология холодных и яично-масляных соусов (1 час.)

Технология соусов на растительном масле. Технология соусов на уксусе. Масляные смеси. Заправки на растительном масле. Технология яично-масляных соусов. Требования к качеству соусов.

МАО - Закрепление технологии приготовления соусов с помощью интеллект-карт (1 час)

Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ (4 час.).

Тема 1. Производство овощных полуфабрикатов (1 час.).

Характеристика овощного сырья. Производство полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени.

Тема 2. Блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей (2 час.)

Технология блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей.
Требования к качеству блюд.

Тема 3. Блюда из жареных и запечённых овощей (1 час.).

Технология блюд из жареных и запечённых овощей. Требования к качеству блюд.

Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 час.).

Тема 1. Механическая и тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий(0,5 час.).

Правила механической обработки круп, бобовых и макаронных изделий.
Правила варки каш.

Тема 2. Блюда из круп (2 час.).

Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Технология блюд на основе каш: котлеты, биточки, запеканки и пудинги.

Тема 3. Блюда из бобовых и макаронных изделий (1,5 час.).

Правила варки бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд

Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (6 час.)

Тема 1. Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)

Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

Тема 2. Отварное и тушеное мясо и мясные продукты (1 час.)

Правила варки мяса. Технология блюд из отварного мяса. Правила тушения мяса крупным. Порционным и мелким куском. Технология блюд из тушеного мяса. Требования к качеству блюд.

Тема 3. Жареное мясо и мясные продукты. (2 час.)

Правила жарения мяса крупным, порционным и мелким куском. Технология блюд из жареного мяса. Требования к качеству блюд.

Тема 4. Изделия из мясной рубленой массы. (1 час.)

Состав натуральной рубленой массы, состав котлетной массы. Технология блюд из котлетной и натуральной рубленой массы. Требования к качеству блюд.

Тема 5. Запеченное мясо и мясные продукты (1 час.)

Правила запекания мяса крупным и порционным куском. Технология блюд из запеченного мяса. Требования к качеству блюд.

МАО - Закрепление технологии приготовления мясных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)

Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА (4 час.)

Тема 1. Характеристика сырья. Выработка полуфабрикатов.

Обработка птицы, дичи и кроликов. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов. Ассортимент полуфабрикатов. (2 час.)

Тема 2. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов

Технология блюд из отварной, тушеной и жареной птицы, дичи и кроликов. Требования к качеству блюд. (2 час.)

Глава 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ (6 час.)

Тема 1. Характеристика рыбного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)

Характеристика рыбного сырья. Способы размораживания рыбы и морепродуктов. Выработка полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Тема 2. Блюда из отварной и припущенной рыбы. (1,5 час.)

Правила припускания и варки целой рыбы и порционными кусками.

Технология блюд из вареной и припущенной рыбы. Требования к качеству блюд.

Тема 3. Блюда из тушеной и жареной рыбы. (2 час.)

Правила тушения и жарки целой рыбы и порционными кусками. Технология блюд из тушеной и жареной рыбы. Требования к качеству блюд.

Тема 4. Блюда их нерыбных продуктов моря. (1,5 час.)

Правила и режимы тепловой обработки нерыбных продуктов моря.

Технология блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству блюд.

МАО - Закрепление технологии приготовления рыбных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)

Глава 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК (6 час.)

Тема 1. Бутерброды. Салаты и винегреты.

Классификация бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Требования к качеству блюд. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей и винегреты. Требования к качеству блюд. (2 час.)

Тема 2. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски из рыбы.

Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству блюд. (2 час.)

Тема 3. Холодные блюда и закуски из мяса. Холодные блюда и закуски из яиц.

Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц. Требования к качеству блюд. (2 час.)

Глава 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА (2 час.)

Тема 1. Блюда из яиц. (1 час.)

Требования к качеству яичных продуктов. Технология блюд из яиц.

Тема 2. Блюда из творога. (1 час.)

Требования к качеству творога. Технология блюд из творога.

Глава 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД (6 час.)

Тема 1. Кисели и компоты. Замороженные сладкие блюда. (2 час.)

Общие правила варки киселей и компотов. Технология и ассортимент киселей и компотов. Технология и ассортимент замороженных сладких блюд.

Требования к качеству сладких блюд.

Тема 2. Желированные сладкие блюда. (2 час.)

Технология и ассортимент желе, муссов, кремов. Требования к качеству желированных сладких блюд.

Тема 3. Горячие сладкие блюда. (2 час.)

Технология и ассортимент суфле (воздушных пирогов), сладких пудингов и горячих блюд из яблок. Требования к качеству горячих сладких блюд.

МАО - Закрепление технологии приготовления сладких блюд с помощью интеллект-карт (1 час)

Глава 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (7 час.)

Тема 1. Технология мучных блюд и гарниров. (1 час.)

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технология блинчиков, пельменей и вареников. Технология мучных гарниров. Требования к качеству блюд.

Тема 2. Технология мучных кулинарных изделий. (2 час.)

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Технология и ассортимент мучных кулинарных изделий. Требования к качеству.

Тема 3. Технология мучных кондитерских изделий. (2 час.)

Технологически параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Технология бисквитного, песочного, заварного, пряничного и воздушного теста.

Тема 4. Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. (2 час.)

Технологические параметры производства отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Виды кремов: сливочные, белковые, «Шарлот» и «Гляссе», заварные, из сливок, творожный, из сыра. Требования к качеству кремов.

МАО - Закрепление технологии приготовления мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий с помощью интеллект-карт (2 час)

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ (72 ЧАС.)

Лабораторное занятие №1 (6 час.)

Занятие 1. «Холодные блюда и закуски».

1. Ознакомиться с организацией труда в холодном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве холодных блюд и закусок с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска холодных блюд и закусок
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №2 (6 час.)

Занятие 2. «Технология супов».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве супов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска супов.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных супов

Лабораторное занятие №3 (6 час.)

Занятие 3. «Технология соусов».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве соусов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска соусов.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных супов

Лабораторное занятие №4 (6 час.)

Занятие 4. «Технология блюд из овощей и круп».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из овощей и круп с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска блюд из овощей и круп.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд

Лабораторное занятие №5 (6 час.)

Занятие 5. «Технология блюд из мяса».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из мяса с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №6 (6 час.)

Занятие 6. «Технология блюд из мяса птицы».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из мяса птицы с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса птицы.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №7 (6 час.)

Занятие 7. «Технология блюд из рыбы и морепродуктов».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из рыбы и морепродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из рыбы и морепродуктов.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №8 (6 час.)

Занятие 8. «Технология блюд из яиц и творога».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из яиц и творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из яиц и творога.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №9 (6 час.)

Занятие 9. «Технология мучных блюд».

1. Ознакомиться с организацией труда в мучном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику мучных блюд.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №10 (8час.)

Занятие 10. «Технология мучных кулинарных изделий».

1. Ознакомиться с организацией труда в мучном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве мучных кулинарных изделий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику мучных кулинарных изделий.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных изделий.

Лабораторное занятие №11 (5час.)

Занятие 11. Лабораторное занятие «Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий» с использованием методов активного обучения:

МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы производства отделочных полуфабрикатов, правильно использовать отделочный полуфабрикат с учетом мучного кондитерского изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Лабораторное занятие №12 (5 час.)

Занятие 12. Лабораторное занятие «Технология мучных кондитерских изделий» с использованием методов активного обучения:

МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения,

аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Технология продукции общественного питания»** 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.	Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
2.	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс		

			<p>приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
3.	Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p>	УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-14 Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
4.	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 15-18 Пр-1 – итоговый тест
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28 7	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-26 Пр-1 – итоговый тест

			<p>знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p>		
			<p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
6.	<p>Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА</p>	<p>ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28</p>	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест</p>
			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p>		
			<p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p>		

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 30-35 Пр-1 – итоговый тест
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 36-40 Пр-1 – итоговый тест

			<p>знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
9	<p>ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА</p>	<p>ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28</p>	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы40-42 Пр-1 – итоговый тест</p>

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы43-48 Пр-1 – итоговый тест
11	ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы49-58 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p>		
			<p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий</p>		

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

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. 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>
3. 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>
4. 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>
5. 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>
6. 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>
7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины / Владивосток, 2017. – 163 с.
<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:3116>

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»

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
<http://michelinfood.ru/>
3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
www.creative-chef.ru
4. Кулинарный сайт
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания
www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- АБВУУ FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;

- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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 лабораторных 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных 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 противопожарным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,

- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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)

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>
---	--

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 образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	8 неделя	Подготовка рефератов	10	Зачет
2	9 неделя	Подготовка презентации	6	Зачет
3	6-12 неделя	Подготовка к коллоквиуму	6	Опрос, зачет
4	13-14 неделя	Подготовка к иммитационной игре	5	Опрос, зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному

индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;

2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);

3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовят ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по

пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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.Заклучения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Ассортимент, технология и способы подачи щей и борщей.
2. Ассортимент, технология и способы подачи солянок и рассольников
3. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи супов прозрачных и супов-пюре
4. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи молочных и сладких супов

5. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи салатов и винегретов
6. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи бутербродов
7. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи овощных блюд
8. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из яиц и творога
9. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из макаронных изделий
10. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из круп
11. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из птицы, дичи и кролика
12. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбы
13. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из морепродуктов
14. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из субпродуктов
15. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из жареного мяса
16. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из запеченного мяса
17. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы
18. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса
19. Ассортимент и технология соусов на загустителях
20. Ассортимент, технология и способы подачи сладких железированных блюд
21. Ассортимент, технология и способы подачи мучных блюд
22. Технология мучных кулинарных изделий
23. Ассортимент, технология и способы подачи холодных и горячих напитков



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине **Технология продукции общественного питания**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	Способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления	Знает	Технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
	Умеет	организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции

и готовой продукции		общественного питания
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Способы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства
	Умеет	оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	Способами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска и выбора новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов Умеет с учетом теоретических	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

			<p>знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
2.	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест

			продукции.		
3.	Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11- 14 Пр-1 – итоговый тест
4.	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 15- 18 Пр-1 – итоговый тест

			<p>знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28 7	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19- 26 Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
6.	Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 30-35 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы36-40 Пр-1 – итоговый тест

			и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы40-42 Пр-1 – итоговый тест
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы43-48 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
11	ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы49-58 Пр-1 – итоговый тест

			процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	знает (пороговый уровень)	Современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знание технологических особенностей различных видов кулинарной продукции, специализированное оборудование	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в	Умение организовывать этапы процесса производства кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции	65-84

		профессиональной деятельности	кондитерских изделий веществ		
	владеет (высокий)	Методиками и способами современных методов и технологий (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Инструментам и, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве кулинарной продукции хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства кулинарной продукции, хлебопечения и мучных кондитерских изделий	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства кулинарной продукции, хлебопечения и мучных кондитерских изделий	45-64
	умеет (продви-)	Применять	Теоретическое	Способность	65-84

	нутый)	на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве кулинарной продукции хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	и практическое применение изученных видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	85-100
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование	Знание технологических особенностей различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов	45-64

свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		ие для производства хлебобулочных и кондитерских изделий		исследования, которые изучил и освоил бакалавр	
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс производства полуфабрикатов и готовой продукции	Умение организовывать этапы процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий веществ	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качеством готовой продукции	Инструментами, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ПК-6 способность организовывать документооборот по	знает (пороговый уровень)	Организацию документооборота по производству	знание основных понятий по организации процесса приготовления	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления	45-64

производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		кулинарной продукции на предприятии и питания	и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	технологического процесса	
	умеет (продвинутой)	Организовать все этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, нормативно-техническую, технологическую документацию	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	способность организовывать документооборот по производству на предприятии и питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-7 умение организовывать	знает (пороговый)	Организационный процесс	знание основных понятий по	способность раскрыть вопросы	45-64

приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	уровень)	приготовление и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организации процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовки сырья и осуществления технологического процесса	
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	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 хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Владение теоретическим и практическими навыками и приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования 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 семинару и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на семинаре

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по технологическим особенностям приготовления полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, знания специализированного оборудования для производства кулинарной продукции, организационного процесса приготовления и оформления готовых блюд и изделий, новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления готовых блюд, мучных кулинарных 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. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Вопросы для подготовки к семинарским занятиям

Семинарское занятие №1 по теме «Супы»

1. Общая классификация супов
2. Правила варки бульонов для первых блюд: костного, мясокостного, рыбного, бульона из птицы.
3. Подготовка компонентов для заправочных супов: пассерование муки, овощей, томатного пюре, тушение свеклы.

4. Технология борща. Общая схема приготовления борща. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи борщей.

5. Технология щей. Общая схема приготовления щей. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи щей.

6. Технология рассольников. Общая схема приготовления рассольника. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи рассольников.

7. Технология супов картофельных, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.

8. Правила и способы осветления бульонов.

9. Ассортимент и технология супов прозрачных. Гарниры для супов прозрачных.

10. Супы молочные. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи супов молочных.

11. Холодные супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи холодных супов.

12. Сладкие супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи сладких супов.

Семинарское занятие №2 по теме «Блюда из рыбы»

1. Характеристика рыбного сырья и нерыбных продуктов моря, поступающих на предприятия общественного питания (живая рыба, охлажденная, мороженая).

2. Способы размораживания рыбы.

3. Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом и характеристика данных операций. Характеристика полуфабрикатов при разделке рыбы.

4. Разделка и особенности приготовления полуфабрикатов из наваги, угря, сома.

5. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для варки.
Правила варки рыбы.

6. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для жарения.
Правила и способы жарки рыбы.

7. Технология рыбной котлетной массы. Количественный состав котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

8. Технология рыбной кнельной массы. Правила приготовления и подачи блюд из кнельной массы

9. Рыбные отходы и потери. Использование пищевых отходов в производстве кулинарной продукции.

10. Особенности приготовления рыбы жаренной во фритюре. Правила подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Особенности приготовления и правила подачи блюда «Тельное».

11. Особенности приготовления рыбы, жаренной в тесте. Технология приготовления кляра. Правила отпуска рыбы, жаренной в тесте.

12. Правила запекания рыбы. Технология приготовления рыбы по-русски, рыбы по-московски, солянки на сковороде.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной рыбы.

14. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Первичная обработка кальмаров. Правила варки кальмаров.

15. Первичная обработка морского гребешка. Ассортимент и технология приготовления блюд из гребешка.

16. Первичная обработка различных видов морской капусты. Ассортимент и технология приготовления блюд из морской капусты.

Семинарское занятие №3 по теме «Блюда из мяса и птицы»

1. Характеристика мясного сырья, поступающего на ПОП.
2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

3. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины.

4. Состав натуральной рубленой массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.

5. Состав котлетной массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из котлетной массы.

6. Блюда из отварного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из отварного мяса.

7. Блюда из жареного мяса крупным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса крупным куском.

8. Блюда из жареного мяса порционным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса порционным куском.

9. Блюда из жареного мяса мелким куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса мелким куском.

10. Блюда из тушеного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из тушеного мяса.

11. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Заправка птицы в одну и две нитки, заправка птицы в «кармашек».

12. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной и жаренной птицы.

Семинарское занятие №4 по теме «Блюда из круп, яиц и творога»

1. Общие правила варки каш различной консистенции.

2. Технология, ассортимент и правила подачи каш из разных видов круп.

3. Технология, ассортимент и правила подачи крупяных запеканок, пудингов, котлет и биточков.

4. Требования к качеству яичных продуктов. Правила варки яиц.

5. Технология и ассортимент и правила подачи яичницы, омлетов, яичной каши.

6. Требования к качеству творога. Технология и ассортимент и правила подачи сырников, запеканок и пудингов творожных.

Семинарское занятие №5 по теме «Сладкие блюда»

1. Классификация сладких блюд
2. Технология и ассортимент компотов.
3. Желатин. Его виды. Норма закладки желатина в различные желированные сладкие блюда
4. Крахмал - как загуститель сладких блюд. Виды крахмала, свойства.
Нормы закладки крахмала в кисели.
5. Технология и ассортимент киселей.
6. Технология желе из фруктово-ягодного сырья. Техника желирования многослойного желе и желе с гарниром.
7. Технологическая схема приготовления мусса. Способы подачи и правила отпуска.
8. Мусс яблочный на манной крупе. Способы подачи и правила отпуска.
9. Технология приготовления самбука. Способы подачи и правила отпуска.
10. Горячие сладкие блюда из яблок: яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте.
11. Технология суфле. Суфле с добавлением муки, суфле фруктово-ягодное. Способы подачи и правила отпуска.
12. Технология пудингов. Сырье для пудингов и технологические особенности приготовления пудингов. Способы подачи и правила отпуска.

Семинарское занятие №6 по теме «Холодные блюда и закуски»

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Классификация бутербродов. Технология и ассортимент открытых и закрытых бутербродов.

3. Технология салатов из сырых овощей. Ассортимент и правила подачи.
4. Технология салатов из вареных овощей и винегретов. Ассортимент и правила подачи.
5. Технология холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент и правила подачи.
6. Технология холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
7. Технология холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
8. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки их хранения и реализации.

Тесты СУПЫ

1. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, называется:
 - а) бульоном
 - б) студнем
 - в) заливным
 - г) супом
2. Продолжительность варки бульона из свиных костей:
3. К особенностям приготовления заправочных супов не относится:
 - а) варят супы при слабом кипении
 - б) бульоны готовят с использованием оттяжек
 - в) в супы вводят пшеничную муку
 - г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют
4. В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуются следующие виды супов:
 - а) холодные супы
 - б) пюреобразные супы
 - в) заправочные супы
 - г) сладкие супы

5. Кости свинокопченостей не входят в рецептуру супа
- а) щи суточные
 - б) борщ флотский
 - в) супы с бобовыми
 - г) щи уральские
6. Пассерованные овощи закладывают в борщи:
- а) за 20 мин до готовности
 - б) за 5 мин до готовности
 - в) за 10-15 мин до готовности
 - г) вместе с капустой
7. Подготовленные соленые огурцы для рассольника:
- а) бланшируют
 - б) припускают
 - в) пассеруют
 - г) брезируют
8. Картофель для супов картофельных нарезают:
- а) бочонками, брусочками, кубиками
 - б) дольками, кубиками, ломтиками
 - в) дольками, ломтиками, кружочками
 - г) дольками, брусочками, кубиками
9. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:
- а) овсяная
 - б) рисовая
 - в) перловая
 - г) гречневая
10. Молочные супы реализуют в течение:
- а) 30-40 мин
 - б) 15-20 мин
 - в) 90-120 мин
 - г) 3-4 ч

Тесты Мясо

1. Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:
- а) луковым с горчицей
 - б) белым с рассолом
 - в) сметанным с хреном
 - г) паровым с грибами
2. Особенностью приготовления блюда “Цыпленок табака” является:

- а) отваривание в концентрированном бульоне
- б) жарка на сковороде под прессом
- в) жарка во фритюре
- г) запекание в духовом шкафу с помидорами

3. К блюдам из рубленой птицы относятся:

- а) котлеты пожарские
- б) котлеты по-московски
- в) котлеты славянские
- г) котлеты по-киевски

4. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?

- а) жарка, варка
- б) жарка, тушение
- в) жарка, запекание
- г) все вышеперечисленное

5. По какой причине происходит снижение пищевой ценности жиров при жареньи:

- а) уменьшение содержания жирорастворимых витаминов, фосфолипидов, незаменимых жирных кислот и др.
- б) появление в жире неусвояемых компонентов
- в) образование токсичных веществ
- г) все вышеперечисленное

6. Нанесение на поверхность кусков мяса или других продуктов тонкого слоя муки, молотых сухарей называют

- а) панированием
- б) обвалкой
- в) зашпыванием
- г) брезированием

7. К каким видам полуфабрикатов относятся антрекот, эскалоп, шницель?

- а) к крупнокусковым б) к порционным в) к мелкокусковым г) ко всем перечисленным

8. Какова должна быть масса натуральных порционных полуфабрикатов?

- а) 50-80 г б) 80-125 г в) 150-200 г г) 125-150 г

9. Причины, вызывающие изменение массы мяса:

- а) переход коллагена в глютин
- б) денатурация белка
- в) выпрессовывание влаги, жиров
- г) все вышеперечисленное

10. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:

- а) изменение жира
- б) изменение витаминов
- в) изменение белков
- г) все вышеперечисленное

11. Какая ткань мяса имеет самую низкую пищевую ценность?

- а) мышечная
- б) соединительная
- в) жировая
- г) костная

12. Какие отрубы говяжьей туши используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашину, мякоть шеи, обрезь
- б) плечевую и заплечную часть
- в) тазобедренную часть
- г) толстый и тонкий край, вырезку

13. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

- а) селезенка, желудок
- б) сердце, язык
- в) ножки свиные, уши
- г) все вышеперечисленное

14. Какие полуфабрикаты считают рубленными?

- а) биточки, шницели
- б) азу, бефстроганов
- в) рагу, шашлык
- г) все вышеперечисленное

15. На 1 кг котлетного мяса берут (приготовление котлетной массы):

- а) Хлеба – 40%; воды – 35%
- б) Хлеба – 35%; воды – 40%
- в) Хлеба – 30%; воды – 25%
- г) Хлеба – 25%; воды – 30%

16. К натуральным рубленым полуфабрикатам относят:

- а) Бифштекс рубленый
- б) Биточки
- в) Тефтели
- г) Шницель

17. В печень по-строгановски добавляют:

- а) Молочный соус
- б) Томатный соус
- в) Сметанный соус
- г) соус Майонез

18. К мелкокусковым полуфабрикатам относится:

- а) Поджарка
- б) Лангет
- в) Бифштекс
- г) Антрекот

19. Бефстроганов из говядины нарезают из:

- а) Лопаточной части
- б) Боковой и наружной части задней ноги
- в) Корейки
- г) Вырезки, толстого и тонкого края

20. К блюдам из тушеного мяса относят:

- а) Азу
- б) Эскалоп
- в) Бифштекс с яйцом
- г) Антрекот

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями,

		проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработки. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработки. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент, технология блюд из фаршированных овощей, обоснование подбора овощей для фарширования.
2. Технология, ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
4. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.

5. Ассортимент, технология блюд из отварных и припущенных овощей.
6. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы, подбор и подготовка сырья.
7. Сырье и материалы для мучных блюд
8. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на уксусе.
9. Ассортимент, технология блюд из яиц.
10. Ассортимент, технология горячих сладких блюд.
11. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных и сладких супов.
12. Жарка мяса порционным куском, антрекот, ромштекс, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
13. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из морских водорослей. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
14. Классификация соусов.
15. Ассортимент, технология блюд из творога, характеристика сырья.
16. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству томатных соусов.
17. Тушение мяса с гарниром, способы тушения, ассортимент, характеристика и подбор сырья.
18. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству сметанных соусов.
19. Блюда из отварного мяса режимы, ассортимент и подача, требования к сырью и способы его подготовки.
20. Ассортимент, технология блюд из жареных овощей.
21. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству супов из бобовых, круп и макаронных изделий.
22. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
23. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из овощной массы.
24. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству рассольников.
25. Классификация сладких блюд.
26. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации горячих закусок.
27. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству мясных заливных блюд.
28. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству молочных соусов.
29. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству щей.

30. Ассортимент, технология нежелированных холодных сладких блюд.
31. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству яично-масляных соусов.
32. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству смешанных салатов
33. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству белых соусов па мясных и рыбных бульонах.
34. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
35. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству овощных закусок.
36. Жарка мяса порционным куском, бифштекса, лангета, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
37. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из двухстворчатых моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
38. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы.
39. Рассыпчатые каши, соотношение компонентов, технологическое назначение, условия реализации.
40. Варка птицы, режимы варки, условия реализации.
41. Технология, условия реализации заливных блюд из рыбы.
42. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на растительном масле
43. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из брюхоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
44. Паштеты, технология, ассортимент, требования к качеству.
45. Тушение мяса без гарнира, характеристика и подбор сырья.
46. Ассортимент, технология изделий из рыбной котлетной массы.
47. Технология заварного теста, механизм образования полости, ассортимент изделий.
48. Классификация и характеристика супов.
49. Ассортимент, технология тушенной и запеченной рыбы, подбор и подготовка сырья, режимы запекания.
50. Санитарно-технологические требования к производству и реализации холодных блюд и закусок.
51. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из головоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
52. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству борщей.

- 53.Ассортимент, технология блюд мясной котлетной массы, характеристика и подбор сырья, характеристика и подбор сырья.
- 54.Основные принципы подбора соусов к блюдам.
- 55.Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из ракообразных моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
- 56.Значение холодных блюд и закусок и их место в рационе питания человека.
- 57.Порционные блюда из жаренных свинины и баранины, характеристика и подбор сырья.
- 58.Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству красных соусов.
- 59.Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из иглокожих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
- 60.Холодные блюда и закуски из жареных и отварных мясопродуктов, ассортимент и условия реализации.
- 61.Ассортимент, технология блюд из жареной рыбы, подбор и подготовка сырья.
- 62.Ассортимент, технология железированных сладких блюд.
- 63.Классификация, технология, условия реализации бутербродов.
- 64.Ассортимент, технология блюд из рубленого мяса, характеристика и подбор сырья.
- 65.Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству прозрачных супов. Механизм осветления супов.

Универсальная система оценивания курсовой работы включает в себя систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» .

Критерии оценки курсовой работы

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Теоретическая и практическая ценность КП/КР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому	3

	использованию	
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно.	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему.	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 10 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата	4
	Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников	3
	Изучено малое количество литературы. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ	2
Качество защиты	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию.	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается	4

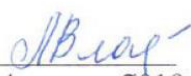
	аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы	
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы.	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы.	2




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

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

бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – ___ час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 63 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – ___ семестр
Экзамен – 7__ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель (ли):

Ершова Т.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Проектирование предприятий общественного питания

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с требованиями 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 «Проектирование предприятий общественного питания» относится к базовой части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (63 час). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

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

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

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент, Департамента

пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания

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

бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Курс 4 семестр 7

лекции 36 час.

практические занятия _____ час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. _____ /лаб. 10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 72 час.

в том числе с использованием МАО 17 час.

самостоятельная работа 63 _____ час.

в том числе на подготовку к экзамену 45 _____ час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект 7 _____ семестр

зачет _____ семестр

экзамен 7 _____ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

_Левочкина Л.В._____
к.т.н., доцент Ершова Т.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 "Technology of production and the organization of public catering"

Study profile "Technology of production and the organization of public catering"

Course title: "Design of Catering Establishments"

Basic part of Block B1.B 24 , 5 credits

Instructor: Ershova T. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- studying of types of catering establishments;
- studying of the main standards of calculation of a network of catering establishments and principles of their placement.

Learning outcomes:

OK-13 ability to work in a team, tolerant of social and cultural differences;

PC-19 the ability to organize resource-saving production, operational planning and ensuring the reliability of technological processes of food production, ways of rational use of raw materials, energy and other resources;

PC-20 the willingness to implement the necessary security measures in the event of emergency situations on objects of life support of the enterprise;

PC-31 the ability to control the quality of organizations which provide services for the design, renovation and installation of equipment, to participate in the planning and equipment of the enterprises of the food;

PC-32 the willingness to search, select, and use information in the design of food plants, to make the technical project on designing of the enterprises of the power of small business, to check up correctness of preparation of technological project, made the project organization, read blueprints (the explication of the premises, the plan of arrangement of technological equipment, plan the mounting of the binding of technological equipment, three-dimensional image production halls);

PC-33 willingness to negotiate with developers and suppliers of technological equipment, to evaluate the results of designing enterprise power for small business at the design stage.

Course description: students bachelors in the field of general provisions of design of catering establishments, the main standards of calculation and the principles of placement of catering establishments, development of the production program for the billet enterprises, development of the production program for various types of catering establishments – food preparation stations and working at raw materials, uses of computer facilities in calculations, technological calculations and selection of the equipment, planning solutions of rooms according to their functional value, space-planning decisions of catering establishments.

Main course literature:

1. Khrenov, V. I. Design of public catering enterprises M. : Gostorgizdat 1958,. - 172c.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:329210&theme=FEFU>

2. Arustamov, E. A. Technological design of public catering enterprises of the consumer cooperation : a Textbook. : Economics , 1982.- 208c.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:315780&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.Б 24 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	О возможностях работы в команде
	Умеет	Воспринимать социальные и культурные различия
	Владеет	Способами работы в команде
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности на п.о.п. различного типа
	Умеет	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки	Знает	Основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки

технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

РАЗДЕЛ 1. Принципы и организация проектирования п.о.п. (6 ч)

Тема 1.1. Общие положения проектирования п.о.п.

Состав и содержание проекта. Типовые и индивидуальные проекты. Система автоматизации проектирования (САПР).

Понятие о строительных нормах и правилах проектирования. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных

предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (ВНТП-04-86).

Функциональные основы технологического проектирования.

Номенклатура основных типов п.о.п. с учетом требований технологического проектирования. Состав функциональных групп помещений заготовочных, доготовочных п.о.п. и предприятий, работающих с полным производственным циклом (на сырье).

Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения п.о.п.

Обоснование необходимости строительства (реконструкции) предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия, режима работы предприятия, технической возможности строительства. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Расчетные нормативы проектирования и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания. Характеристика основных расчетных нормативов сети п.о.п. при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах.

РАЗДЕЛ 2. Технологические расчеты (12 ч)

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Тема 2.1. Производственная программа п.о.п.

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Разработка производственной программы для различных типов п.о.п. – доготовочных и работающих на сырье. Использование вычислительной техники в расчетах.

Расчет расхода сырья и полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Режим работы цеха.

Расчет численности работников производства и зала.

Тема 2.2. Технологический расчет и подбор оборудования

Технологический расчет и подбор оборудования: механического, холодильного, теплового, механизированных поточных линий, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного оборудования.

Расчет площадей производственных помещений, служебных, бытовых, технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

РАЗДЕЛ 3. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным значением (10 ч)

МАО – проблемная лекция (3 час.)

Тема 3.1. Технологическое проектирование складских помещений

Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технические требования к проектированию и расстановке оборудования.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировка помещений для приема, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Тема 3.2. Технологическое проектирование производственных помещений

Производственные помещения. Схема организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование для доготовочных и заготовочных

предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Монтажная привязка оборудования. Планировка отдельных цехов и помещений.

Тема 3.3. Технологическое проектирование помещений для посетителей, подсобных и технических помещений

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, расстановке оборудования. Планировка помещений. Планировка раздаточных линий.

Служебные, бытовые, технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию.

Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

РАЗДЕЛ 4. Объемно-планировочные решения п.о.п. (8 ч)

Последовательность разработки объемно-планировочного решения здания проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений. Планировочные решения одноэтажных зданий. Планировочные решения многоэтажных зданий.

Особенности проектирования п.о.п., пристроенных и встроенных в здания иного назначения.

Тема 4.1. Требования к компоновке помещений и проектирования здания предприятия

Функциональная связь помещений заготовочных предприятий, как основа планировочного решения п.о.п. Планировочные решения доготовочных предприятий.

Основные направления реконструкции п.о.п.

Тема 4.2. Принципы размещения оборудования в производственных цехах

Определение технологических линий обработки сырья и полуфабрикатов. Принципы расстановки оборудования с учетом соблюдения требований техники безопасности, противопожарной техники, санитарно-

гигиеничных условий. Размещение поточных технологических линий в заготовочных п.о.п. Принципы размещения мебели в помещениях для посетителей.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы 44 ч (МАО 10 ч)

Лабораторная работа №1. (4 ч)

Основные нормативы расчета для различных типов ПОП.

Литература: Никуленкова Т.Т. Проектирование поп – 2006 г.

Лабораторная работа № 2. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 4 ч)

Составление производственной программы поп и расчет меню.

Литература: Справочник технолога – 2000 г. ГОСТ Р 50762-95.

Общественное питание. Классификация поп.

Лабораторная работа № 3. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 4 ч)

Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для ПОП.

Литература: Каталог. Торгово-технологическое оборудование

Лабораторная работа № 4. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 2 ч)

Технологическое проектирование складских помещений.

Литература: Методические указания к разработке технологической части курсовых и дипломных проектов ПОП с барами – 2002 г.

Лабораторная работа № 5. (4 ч)

Технологическое проектирование производственных помещений.

Литература: Ковтун Т.П., Ольховая Л.П. Методические указания к выполнению КП (курсового проекта) по дисциплине «Технологическое проектирование поп» - 1999 г.

Лабораторная работа № 6. (4 ч)

Технологическое проектирование помещений для посетителей

Литература: Ковтун Т.П., Ольховая Л.П. Учебное пособие «Технология продуктов общественного питания. Дипломное проектирование»

Лабораторная работа № 7. (4 ч)

Технологическое проектирование подсобных и технических помещений.

Литература: Санитарные требования для поп. СанПиН №31 от 8 ноября 2001 г.

Лабораторная работа № 8. (4 ч)

Компоновка помещений и здания предприятия.

Литература: СНиПы П-Л-8-71. Проектирование поп. Справочное руководство к СНиПам – 1992 г. Графические программы Compas, Visio professional 2007 г., Auto Card.

Лабораторная работа № 9. (4 ч)

Размещение оборудования в производственных цехах.

Литература: Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г. Никуленкова Т.Т. Проектирование ПОП – 2006 г. 100 готовых проектов. Графические программы Auto Card.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» 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.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования п.о.п.	ОК-13 ПК-19 ПК-20	Знает принципы и вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа, основы безопасности жизнедеятельности на п.о.п. различного типа	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 1-12
			Умеет оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания, пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа		
			Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа, навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ОК-13 ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает теоретические основы технологических расчетов оборудования для п.о.п.	УО-2 - собеседование, ЛР-2, 3 - реферат	Экзамен Вопросы 13-26
			Умеет		

			осуществлять подбор современного технологического оборудования для п.о.п.		
			Владеет методами и приемами технологических расчетов для п.о.п. различного типа		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ОК-13 ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает основы планировочных решений помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа п.о.п.	УО-1 – собеседование, ЛР-4,5	Экзамен Вопросы 27-47
			Умеет планировать помещения в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа п.о.п.		
			Владеет методиками по планированию помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа п.о.п.		
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения п.о.п.	ОК-13 ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает основы объемно-планировочных решений п.о.п.	УО-1 – собеседование, ЛР-6 - реферат	Экзамен Вопросы 48-52 итоговый тест
			Умеет проектировать п.о.п. различного типа		
			Владеет методиками по проектированию п.о.п. различного типа		

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. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, В. Н. Маргелов. Москва : Экономика, 1987. 176 с.
2. Авроров, В.А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.А. Авроров, А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 48 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62719>. — Загл. с экрана.
3. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. М. : КолосС, 2006. 247 с.

Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленкова. Москва : Колос, 2000. 216 с.
2. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: учебник / Е. Д. Аграновский, Б. В. Дмитриев. Москва : Экономика, 1982. 144 с.
3. Проектирование ресторанов, баров, кафе [Электронный ресурс]: учебное пособие / [С. Д. Божко, Л. В. Левочкина, Т. А. Ершова и др. ; под общ. ред. С. Д. Божко] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, Кафедра технологии продуктов и организации

общественного питания. Владивосток: [Рея], 2018. 142 с.

<https://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/vtls:000845231>

4. Новикова, А.В. Проектирование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 40 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62477> . — Загл. с экрана.
5. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» 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 лабораторных 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области проектирования ресторанов, баров и кафе. 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 проектированию ресторанов, баров и кафе, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами проектирования ресторанов, баров и кафе. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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 плоскочечных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветowych спектров; увеличивающими электронными лупами и</p>

ультразвуковыми маркировщиками



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 «Проектирование предприятий общественного питания»
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

**Бакалаврская программа «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2018 29.10.2018 26.11.2018 17.12.2018	Подготовка рефератов	11	Экзамен
2	24.12.2018	Подготовка к лабораторным работам	30	Экзамен
3	18.09.2018 22.10.2018 19.11.2018 10.12.2018	Подготовка к лабораторным работам	30	Экзамен
4	12.11.2018	Подготовка к имитационной игре	10	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме занятия.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта 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 проектов 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 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. Характеристика ресторанов. Принципы размещения их в современном градостроительстве. Расчетные нормативы.
2. Характеристика кафе. Принципы размещения их согласно СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, поселков и сельских населённых пунктов». Расчётные нормативы.
3. Характеристика закусочных. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.
4. Характеристика комплексных предприятий общественного питания. Принципы их размещения в населённых пунктах.
5. Характеристика фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий. Принципы размещения на основании ВНТП (ведомственные нормы технологического проектирования).
6. Характеристика специализированных цехов, принципы их размещения, установленные согласно ВНТП, мощности.

7. Характеристика предприятий общественного питания при производственных предприятиях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
8. Характеристика предприятий общественного питания при административных учреждениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
9. Характеристика предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Принципы размещения, расчётные нормативы.
10. Характеристика предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
11. Характеристика предприятий общественного питания при школах. Принципы размещения, расчётные нормативы.
12. Общие требования и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания в современном градостроительстве.
13. Структура типов предприятий общественного питания в городских зонах массового отдыха. Расчётные нормативы.
14. Структура сети общедоступных предприятий общественного питания при вокзалах и аэропортах. Расчётные нормативы.
15. Характеристика предприятий общественного питания при гостиницах. Расчётные нормативы.
16. Характеристика предприятий общественного питания быстрого обслуживания. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного
питания»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
бакалаврская программа «Технология продукции и организация
общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС
по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	О возможностях работы в команде
	Умеет	Воспринимать социальные и культурные различия
	Владеет	Способами работы в команде
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельна на п.о.п. различного типа
	Умеет	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое	Знает	Основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания

задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверить правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования п.о.п.	ОК-13 ПК-19 ПК-20	Знает принципы и вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа, основы безопасности жизнедеятельности на п.о.п. различного типа	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 1-12
			Умеет оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов		

			<p>производства продукции общественного питания, пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа</p> <p>Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа, навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа</p>		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ОК-13 ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает теоретические основы технологических расчетов оборудования для п.о.п.</p> <p>Умеет осуществлять подбор современного технологического оборудования для п.о.п.</p> <p>Владеет методами и приемами технологических расчетов для п.о.п. различного типа</p>	УО-2 - собеседование, ЛР-2, 3 - реферат	Экзамен Вопросы 13-26
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ОК-13 ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы планировочных решений помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа п.о.п.</p> <p>Умеет планировать помещения в соответствие с их</p>	УО-1 – собеседование, ЛР-4,5	Экзамен Вопросы 27-47

			функциональным значением в зависимости от типа п.о.п.		
			Владеет методиками по планированию помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа п.о.п.		
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения п.о.п.	ОК-13 ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает основы объемно-планировочных решений п.о.п.	УО-1 – собеседование,	Экзамен Вопросы 48-52 итоговый тест
			Умеет проектировать п.о.п. различного типа	ЛР-6 - реферат	
			Владеет методиками по проектированию п.о.п. различного типа, работает в команде		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	знает (пороговый уровень)	Ориентируется в вопросах социального и культурного различия	Знание вопросов организации и работы в команде	Способность к организации и работе в команде
	умеет (продвинутый)	Оперативно разбираться в вопросах социального и культурного различия	Организовать и работать в команде	Способность к раскрытию социальных и культурных различий и организации работы в команде

	владеет (высокий)	Владеет вопросами быстрой организации и работы в команде	Знание вопросов организации и работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность к раскрытию социальных и культурных различий и организации работы в команде
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знает (пороговый уровень)	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа	Знание вопросов организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть расчетов, которые изучил и освоил бакалавр
	умеет (продвинутый)	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания	Умение связывать технологические процессы с движением потоков в производственном процессе	Способность работать с НД, СНиП, каталогами оборудования п.о.п.
	владеет (высокий)	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа	Инструментами, методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждениях на семинарах.

ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспече ния предприятия	знает (порого- вый уровень)	Основы безопасности жизнедеятельност и на на п.о.п. различного типа	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продви- нутый)	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методики по расчету, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высоки й)	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа	Владение способностью сформулировать задание по проектированию п.о.п, чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательнос ти исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях
ПК-31 –	знает	Вопросы оценки	Знание основных	Способность

<p>способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>(пороговый уровень)</p>	<p>качества предоставляемых организациями услуг по проектированию</p>	<p>понятий и терминологий по методикам проектирования п.о.п.; знание особенностей подбора оборудования; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для технологических расчетов</p>	<p>раскрыть суть методов составления производственной программы п.о.п.;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа</p>	<p>Умение работать с таблицами и нормативной документацией, умение делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа</p>	<p>Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа</p>	<p>Владение способностью понимания требований, предъявляемых к подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа</p>	<p>Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.</p>
<p>ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Основы проектирования на п.о.п. различного типа</p>	<p>Знает особенности по предъявляемым требованиям к проектированию п.о.п. различного типа</p>	<p>Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на</p>

задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)				при защите практических работ, на семинарах.
	умеет (продвинутый)	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Умение выбирать и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Владение способностью чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Знание основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Способность раскрыть суть проектов п.о.п.;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутый)	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Умение представить результаты проектирования предприятий питания, составлять техническое	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного

			задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	питания
	владеет (высокий)	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа	Владение по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа, навыками по выявлению достоинств и недостатков компоновочных решений различного типа п.о.п	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Критерии
100-86	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60 и менее	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Вопросы к экзамену

1. Виды проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Проекты для экспериментального строительства. Проекты реконструкции.
2. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования.

3. Основные нормативные документы для проектирования предприятий общественного питания. Нормали планировочных элементов.
4. Основные принципы классификации предприятий общественного питания с учётом проектирования.
5. Характеристика предприятий общественного питания различных типов.
6. Функциональный состав помещений предприятия общественного питания.
7. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях.
8. Нормативы расчёта и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.
9. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
10. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
11. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при административных учреждениях и учебных заведениях.
12. Характеристика и состав заготовочных предприятий. Документы для проектирования заготовочных предприятий.
13. Производственная программа проектируемых предприятий. Составление расчётного меню.
14. Определение пропускной способности различных типов предприятий.
15. Расчёт численности работников производства и зала.
16. Технологический расчёт и подбор механического оборудования.
17. Технологический расчёт и подбор пищеварочных котлов.
18. Технологический расчёт и подбор сковород и фритюрниц.
19. Технологический расчёт и подбор холодильного оборудования.

20. Технологический расчёт площадей складских помещений нагрузке на 1 м грузовой площади пола.
21. Технологический расчёт и подбор специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные).
22. Технологический расчёт и подбор раздаточного оборудования.
23. Технологический расчёт и подбор механического оборудования кондитерского цеха.
24. Технологический расчёт и подбор оборудования для торговых, банкетных и аванзалов.
25. Технологический расчёт и подбор оборудования для складских помещений.
26. Технологический расчёт и подбор вспомогательного оборудования.
27. Состав складских помещений предприятий общественного питания. Требования к планировочным решениям помещений для приёма и хранения продуктов.
28. Требования к проектированию мясного цеха заготовочных предприятий общественного питания.
29. Требования к проектированию цеха обработки птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
30. Требования к проектированию рыбного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
31. Требования к проектированию овощного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
32. Требования к проектированию кулинарного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
33. Требования к проектированию кондитерского цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
34. Требования к проектированию мучного цеха на предприятиях, работающих на сырье.

35. Требования к проектированию доготовочного цеха и цеха обработки зелени.
36. Требования к проектированию горячего цеха.
37. Требования к проектированию холодного цеха.
38. Требования к проектированию моечных столовой посуды.
39. Требования к проектированию моечных кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
40. Требования к проектированию раздаточных на предприятиях самообслуживания и ресторанах.
41. Требования к проектированию торговых залов.
42. Требования к расстановке оборудования в торговом и банкетном залах.
43. Основные принципы проектирования производственных помещений.
44. Требования к проектированию служебных, бытовых и технических помещений.
45. Требования к проектированию буфетов, магазинов кулинарии и баров.
46. Требования к проектированию горячего цеха.
47. Общие принципы размещения оборудования.
48. Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.
49. Объёмно-планировочные решения отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания.
50. Особенности проектирования предприятий общественного питания при гостиницах, мотелях, по месту работы и учёбы.
51. Требования к проектированию помещений для потребителей.
52. Требования к проектированию складских помещений предприятий общественного питания

Итоговый тест

1. Что является производственной программой доготовочного предприятия?

- 1) меню
- 2) прейскурант цен
- 3) сырьевая ведомость

2. Проекты делятся на:

- 1) **типовые, индивидуальные, реконструкции, экспериментального строительства**
- 2) комплексные, композиционные, индивидуальные, реконструкции
- 3) композиционные, реконструкции, экспериментального строительства

3. Предприятия общественного питания классифицируются, согласно нормативного документа:

- 1) **ГОСТ**
- 2) МУК
- 3) СНиП

4. В зависимости от выполняемых функций все предприятия общественного питания классифицируются на :

- 1) предприятия пищевой и легкой промышленности
- 2) предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности
- 3) **доготовочные и заготовочные**

5. Исходными материалами для технологических расчетов служит:

- 1) **утвержденное задание на разработку проекта**
- 2) смета
- 3) действующие НД

6. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?

- 1) **в населенных пунктах**

- 2) удаленных от транспортных магистралей местах
- 3) неподалеку от водоемов

7. Число потребителей можно найти:

- 1) **по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест в зале в течение дня**
- 2) по расчетному меню и сводной сырьевой ведомости
- 3) по местонахождению предприятия или по его популярности

8. Режим работы цеха зависит от:

- 1) количества календарных дней
- 2) **от режима работы предприятия**
- 3) от численности производственных работников

9. Численность производственных работников рассчитывают по:

- 1) количеству реализованных блюд
- 2) **коэффициенту трудоемкости и нормам выработки**
- 3) коэффициенту потребления

10. Коэффициент использования площади цехов лежит в пределах:

- 1) **от 0,3 до 0,4**
- 2) от 0,1 до 0,2
- 3) от 0,9 до 1,0

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 собеседования
по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания**

1 Раздел: Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?
11. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
12. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.

2 Раздел: Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчёта сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятий в конкретном городе?

5. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
6. Как рассчитать потребность в числе мест при производственных предприятиях и учреждениях?
7. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
8. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

3 Раздел: Технологические расчёты.

3. Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?
4. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час, за день?
5. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
6. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
7. Какие бывают виды меню?
8. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
9. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?
10. По каким показателям может быть проведён расчёт расходов сырья и полуфабрикатов?
11. Какие существуют методики расчёта складских помещений?
12. В каких технологических расчётах используют таблицы реализации блюд?
13. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
14. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?

15. В каких случаях при расчёте механического оборудования определяют требуемую производительность, предлагаемую к установке, а в каких не определяют?
16. По каким параметрам рассчитывают полезный объём холодильного шкафа?
17. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?
18. Какое оборудование называют вспомогательным?
19. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.
20. Опишите методику расчёта площадей помещений, входящих в состав предприятий.
21. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?

4 Раздел: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
4. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания.
5. Какие помещения входят в состав экспедиции?
6. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
7. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
8. Что определяет монтажная привязка оборудования?
9. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?

10. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

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.

Проблемная лекция

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Технологические расчеты Тема 2.1. Производственная программа предприятий общественного питания

Цель лекции: развитие представлений у студентов о производственной программе предприятий общественного питания

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о производственной программе предприятий общественного питания

План лекции: Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов ресторанов, баров и кафе – доготовочных и работающих на сырье. Использование вычислительной техники в расчетах.

Расчет расхода сырья и полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала.»

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области составления и разработки производственной программы предприятий общественного питания.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Тема «Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением. Технологическое проектирование складских помещений

Цель лекции: развитие представлений у студентов о планировочных решениях предприятий общественного питания

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о планировочных решениях предприятий общественного питания

План лекции: Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технические требования к проектированию и расстановке оборудования.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировка помещений для приема, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентами в области планировки предприятий общественного питания.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Имитационная игра

по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания

1. Тема: Типы п.о.п.

2. Концепция игры: изучение особенностей проектирования различных типов п.о.п..

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) проектировщиком в крупной проектной организации выбирает наиболее подходящий проект п.о.п. определенного типа.

Среди студентов выбирается эксперты (работники п.о.п. различного уровня профессиональной деятельности. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что заказчика интересует именно этот проект п.о.п..

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с особенностями проектирования различных типов п.о.п., определение достоинств и недостатков предлагаемых проектов п.о.п., умение грамотной презентации п.о.п. различного типа.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания

1. Темы: Проектирование доготовочных п.о.п.

2. Концепция: Понимание функциональной взаимосвязи помещений в доготовочных п.о.п.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания

Тема 1. Составление производственной программы поп и расчет меню.

2. Концепция: Понимание правил составления и разработки производственной программы и расчетного в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Тема 2. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для ПОП.

2. Концепция: Понимание теоретического материала и его применения к конкретным расчетам механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Тема 3. Технологическое проектирование складских помещений.

2. Концепция: Понимание функциональной взаимосвязи складских помещений в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тесте.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ*
**по дисциплине «Проектирование предприятий общественного
питания»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2019**

**При наличии опубликованных методических указаний по дисциплине*

Методические указания к выполнению курсового проекта по проектированию предприятий общественного питания

Курсовой проект является самостоятельной работой студентов. Курсовой проект по своему содержанию является частью дипломной работы и состоит из графической части и пояснительной записки.

В пояснительной записке сжато и последовательно излагается содержание проекта, производятся расчеты. Пояснительная записка содержит титульный лист, оглавление, технологическую часть, заключение, список литературы, приложения.

Содержание технологической части

Введение. Кратко обосновывается выбор темы проекта, ее актуальность и значение. Приводятся данные изучения литературных источников по вопросам практического проектирования технологических процессов или объектов, указываются основные направления в области современного проектирования предприятий питания. Необходимо сформулировать цель работы и задачи, которые следует решить для достижения поставленной цели.

Исходные данные проектирования. Обосновывается необходимость строительства (или реконструкции) проектируемого предприятия, определяются пути и методы ее осуществления. Дается краткая характеристика предполагаемого места нахождения проектируемого предприятия (город, район, учебное заведение, учреждение, санаторий, турбаза и т.д.), в зависимости от темы проекта. Обосновывается место строительства проектируемого предприятия, выбор типа предприятия и форм обслуживания, техническая возможность строительства в данном месте.

Технологические расчеты. Технологические расчеты выполняются в определенной последовательности на основании технико-экономического обоснования предприятия в зависимости от темы проекта. Перечень и

последовательность выполнения технологических расчетов приведен в таблице 3.

При выполнении технологических расчетов необходимо пользоваться данными приложений настоящего учебного пособия, расчетные формулы и формы таблиц представлены в учебниках и учебных пособиях.

Заключение. В заключении подводятся итоги, исходя из поставленных во введении задач, формулируются общие выводы и даются рекомендации.

Графическая часть

Графическая часть проекта состоит из поэтажных планов проектируемого предприятия в масштабе 1:100, 1:50 выполненных в карандаше или печатным способом на ватмане формата А-1, А-3, с размещением технологического оборудования в расчетном цехе. К плану цеха составляется подробная спецификация оборудования с указанием количества единиц оборудования и его габаритных размеров, а также экспликация помещений.

Курсовой проект оформляется в двух экземплярах и брошюруется, один экземпляр с приложенной дискетой (дискон) электронной версии работы, передается на кафедру, второй – остается у студента для продолжения раскрытия указанной темы в дипломной работе.

Файл электронной версии оформляется в формате (*.doc) с указанием года, фамилии и вида работы.

Тематика курсовых работ

2. Проект горячего цеха кафе славянской кухни на 60 мест
3. Проект холодного цеха ресторана «Мюнхен» на 90 мест
4. Проект горячего цеха молочного кафе на 40 мест
5. Проект специализированного мучного цеха мощностью 6 тыс. изделий в смену
6. Проект кондитерского цеха мощностью 500 кг готовых изделий в смену

7. Проект горячего цеха ресторана «Гриль-Хаус» на 80 мест
8. Проект холодного цеха итальянской таверны на 70 мест
9. Проект горячего отделения специализированного кулинарного цеха мощностью 0,5 т. готовой продукции в смену
10. Проект рыбного цеха пивного ресторана на 80 мест
11. Проект холодного цеха кафе европейской кухни на 110 мест
12. Проект овощного цеха вегетарианского кафе на 50 мест
13. Проект холодного отделения специализированного кулинарного цеха мощностью 300 кг готовой продукции
14. Проект цеха отделки специализированного кондитерского цеха мощностью 20 тыс. изделий в смену
15. Проект мучного цеха мощностью 12 тыс. изделий в смену
16. Проект холодного цеха кафе молодежное на 75 мест
17. Проект горячего цеха кафе «Healthy food» на 55 мест
18. Проект специализированного десертного цеха мощностью 600 кг в смену
19. Проект холодного цеха ресторана европейской кухни на 75 мест
20. Проект отделения замеса и выпечки специализированного кондитерского цеха на 3 тыс. изделий в смену
21. Проект цеха замеса и выпечки пряников мощностью 200 кг в смену
22. Проект отделения замеса и выпечки хлебобулочных изделий специализированного цеха мощностью 200 кг муки в смену
23. Проект овощного отделения специализированного цеха по производству хлебобулочных изделий мощностью 300 кг муки в смену
24. Проект специализированного цеха кисломолочных продуктов мощность 500 кг в смену
25. Проект холодного цеха кафе русской кухни на 50 мест
26. Проект специализированного мучного цеха мощностью 5 тыс. изделий в смену

27. Проект отделения обработки рыбного сырья специализированного мучного цеха мощностью 8 тыс. изделий в смену
28. Проект холодного цеха диско-кафе на 40 мест
29. Проект кондитерского цеха кондитерской на 45 посадочных мест
30. Проект холодного цеха пивного ресторана на 65 посадочных мест
31. Проект отделения замеса и выпечки кондитерских изделий специализированного кондитерского цеха на 5 тыс. изделий в смену
32. Проект холодного цеха кафе общего типа на 50 мест
33. Проект мясного цеха шашлычной на 50 мест
34. Проект специализированного кондитерского цеха мощностью 100 кг муки в смену
35. Проект доготовочного цеха кафе-молочного на 40 мест
36. Проект специализированного мучного цеха мощностью 3 тыс. изделий в смену
37. Проект отделения приготовления отделочных полуфабрикатов кафе-кондитерской на 75 мест
38. Проект цеха мягкого мороженого мощностью 300 кг в смену
39. Проект кондитерского цеха на 5 тыс. изделий в смену кафе-кондитерской «Вена» на 60 мест
40. Проект мясного цеха мощностью 800 кг полуфабрикатов в смену
41. Проект рыбного цеха суши-бара на 40 мест
42. Проект горячего отделения кулинарного цеха при супермаркете мощностью 1,2 тонны готовой продукции в смену
43. Проект цеха замеса и выпечки кондитерского цеха мощностью 8 тыс. изделий в смену
44. Проект горячего цеха ресторана «Латинос» на 80 мест
45. Проект горячего цеха студенческого кафе на 30 мест
46. Проект мучного цеха специализированного цеха замороженных мучных полуфабрикатов мощностью 700 кг в смену
47. Проект горячего цеха рыбной закуской на 50 мест


48. Проект мучного цеха пельменной на 75 мест
49. Проект холодного цеха гриль-бара на 30 мест
50. Проект кондитерского цеха кофейни на 40 мест




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы молекулярной кухни»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3
Лекции – 18 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 18 час.
Самостоятельная работа – 18 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – не предусмотрен
Экзамен – 3 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
О.Ю. Николаенко

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Теоретические основы молекулярной кухни»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Теоретические основы молекулярной кухни» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основные понятия молекулярной кухни;
- Ингредиенты молекулярной кухни;
- Технологии молекулярной кухни;
- Оборудование молекулярной кухни.

Дисциплина «Теоретические основы молекулярной кухни» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Основы общей и технической биохимии», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология и дизайн ресторанных блюд».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент Департамента

пищевых наук и технологий _____ О.Ю. Николаенко

Директор Департамента

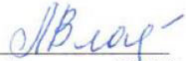
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



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

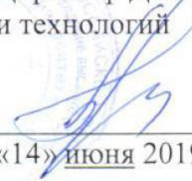
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы молекулярной кухни

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалаврская программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек./пр./лаб.7- час.
в том числе в электронной форме лек./пр./лаб.- час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 14 час.
в том числе в электронной форме - час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену 3 час.
курсовая работа / курсовой проект - не предусмотрен
зачет - не предусмотрен
экзамен 3 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Л.В. Левочкина
к.т.н., доцент О.Ю. Николаенко

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Master's Program "The technology of production and organization of catering services"

Course title: The scientific basis of molecular cuisine

Basic part of Block 1, 3 credits

Instructor: O. Nikolaenko

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:

GC-1 ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to increase the general cultural level

GPC-1 the ability to generate ideas in the scientific and professional activities;

GPC-4 ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to present it in the required format using information, computer and network technologies

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

SPC-3 possession of the rules of safety, industrial sanitation, fire safety and labor protection; measuring and estimating the parameters of the production microclimate, dust and gas content, noise, and vibration, illumination of workplaces;

SPC-10 the ability to ensure the functioning of the system of supporting the health and safety of the personnel of the catering enterprise, to analyze the activities of the catering enterprise in order to identify risks in the field of occupational safety and health of the personnel;

SPC-22 ability to search, select and use information in the field of motivation and stimulation of employees of catering enterprises, to show communication skills;

SPC-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production.

Course description: The objectives of the development of the discipline of "Scientific fundamentals of molecular cuisine" is to teach students to analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in molecular cuisine; conducting scientific studies on specific topics of molecular gastronomy, in accordance with approved procedures; Students participate in the implementation of food preparation kitchen molecular experiment, make observations and measurements, compiling descriptions and the formulation of conclusions; systematization of the results of the analysis of the indicators and the quality of research facilities; the use of modern methods of research and modeling for more efficient use of raw materials in the manufacture of products of catering; Students participate in the development of molecular gastronomy products; the design of new systems and technologies catering to the development of the regulatory, technical and technological documentation using information technology (as part of the creative team).

Main course literature:

1. Romanov N.K. Technology products catering. Calculation of raw materials, semi-finished and ready meals [Electronic resource] / N.K. Romanova, D.V. Khrundin. - Electron. text data. - Kazan: Kazan National Research Technological University, 2010. - 92 p. - 978-5-7882-1023-0. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

2. Wittov, A.A. Theoretical and practical bases of the organoleptic analysis of food [Electronic resource]: a tutorial / A.A. Wittov. - Electron. Dan. - St. Petersburg: GIORD, 2010. - 232 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/4906>.
3. Danina M.M. Fundamentals of food technology [Electronic resource]: teaching aid / MM. Danina. - Electron. text data. - SPb. : ITMO University, 2016. - 42 p. - 2227-8397. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/67507.html>
4. Romanov N.K. Technology products catering. Changing nutrients in the process of cooking [Electronic resource]: a teaching aid / N.K. Romanova, S.V. Kitaevskaya. - Electron. text data. - Kazan: Kazan National Research Technological University, 2010. - 67 p. - 978-5-7882-1022-3. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/63501.html>
5. Technology of culinary products abroad / Vasyukova A., Myachikova N.I., Puchkova V.F. - M.: Dashkov and K, 2017. - 368 pp. : ISBN 978-5-394-02237-1 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/512140>

Form of final control: exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни»

Курс «Теоретические основы молекулярной кухни» входит в блок Б1.Б.25 и относится к ее базовой части направления бакалаврской подготовки программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Основы общей и технической биохимии», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология и дизайн ресторанных блюд».

Цель дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни» является подготовка студентов-бакалавров в авангардной области науки о питании.

Задачи:

научить студентов анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по молекулярной кухне;

проводить научные исследования по отдельным разделам молекулярной кухни, в соответствии с утвержденными методиками;

участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд молекулярной кухни, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания;

участие студентов в разработке продукции молекулярной кухни;

проектирование новых систем и технологий общественного питания с разработкой нормативной, технической и технологической документации с использованием информационных технологий (в составе творческого коллектива).

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Что такое молекулярная кухня, историю развития, основоположников и видных деятелей в этой области. Знает способы обработки, технологии, оборудование и ингредиенты молекулярной кухни
	Умеет	Готовить блюда молекулярной кухни, применять различные пищевые добавки для приготовления блюд молекулярной кухни
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования при производстве блюд молекулярной кухни, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на блюда молекулярной кухни
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять	Знает	Различные источники информации по теме молекулярной кухни
	Умеет	Находить и применять информацию по теме молекулярной кухни, делать презентации по заданным темам молекулярной кухни

ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Владеет	Методами и приемами поиска, обработки необходимой информации, создания презентаций
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Технологическое оборудование применяемое в молекулярной кухне, принципы его работы
	Умеет	Использовать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	Безопасными техниками работы на технологическом оборудовании применяемом при производстве блюд молекулярной кухни
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке в молекулярной кухне; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых блюд молекулярной кухни; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию на блюда молекулярной кухни; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
	Владеет	методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции молекулярной кухни;
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	Требования санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни;
	Умеет	использовать требования техники санитарной, пожарной безопасности и охраны труда. Умеет безопасно пользоваться технологическим оборудованием при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	Безопасными методами и технологиями блюд молекулярной кухни

ПК-10 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни
	Владеет	методами выявления рисков в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;
ПК-22 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Источники и способы получения информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
	Умеет	Находить и использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни, проявлять коммуникативные умения;
	Владеет	Методами поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
ПК-28 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественный и зарубежный опыт по производству блюд молекулярной кухни;
	Умеет	Изучать и анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни
	Владеет	Методами анализа научно-технической информации в области молекулярной кухни

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект карт, метод мастер классов.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 часов)

Раздел 1. Основы молекулярной кухни (4 час.)

Тема 1 История возникновения и развития молекулярной кухни (2 час.)

Понятие «молекулярная кухня». История развития молекулярной кухни. Основоположники молекулярной кухни. Знаменитые повара молекулярной кухни. Рестораны молекулярной кухни. Особенности ресторанов молекулярной кухни.

Тема 2 Основные понятия молекулярной кухни (2 час.)

Основные термины и определения молекулярной кухни. Восприятие вкуса. Ощущения (вкус, обоняние, зрение, слух, осязание). Органы вкуса и запаха. Влияние цвета на вкус. Влияние музыки и звуков на вкус. Классификация блюд молекулярной кухни. Основные направления молекулярной кухни. Способы и приемы оформления и подачи блюд молекулярной кухни. Правила подачи блюд молекулярной кухни. Вкусовые сочетания (пары), карты вкусовых сочетаний и их использование.

Раздел 2. Ингредиенты и оборудование молекулярной кухни (4 час.)

Тема 1. Ингредиенты молекулярной кухни (2 час.)

Пищевые добавки для сферификации: алигинаты, соли кальция, цитрат натрия. Желирующие вещества и гелеобразователи: геллан, каррагенаны (каппа, йота), агар-агар, метилцеллюлоза. Эмульгаторы: соевый лецитин, сукро, глис. Загустители: ксантан. Ингредиенты сюрпризы.

Тема 2. Оборудование молекулярной кухни (2 час.)

Тепловое оборудование молекулярной кухни (оборудование для технологии соус-вайд). Низкотемпературное оборудование молекулярной кухни (анти-гриль, фризеры). Механическое оборудование молекулярной кухни (ультразвуковые гомогенизаторы, центрифуги, аппарат PасоJet).

Аромадистилляторы. Хербофилтры. Посуда для подачи блюд молекулярной кухни.

Раздел 3. Технологии молекулярной кухни (10 час.)

Тема 1. Тепловая обработка блюд молекулярной кухни (2 час.)

Тепловая обработка при невысоких температурах в жарочном шкафу. Технология sous-vide. Вакуумное приготовление по технологии cookvac. Технология «cook in». Использование газовой горелки при приготовлении блюд молекулярной кухни. Термомиксинг. Дегидратация.

Тема 2. Низкотемпературная обработка блюд молекулярной кухни (2 час.)

Жидкий азот (характеристика, использование, хранение). Правила безопасности работы с жидким азотом. Использование жидкого азота для приготовления блюд молекулярной кухни. Посуда для приготовления и подачи блюд в жидком азоте.

Сухой лед (характеристика, использование, хранение). Использование сухого льда для приготовления блюд молекулярной кухни.

Технология флеш-замораживания пищевых продуктов.

Тема 3. Технология производства текстурированных блюд (4 час.)

Определение «эспум», «пена». Способы получения пен и эспумов. Технологии пен. Ингредиенты для получения пен. Основные понятия желеобразования и гелеобразования. Желирующие вещества, их характеристика и использование. Гели (классификация, способы получения, использование в молекулярной кухне). Сферы (классификация, способы получения, использование в молекулярной кухне). Сферификация, основные правила сферификации.

Тема 4. Технологии по усилению вкусовых впечатлений блюд молекулярной кухни (2 час.)

Ароматизация, аромадистилляция, центрифугирование, фильтрация, окуривание, карбонизация, дегидратация, гомогенизация. Принципы их

действия, способы получения, технологии. Блюда получаемые при помощи этих технологий, их характеристика и органолептическая оценка.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**Практические занятия (18 час.) в том числе в форме активного обучения
– 7 час)**

Занятие 1. «Основы молекулярной кухни» (4 час.)

1. Понятие «молекулярная кухня».
2. Основные термины и определения молекулярной кухни.
3. История развития молекулярной кухни.
4. Основоположники молекулярной кухни.
5. Знаменитые повара молекулярной кухни.
6. Рестораны молекулярной кухни.
7. Основные направления молекулярной кухни.
8. Восприятие вкуса.
9. Ощущения (вкус, обоняние, зрение, слух, осязание).
10. Органы вкуса и запаха.
11. Влияние цвета на вкус.
12. Влияние музыки и звуков на вкус
13. Вкусовые сочетания (пары)
14. Карты вкусовых сочетаний

Занятие 2 Деловая игра «Текстуры молекулярной кухни» (4 часа) - МАО

1. Эмульгаторы
2. Пенообразователи
3. Загустители
4. Гелеобразователи (желеобразователи или желирующие вещества)

5. Стабилизаторы
6. Ингредиенты для сферификации
7. Ингредиенты сюрпризы
8. Альгинаты
9. Соли кальция
10. Цитрат натрия
11. Желатин
12. Геллан
13. Каррагенаны (каппа, йота)
14. Агар-агар
15. Метилцеллюлоза
16. Соевый лецитин
17. Ксантан

Занятие 3 Оборудование молекулярной кухни (4 часа)

1. Оборудование для технологии соус-вайд
2. Погружные термостаты Pearl и Diamond.
3. Установка вакуумного маринования Cookvac
4. Стефан-гриль
5. Анти-гриль
6. Сосуд Дьюара
7. Аромадистилляторы
8. Центрифуги
9. Гомогенизаторы фирмы RascoJet
10. Термомиксеры
11. Фризеры
12. Хербофилтры
13. Окуриватели
14. Сифоны и кремеры

Занятие 4. Технологии молекулярной кухни, их классификация (2 час.), в том числе MAO (1 час) – составление интеллект карт

1. Классификация технологий молекулярной кухни.
2. Аромодистилляция
3. Центрифугирование
4. Фильтрация
5. Окуривание
6. Ароматизация
7. Дегидратаци
8. Гомогенизация
9. Эспумизация
10. Карбонизация

Занятие 5. Тепловая обработка блюд молекулярной кухни (2 час.), в том числе MAO (1 час) – составление интеллект карт

Тепловая обработка при невысоких температурах в жарочном шкафу.

1. Технология sous-vide.
2. Вакуумное приготовление по технологии cookvac.
3. Технология «cook in».
4. Использование газовой горелки при приготовлении блюд молекулярной кухни.
5. Термомиксинг.

Занятие 6. Низкотемпературная обработка блюд молекулярной кухни (2 час.), в том числе MAO (1 час) – составление интеллект карт

1. Жидкий азот (характеристика, использование, хранение).
2. Правила безопасности работы с жидким азотом.
3. Использование жидкого азота для приготовления блюд молекулярной кухни.

4. Посуда для приготовления и подачи блюд в жидком азоте.
5. Сухой лед (характеристика, использование, хранение).
6. Использование сухого льда для приготовления блюд молекулярной кухни.
7. Технология флеш-замораживания пищевых продуктов.

**Лабораторные занятия (18 час., в том числе в форме активного обучения
7 час.)**

**Занятие 1. Приготовление блюд на основе пен (6 час.), в том числе МАО
2 часа – демонстрация технологии пен**

Вариант 1

Суп каппучино из белых грибов

Вариант 2

Суп-пена из брокколи или цветной капусты

Вариант 3

Мусс из сладкого перца

Вариант 4

Крем с вишней

Вариант 5

Йогурт с различными наполнителями

**Занятие 2. Приготовление блюд на основе гелей (6 час.), в том числе
МАО 3 часа – демонстрация технологии прямых и обратных сфер**

Вариант 1

Спагетти из томатного супа

Вариант 2

Спагетти из рукколы

Вариант 3

Террин из рукколы

Вариант 4

Пармезанновые трубочки

Вариант 5

Жемчуг из бальзамического соуса

Занятие 3. Приготовление блюд способом сферификации (6 час.), в том числе MAO 2 часа – демонстрация технологии структурированных блюд

Вариант 1

Сладкие сферы из йогурта

Вариант 2

Сферические равиоли с зеленью и огурцом

Вариант 3

Сферические равиоли из чая

Вариант 4

Равиоли из йогурта с маком

Вариант 5

Фруктовая икра

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни» 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	Ингредиенты молекулярной кухни	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-22, ПК-28.	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	УО–устный опрос, УО-2 - коллоквиум, ПР-1 – тесты, ПР-2 – контрольные работы	экзамен Вопросы 31-38
			использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий общественного питания;		

			<p>разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</p> <p>эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания;</p> <p>проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению</p>		
			<p>методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий;</p> <p>методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания;</p>		
2	Технологии молекулярной кухни	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-22,	целевую аудиторию специализированных предприятий общественного питания; состояния	УО – устный опрос, УО-2 – коллоквиум, ПР-1–	Экзамен Вопросы 21-30

		ПК-28.	покупательской готовности; основные виды эффективного обращения;	тесты, ПР-2 – контрольные работы	
			составлять рекламное предложение в контексте специфики предприятия разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок		
			маркетинговыми методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок		
3	Оборудование молекулярной кухни	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-22, ПК-28.	рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий	УО – устный опрос, УО-2 – коллоквиум, ПР-1 – тесты, ПР-2 – контрольные работы	Экзамен Вопросы 6-20 Пр-1 – итоговый тест
			рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и		

			выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции общественного питания;		
			рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий общественного питания.		

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

(электронные и печатные издания)

1. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — 978-5-7882-1023-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63502.html>
2. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4906>.
3. Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67507.html>
4. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 67 с. — 978-5-7882-1022-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63501.html>
5. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>

Дополнительная литература

1. Молекулярная гастрономия: мифы и реальность / А. Коновалова. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. - 2012. - № 2. С. 18-19.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:661597&theme=FEFU>
2. Феномен Комма / О. Назаров. Ресторанные ведомости: ежемесячный журнал для профессионалов общественного питания. - 2014. - № 12. С. 12-13. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:773084&theme=FEFU>
3. Применение текстур их морских водорослей в молекулярной гастрономии / М. И. Пересичный, И. Г. Дмитрик. Тезисы докладов, 8-10 сентября 2008 г. . - Владивосток : ТИПРО-центр, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:831703&theme=FEF>
4. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Moleculares <http://moleculares.ru/>
2. Molecularmeal <https://molecularmeal.ru/>
3. Kitchen industries <http://www.kitchenindustries.club/>
4. Chefs-academy <https://chefs-academy.com/blog/molekulyarnaya-kukhnya-eto>
5. Su vide ru innovative cooking <https://www.su-vide.ru/>
Mmv

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ, идентификатор курса – FU50601-260800.62-NOMK-01: Научные основы молекулярной кухни

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Практическая часть дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни» раскрывается на демонстрационных занятиях, так как демонстрация является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на демонстрационных 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 демонстрационный 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 по направлению пищевой науки «молекулярная кухня», интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными аспектами молекулярной гастрономии. 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 занятий,

оборудованных мультимедийным обеспечением 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 «Теоретические основы молекулярной кухни»

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

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	07.10.2020 14.10.2020 21.10.2020 28.10.2020 05.11.2020 12.11.2020	Подготовка к коллоквиуму	10	оценка
2	19.11.2020 26.11.2020 04.12.2020	Подготовка к лабораторной работе	5	оценка
3	14.10.2020	Подготовка к имитационной игре	5	оценка
4	26.11.2020	Подготовка презентации	10	оценка
5	20.12.2020	Подготовка рефератов	15	оценка

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Выдающиеся деятели в области молекулярной кухни
2. Карбонизация или обогащение углекислотой (газирование)
3. Эмульсификация (смешение нерастворимых веществ)
4. Сферизация (создание жидких сфер)
5. Гелеобразование
6. Центрифугирование
7. Ароматистилляция

8. Вакуумная дистилляция (отделение спирта)
9. Пакоджетинг (льдомиксинг)
10. Технология Thermomix
11. Технологии Sous-Vide и Cook&Chill
12. Тепловая обработка в вакууме
13. Технология жарки «cook in»
14. Хранение и замораживание кулинарных изделий в жидком азоте и при помощи сухого льда
15. Пищевые добавки, используемые в молекулярной кухне. Их классификация и характеристика.
16. Эмульгаторы, пенообразователи, загустители, гелеобразователи (желеобразователи или желирующие вещества), стабилизаторы.
17. Установка вакуумного маринования Cookvac.
18. Погружные термостаты Pearl и Diamond.
19. Отличие Стефан-гриля от традиционных грилей.
20. Сосуд Дьюара.
21. Аромадистилляторы.
22. Центрифуги.
23. Гомогенизаторы фирмы RascoJet.
24. Термомиксеры.
25. Фризеры.
26. Хербофилтры.
27. Отличительные особенности блюд молекулярной кухни.
28. Классификация блюд молекулярной кухни, общая характеристика блюд различных групп.
29. Технология производства пен и эспумов
30. Технология производства гелей и сфер
31. Тепловая обработка блюд молекулярной кухни
32. Правила оформления и подачи блюд молекулярной кухни

33. Влияние внешнего вида, цвета, запаха, консистенции, температуры подачи на вкусовые ощущения.

34. Влияние внешних факторов окружающей среды (освещение, музыка, тактильные ощущения) на восприятие вкуса.



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

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни»

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

программа бакалавриата «Технология продукции и организация ресторанных
услуг»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Что такое молекулярная кухня, историю развития, основоположников и видных деятелей в этой области. Знает способы обработки, технологии, оборудование и ингредиенты молекулярной кухни
	Умеет	Готовить блюда молекулярной кухни, применять различные пищевые добавки для приготовления блюд молекулярной кухни
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования при производстве блюд молекулярной кухни, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на блюда молекулярной кухни
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Различные источники информации по теме молекулярной кухни
	Умеет	Находить и применять информацию по теме молекулярной кухни, делать презентации по заданным темам молекулярной кухни
	Владеет	Методами и приемами поиска, обработки необходимой информации, создания презентаций
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Технологическое оборудование применяемое в молекулярной кухне, принципы его работы
	Умеет	Использовать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	Безопасными техниками работы на технологическом оборудовании применяемом при производстве блюд молекулярной кухни
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс	Знает	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке в молекулярной кухне; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых блюд молекулярной кухни; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию на блюда молекулярной кухни; эксплуатировать технологическое оборудование при

производства продукции питания		производстве блюд молекулярной кухни; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
	Владеет	методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции молекулярной кухни;
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	Требования санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни;
	Умеет	использовать требования техники санитарной, пожарной безопасности и охраны труда. Умеет безопасно пользоваться технологическим оборудованием при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	Безопасными методами и технологиями блюд молекулярной кухни
ПК-10 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни
	Владеет	методами выявления рисков в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;
ПК-22 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Источники и способы получения информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
	Умеет	Находить и использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни, проявлять коммуникативные умения;
	Владеет	Методами поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
ПК-28 способностью	Знает	Отечественный и зарубежный опыт по производству

изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		блюд молекулярной кухни;
	Умеет	Изучать и анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни
	Владеет	Методами анализа научно-технической информации в области молекулярной кухни

№ п/п	Контролируемые разделы /темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Ингредиенты молекулярной кухни	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-22, ПК-28.	<p>изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий общественного питания; разрабатывать нормативную документацию на</p>	УО –устный опрос, УО-2 - коллоквиум, ПР-1 – тесты, ПР-2 – контрольные работы	экзамен Вопросы 31-38

			<p>продукцию общественного питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению</p> <p>методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания;</p>		
2.	Технологии молекулярной кухни	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-22, ПК-28.	целевую аудиторию специализированных предприятий общественного питания; состояния покупательской готовности; основные виды	УО –устный опрос, УО-2 - коллоквиум, ПР-1 – тесты, ПР-2 – контрольные работы	Экзамен Вопросы 21-30

			<p>эффективного обращения;</p> <p>составлять рекламное предложение в контексте специфики предприятия разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок</p> <p>маркетинговыми методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок</p>		
3.	Оборудование молекулярной кухни	ОК-1, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-22, ПК-28.	<p>рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.</p> <p>рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических</p>	УО –устный опрос, УО-2 - коллоквиум, ПР-1 – тесты, ПР-2 – контрольные работы	Экзамен Вопросы 6-20

			<p>процессов производства продукции общественного питания;</p> <p>рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий общественного питания.</p>		
--	--	--	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает (пороговый уровень)	Основные понятия молекулярной кухни. История развития. Технологии молекулярной кухни.	Знает, что такое молекулярная кухня. Знает историю развития молекулярной кухни. Знает способы обработки, технологии, оборудование и ингредиенты молекулярной кухни	Способен рассказать, что такое молекулярная кухня, историю ее развития, основоположников и видных деятелей в этой области. Способен подобрать способ обработки продукта, технологию, оборудование и ингредиенты молекулярной кухни
	Умеет	Готовить блюда	умение рассчитывать	Способность

	(продви-нутый)	молекулярной кухни. применять различные пищевые добавки для приготовления блюд молекулярной кухни	основные технологические процессы, режимы технологических процессов, выбрать технологическое оборудование, выбирать ингредиенты	работать со справочной литературой по оборудованию, технологическим режимам и процессам для производства блюд молекулярной кухни
	Владеет (высокий)	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования при производстве блюд молекулярной кухни, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на блюда молекулярной кухни	методами и методиками ресурсосберегающих технологий на предприятиях общественного питания, нормативной документацией с учетом новейших достижений в области технологий общественного питания	Способность разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области инновационных технологий общественного питания; использовать рациональные методы эксплуатации технологического и торгового оборудования
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информации,	Знает (пороговый уровень)	Различные источники информации по теме молекулярной кухни	знание основных источников и баз данных по молекулярной кухне; знание информационных, компьютерных и сетевых технологий	способность осуществлять коммуникацию посредством эффективного обращения к целевой аудиторией
	Умеет (продви-нутый)	Находить и применять информацию по теме молекулярной кухни, делать презентации по заданным темам молекулярной кухни	умение работать со справочной и технической литературой по молекулярной кухне	Способность Составлять нормативную документацию на блюда молекулярной кухни
	Владеет (высокий)	Методами и приемами поиска, обработки необходимой информации,	владение методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок	способность разработать бренд и организовать рекламную компанию по

компьютерных и сетевых технологий		создания презентаций		продвижению товара и услуг на рынок
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии и с требованиями и техники безопасности и разных классов предприятий питания	Знает (пороговый уровень)	Технологическое оборудование применяемое в молекулярной кухне, принципы его работы	знание основных видов технологического оборудования применяемого в молекулярной кухне	способность осуществлять коммуникацию посредством эффективного обращения к целевой аудиторией
	Умеет (продвинутый)	Использовать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни	умение работать со справочной литературой по молекулярной кухне	Способность рекламное предложение в контексте специфики предприятия, разрабатывать бренд
	Владеет (высокий)	Безопасными техниками работы на технологическом оборудовании применяемом при производстве блюд молекулярной кухни	владение методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок	способность разработать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять	Знает (пороговый уровень)	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке в молекулярной кухне; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых блюд молекулярной кухни; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Знание основных изменений пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Способность раскрыть суть изменений пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет (продвинутый)	использовать стандарты и другие	Умение использовать стандарты и другие	Способность осуществлять

<p>ь технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>-нутый)</p>	<p>нормативные документы при оценке, контроле качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию на блюда молекулярной кухни; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению</p>	<p>нормативные документы при оценке, контроле качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию с учетом технологий молекулярной кухни; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению</p>	<p>оценку, контроль качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию на продукцию; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению</p>
	<p>Владеет (высокий)</p>	<p>методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции молекулярной кухни;</p>	<p>Владение методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания;</p>	<p>Способность составлять рецептуры с использованием компьютерных технологий; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания;</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии,</p>	<p>Знает (пороговый уровень)</p>	<p>Требования санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни;</p>	<p>Знание требований санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни;</p>	<p>Способность использования требований санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни;</p>

пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест				кухни;
	Умеет (продвинутый)	Безопасно использовать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни	Умение безопасно пользоваться технологическим оборудованием при производстве блюд молекулярной кухни	Умеет безопасно пользоваться технологическим оборудованием при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет (высокий)	Безопасными методами и технологиями при производстве блюд молекулярной кухни	Владеет безопасными методами и технологиями блюд молекулярной кухни	Способен использовать техники санитарной, пожарной безопасности и охраны труда.
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает (пороговый уровень)	требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов	Знает требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов	Способен использовать требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов
	Умеет (продвинутый)	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни	Знает стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни	Способен использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни
	Владеет (высокий)	методами выявления рисков в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;	Владеет методами выявления и устранения рисков в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;	Способен выявлять и устранять риски в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;
ПК-22 способность осуществлять	Знает (пороговый уровень)	Источники и способы получения информации в области мотивации	Знает способы мотивации и стимулирования работников	Способен находить и использовать информацию в области мотивации

ь поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ь)	и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;	ресторанов молекулярной кухни;	и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни, проявлять коммуникативные умения;
	Умеет (продвинутый)	использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;	Находит и использует информацию в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни, коммуникабелен	Способен мотивировать и стимулировать работников предприятий молекулярной кухни
	Владеет (высокий)	информацией в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;	Владеет методами поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;	Способен мотивировать и стимулировать работников предприятий общественного питания
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает (пороговый уровень)	Отечественный и зарубежный опыт по производству блюд молекулярной кухни;	Знает отечественные и зарубежные технологии приготовления блюд молекулярной кухни	Способен проанализировать отечественный и зарубежный опыт по производству блюд молекулярной кухни;
	Умеет (продвинутый)	анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни	Анализирует научно-техническую информацию в области молекулярной кухни	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни
	Владеет (высокий)	научно-технической информацией в области молекулярной кухни	Владеет методами анализа научно-технической информации в области молекулярной кухни, разрабатывать рецептуры блюд молекулярной кухни опираясь на мировой опыт.	Способен анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни, готовить блюда молекулярной кухни по рецептурам.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Общие понятия молекулярной кухни
2. Цели и задачи молекулярной кухни
3. Основоположники молекулярной кухни
4. Особенности предприятий молекулярной кухни
5. Выдающиеся деятели в области молекулярной кухни
6. Карбонизация или обогащение углекислотой (газирование)
7. Эмульсификация (смешение нерастворимых веществ)
8. Сферификация (создание жидких сфер), виды сферификации
9. Гелеобразование, и его применение в молекулярной кухне
10. Центрифугирование, принципы действия и применение в молекулярной кухне
11. Аромадистилляция и ее применение в молекулярной кухне
12. Вакуумная дистилляция (отделение спирта) в молекулярной кухне
13. Пакоджетинг (льдомиксинг), принципы действия, применение в молекулярной кухне
14. Технология Thermomix, принципы действия и применение в молекулярной кухне
16. Технология Sous-Vide
17. Технология жарки «cook in»
18. Хранение и замораживание кулинарных изделий в жидком азоте и при помощи сухого льда
19. Пищевые добавки, используемые в молекулярной кухне. Их классификация и характеристика.

20. Эмульгаторы, пенообразователи, загустители, гелеобразователи (желеобразователи или желирующие вещества), стабилизаторы.
21. Установка вакуумного маринования Cookvac.
22. Погружные термостаты Pearl и Diamond.
23. Отличие Стефан-гриля от традиционных грилей.
24. Сосуд Дьюара.
25. Аромадистилляторы.
26. Центрифуги.
27. Гомогенизаторы фирмы RascoJet.
28. Термомиксеры.
29. Фризеры.
30. Хербофилтры и их применение в молекулярной кухне
31. Отличительные особенности блюд молекулярной кухни.
32. Классификация блюд молекулярной кухни, общая характеристика блюд различных групп.
33. Технология производства пен и эспумов
34. Технология производства гелей и сфер
35. Тепловая обработка блюд молекулярной кухни
36. Правила оформления и подачи блюд молекулярной кухни
37. Влияние внешнего вида, цвета, запаха, консистенции, температуры подачи на вкусовые ощущения.
38. Влияние внешних факторов окружающей среды (освещение, музыка, тактильные ощущения) на восприятие вкуса.

Билеты формируются из вопросов к экзамену, относящихся к разным разделам курса в случайном порядке.

Образец экзаменационного билета



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

Школа биомедицины

ООП 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплина «Теоретические основы молекулярной кухни»

Форма обучения очная

Семестр осенний 2019 - 2020 учебного года

Реализующий Департамент пищевых наук и технологий

Экзаменационный билет № 1

1. Общие понятия молекулярной кухни
2. Технология Sous-Vide
3. Хербофилтры.и их применение в молекулярной кухне

Директор Департамента _____ / Ю.В. Приходько /

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни»**

Раздел 1. Основы молекулярной кухни

1. Понятие «молекулярная кухня».
2. Основные термины и определения молекулярной кухни.
3. История развития молекулярной кухни.
4. Основоположники молекулярной кухни.
5. Знаменитые повара молекулярной кухни.
6. Рестораны молекулярной кухни.
7. Основные направления молекулярной кухни.
8. Восприятие вкуса.
9. Ощущения (вкус, обоняние, зрение, слух, осязание).
10. Органы вкуса и запаха.
11. Влияние цвета на вкус.
12. Влияние музыки и звуков на вкус.

Раздел 2. Текстуры молекулярной кухни

1. Эмульгаторы
2. Пенообразователи
3. Загустители
4. Гелеобразователи (желеобразователи или желирующие вещества)
5. стабилизаторы
6. Ингредиенты для сферификации
7. Ингредиенты сюрпризы
8. Альгинаты
9. Соли кальция
10. Цитрат натрия
11. Желатин
12. Геллан
13. Каррагенаны (каппа, йота)
14. Агар-агар
15. Метилцеллюлоза

16.Соевый лецитин

17.Ксантан

Раздел 3. Оборудование молекулярной кухни

1. Оборудование для технологии соус-вайд
2. Погружные термостаты Pearl и Diamond.
3. Установка вакуумного маринования Cookvac
4. Стефан-гриль
5. Анти-гриль
6. Сосуд Дьюара
7. Ароматистилляторы
8. Центрифуги
9. Гомогенизаторы фирмы RascoJet
- 10.Термомиксеры
- 11.Фризеры
- 12.Хербофилтры
- 13.Окуриватели
- 14.Сифоны и кремеры

Раздел 4. Технологии молекулярной кухни, их классификация

1. Классификация технологий молекулярной кухни.
2. Ароматистилляция
3. Центрифугирование
4. Фильтрация
5. Окуривание
6. Ароматизация
7. Дегидратаци
8. Гомогенизация
9. Эспумизация
10. Карбонизация

Раздел 5. Технология производства пен и эспумов

1. Определение «эспум», «пена».
2. Способы получения пен и эспумов.
3. Технологии пен.
4. Ингредиенты для получения пен.
5. Оборудование.

Раздел 6. Технология производства гелей и сфер

1. Основные понятия желеобразования и гелеобразования.
2. Желирующие вещества, их характеристика и использование.
3. Гели (классификация, способы получения, использование в молекулярной кухне)
4. Сферы (классификация, способы получения, использование в молекулярной кухне)
5. Сферификация, основные правила сферификации.

Раздел 7. Тепловая обработка блюд молекулярной кухни

1. Тепловая обработка при невысоких температурах в жарочном шкафу.
2. Технология sous-vide.
3. Вакуумное приготовление по технологии cookvac.
4. Технология «cook in».
5. Использование газовой горелки при приготовлении блюд молекулярной кухни.
6. Термомиксинг.

Раздел 8. Низкотемпературная обработка блюд молекулярной кухни

1. Жидкий азот (характеристика, использование, хранение).
2. Правила безопасности работы с жидким азотом.

3. Использование жидкого азота для приготовления блюд молекулярной кухни.
4. Посуда для приготовления и подачи блюд в жидком азоте.
5. Сухой лед (характеристика, использование, хранение).
6. Использование сухого льда для приготовления блюд молекулярной кухни.
7. Технология флеш-замораживания пищевых продуктов.

Раздел 9. Правила оформления и подачи блюд молекулярной кухни

1. Классификация блюд молекулярной кухни.
2. Способы и приемы оформления и подачи блюд молекулярной кухни.
3. Посуда для подачи блюд молекулярной кухни.
4. Правила подачи блюд молекулярной кухни.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Имитационная игра

по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни»

1. Тема: Текстуры молекулярной кухни

2. Концепция игры: изучение разнообразных текстур молекулярной кухни.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) менеджером-технологом в крупной компании по производству пищевых добавок «показывает» как работают те или иные текстуры в молекулярной кухне, какие блюда возможно воссоздать при помощи них, в новом ресторана авторской кухни.

Среди студентов выбирается эксперты (управляющий рестораном, завпроизводством и учередитель) и независимый эксперт. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что новому ресторану авторской кухни подходят те или иные текстуры.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с различными текстурами молекулярной кухни, блюдами которые можно приготовить при помощи специализированных текстур.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт
по дисциплине «Теоретические основы молекулярной кухни»

1. Темы: Оборудование молекулярной кухни.

2. Концепция: Понимание назначения оборудования молекулярной кухни.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

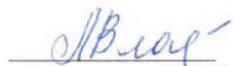
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.



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


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции –18 час.
Практические занятия –36 час.
Лабораторные работы – не предусмотрены
Самостоятельная работа – 126 час.
Всего часов –180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 7 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Чернышова А.Н.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «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 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (126 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Характеристика типов и классов предприятий общественного питания;
- Структура производства предприятий общественного питания;
- Организация снабжения предприятий общественного питания;
- Научные основы организации труда на предприятиях общественного питания;
- Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных (ОК-3, ОК-11) и профессиональных компетенций (ОПК-5, ПК-7, ПК-15, ПК-23, ПК-25).

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 Департамента

пищевых наук и технологий _____ А.Н. Чернышова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

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

Форма подготовки (очная/ заочная)

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 18 час.
Лабораторные работы – -/- час.
Практические занятия – 36 час.
Самостоятельная работа – 126 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 180 час.
Курсовая работа – 7 семестр
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – не предусмотрен
Экзамен – 7 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_
Составитель:

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

The teaching materials on the course « Organization of production and service in catering » are designed for 4th year students of the Bachelor's Program. Full-time program. Language of the program – Russian. The teaching materials are written in Russian.

These teaching materials on the course are developed in accordance with the curriculum of the educational program under the Federal State Educational Standard of Higher Professional Education (FSES HPE) 19.03.04.

The contents of the teaching materials on the course are based on modern science and educational practice and reflects the author's approach to the subject matter.

The teaching materials on the course provide extensive use of active, creative and interactive lessons, combined with private study in order to create and develop the professional skills of the students.

The total number of the course's credits – 5 credits (180 hours).

Main course literature:

1. Organization of production and services in catering: Textbook / G.M. Zayko, T.A. Jum. - M.: Master, 2008. - 557 pp. : 60x90 1/16. (binding) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/144336>
2. Pasko OV Organization of services at catering [Electronic resource]: a tutorial / Pasko OV, Burakovskaya N.V., Kulagina E.V.— Electron. text data.— Omsk: Omsk State Institute of Service, Omsk State Technical University, 2014.— 211 p.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
3. Romanov N.K. Organization of production and services at public catering enterprises [Electronic resource]: a tutorial / Romanova NK, Selju ES, Reshetnik OA — Electron. text data.— Kazan: Kazan National Research Technological University, 2016.— 96 c.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/62516.htm>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.Б.25).

Дисциплина предназначена для студентов 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

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

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

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

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

Задачи:

подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОК-3,ОПК-5)

умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7)

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 (ОК-11, ПК-15)

умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции (ПК-8)

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-9)

готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-23)

способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-25)

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 - способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за	Знает	Основы профессиональной деятельности
	Умеет	Принимать ответственные решения и проявлять инициативу
	Владеет	Способностью проявлять профессиональные знания для разрешения нестандартных ситуаций

результаты своей профессиональной деятельности		
ОК-11- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	Нормативные документы отрасли
	Умеет	Применять правовые знания в различных аспектах профессиональной деятельности
	Владеет	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОПК-5 - подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	Составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-7 - умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Владеет	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Умеет	Внедрять зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Умением внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
ПК-9 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства,	Знает	Системы контроля деятельности производства
	Умеет	Оценивать результативность системы контроля деятельности производства
	Владеет	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		
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 обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 - готовность 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
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-25 - способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы	Знает	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
	Умеет	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

трудового коллектива на основе современных методов управления		
ПК-28- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	Анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

РАЗДЕЛ 1. Основы организации общественного питания (10 час.)

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания (2 час.)

Объективная необходимость реформы общественного питания, ускорения его развития, повышение технического уровня, качества обслуживания, квалификационного состава – обслуживающего персонала.

Действующая правовая и нормативная документация для предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы создания предприятий. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.

Понятие о типе и классе предприятий общественного питания.

Услуги общественного питания. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и

экологичность, культура обслуживания, социальная адресность, информативность.

Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Обеспечение высокого качества услуг общественного питания.

Понятие о производственно-торговой структуре предприятия. Факторы, влияющие на производственно-торговую структуру: функции, ассортимент продукции, объем производства.

Тема 2. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания (2 час.)

Понятие о производительной мощности предприятия, цеха. Единицы измерения производственной мощности. Ресурсы и резервы предприятия.

Роль организации производства в деятельности ресторана.

Понятие производственного цикла. Организация линий и участков (ассортимент, последовательность технологических операций, оборудование) по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий.

Общие принципы организации производства продукции в цехе. Методы организации производственного процесса. Цеховая и бесцеховая структура производства.

Рабочее место. Специализированные и универсальные рабочие места. Общие требования к рабочим местам. Организационно-техническая подготовка производства.

Лекция-беседа (МАО-2 час.) Типовой состав, назначение, планировка и организационно-технологическая связь помещений в предприятии. Общие требования к производственным помещениям. Основные принципы организации перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе производства.

Сущность и основные функции оперативного планирования производства. Нормативная база планирования производства, техническая документация.

Производственная программа предприятия. Порядок разработки производственной программы для заготовочных и доготовочных цехов. Разработка планового меню, наряд-заказа, заданий производственным бригадам. Методы определения потребности в сырье, полуфабрикатах. Организация контроля выполнения производственной программы и качества продукции.

Организация производства и рабочих мест в заготовочных цехах. Режим работы заготовочных цехов.

Назначение овощных цехов. Ассортимент полуфабрикатов из овощей. Организация рабочих мест в овощном цехе. Мероприятия по внедрению малоотходных и безотходных технологий переработки овощей.

Организация работы цехов по производству мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы.

Организация производства и рабочих мест в мясорыбном цехе. Особенности соблюдения санитарного режима производства полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов и птицы.

Использование быстрозамороженной готовой продукции и полуфабрикатов промышленного производства на предприятиях общественного питания.

Место производства кондитерских и мучных изделий в производственно-коммерческой деятельности предприятий общественного питания. Специфические особенности производства кондитерских изделий в системе общественного питания.

Классификация кондитерских цехов по мощности и ассортименту изделий. Компонировка производственных помещений кондитерских цехов различной мощности.

Ассортимент кондитерских изделий. Разработка производственной программы цеха.

Организация рабочих мест, их оснащение оборудованием, инструментарием. Особенности соблюдения санитарного режима производства кондитерских изделий.

Организация работы мучных цехов по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности на основе муки. Ассортимент мучных изделий. Организация рабочих мест.

Назначение доготовочных цехов. Организация производства и рабочих мест в доготовочных цехах. Режим работы доготовочных цехов.

Организация работы горячего цеха. Компонировка помещений и оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Ассортимент продукции горячего цеха. Особенности организации рабочих мест в горячем цехе в зависимости от типа предприятия.

Организация работы холодного цеха. Компонировка помещений и оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Ассортимент продукции холодного цеха и соблюдение санитарного режима его производства.

Особенности организации производства в горячих и холодных цехах в зависимости от мощности предприятия.

Ассортимент кулинарной продукции и порядок разработки производственной программы кулинарного цеха. Общая схема технологического процесса производства. Организация рабочих мест, технологических линий, участков и отделений в кулинарных цехах.

Особенности организации производства в ресторанах малой мощности.

Оперативный контроль над производством и качеством продукции.

Назначение и организация работы помещения экспедиции.

Тема 3. Организация труда на предприятиях общественного питания (2 час.)

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направление НОТ на предприятиях общественного питания. Виды норм труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы разработки норм. Фотография рабочего времени. Хронометраж. Порядок установления и пересмотра норм.

Понятие режима труда и отдыха. Организационно-правовые основы разработки режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, порядок их выбора.

Тема 4. Организация снабжения и складского хозяйства (2 час.)

Основные принципы и особенности организации снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка. Основные потребности предприятий в сырье, полуфабрикатах, материалах. Источники и формы снабжения ресторана. Организация договорных отношений с поставщиками товаров. Разновидности договоров и порядок их составления.

Организация приемки товаров по количеству и качеству. Сопроводительная документация к товару.

Организация работы складского хозяйства. Классификация помещений складской группы. Принципы рациональной планировки и устройства складских помещений. Техническое оснащение складов.

Порядок приемки, учета и выдачи сырья, полуфабрикатов, товаров, материалов, готовой продукции.

Организация снабжения ресторана торгово-технологическим оборудованием, посудой, мебелью, инвентарем.

Тема 5. Организация тарного и транспортного хозяйства (2 час.)

Классификация тары и упаковки, их роль в рациональной организации товародвижения, в обеспечении сохранности и качества товаров. Многооборотная, полимерная и деревянная тара. Тара и оборудование. Функциональная тара. Возвратная тара и организация ее повторного использования.

Организация приемки, вскрытия тары. Хранение тары. Организация ремонта и возврата тары.

Назначение и задачи транспортного хозяйства. Договорные отношения предприятий общественного питания с владельцами автотранспорта. Порядок учета, оценки, оплаты работы автотранспорта. Санитарные требования к автотранспортным средствам, приспособленным для перевозки пищевых продуктов.

Организация метрологического хозяйства. Правила эксплуатации и ремонта средств измерения. Порядок осуществления контроля за состоянием и эксплуатацией метрологических средств.

РАЗДЕЛ 2. Основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (8 час.)

Тема 1. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (2 час.)

Формы и методы обслуживания потребителей, их классификация и характеристика. Основные правила обслуживания потребителей.

Состав помещений предприятий общественного питания различных типов для организации обслуживания посетителей, их назначение и планировка.

Лекция проблемная (МАО-2 час.) Мебель и оборудование залов, торговый инвентарь, средства малой механизации и основные правила их подготовки к обслуживанию.

Меню и прейскуранты. Назначение, порядок составления, оформления и использования. Типы раздач и их характеристика. Методы реализации

продукции. Выбор типа раздач. Организация раздач на предприятиях быстрого обслуживания.

Тема 2. Особенности организации питания специализированных контингентов (2 час.)

Классификация контингентов питающихся. Основные требования, предъявляемые к организации общественного питания по месту работы и учебы. Режим питания, рациональные нормы потребления пищи, ассортимент продукции и виды услуг.

Организация питания рассредоточенных коллективов. Организация общественного питания в домах отдыха, спортивных лагерях, на строительных объектах, в шахтах, в полевых условиях. Организация обслуживания пассажиров на железнодорожном, автомобильном, воздушном и водном транспорте. Обслуживание иностранных граждан на предприятиях общественного питания. Особенности организации питания граждан различных специальностей.

Организация самообслуживания в столовых, кафе, предприятиях быстрого обслуживания. Формы расчета. Особенности организации обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.

Тема 3. Технология процесса обслуживания и его основные операции (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Организация обслуживания потребителей официантами. Подготовка предприятия к обслуживанию посетителей. Уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка посуды и приборов, столового белья. Характеристика и назначение столовой посуды и приборов, столового белья. Классификация столовой посуды. Сервировка столов. Виды сервировок.

Организация повседневного обслуживания потребителей официантами в предприятиях различных типов. Организация обслуживания в праздничные

дни. Виды банкетов. Организация приема, оформления заказа и обслуживания потребителей на банкетах.

Лекция-беседа (МАО-2 час.) Специальные формы обслуживания. Особенности обслуживания дипломатических приемов. Понятие о протоколе.

Прогрессивные технологии обслуживания: создание концептуальных предприятий, расширение сети виртуальных ресторанов, приготовление блюд в присутствии посетителей, организация обслуживания по системе кейтеринга, внедрение мерчандайзинга.

Современные виды услуг и формы обслуживания: шведский стол, тематические буфеты, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, happy hour (счастливый час), русский стол, Linner (линер), Dinner (динер).

Услуги по организации и проведению тематических мероприятий (Рождество, Новый Год, Татьянин день, праздник Святого Валентина и др.). Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия № 1

Занятие 1. Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания (4 час.)

1. Работа с действующими государственными стандартами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания

Занятие 2. Изучение видов услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания (4 час.)

1. Классификация услуг общественного питания.

2. Требования к услугам общественного питания: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и экологичность.

Занятие 3. Организация труда на предприятиях общественного питания (6 час.)

1. Изучение классификации затрат рабочего времени и методов их исследования.
2. Обработка фотокарт по вариантам, составление баланса затрат раб. времени и разработка организационно- технических мероприятий по устранению выявленных недостатков в организации процесса производства.

Занятие 4. Организация снабжения и складского хозяйства (4 час.)

1. Составление графиков завоза продукции на предприятия ОП и ее отпуск на производство.
2. Изучение обязанностей руководителя по организации тарного хозяйства.

Занятие 5. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания (6 час.)

1. Оперативное планирование.
2. Составление производственной программы для различных типов предприятий общественного питания

Занятие 6. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (6 час., в том числе в форме активного обучения 4 час.)

1. Деловая игра (МАО – 4 час.) Формы и методы обслуживания потребителей, их классификация и характеристика. Основные правила обслуживания потребителей.
2. Обслуживание официантами.
3. Самообслуживание

Занятие 7. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (6 час., в том числе в форме активного обучения 5 час.)

1. Особенности обслуживания дипломатических приемов. Понятие о протоколе.
2. Деловая игра (МАО – 5/5 час.) Оформление тематических столов (Рождество, Новый Год, Татьянин день, 8 марта, День Победы др.).

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» 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.	Раздел I Основы организации общественного питания	ОПК-5, ПК-7, ПК-15 ПК-25 ПК-28	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Составлять производственные		

			<p>программы для предприятий различного типа</p> <p>Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа</p>		
2.	Раздел II. Основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	ОПК-5, ПК-7, ПК-23, ПК-25 ПК-28	<p>Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции</p> <p>Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции</p> <p>Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных,</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

			мучных кондитерских изделий и десертов		
--	--	--	--	--	--

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. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2008. - 557 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/144336>
2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
3. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.htm>

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО и НПО. — ISBN 978-5-406-02183-5. <https://www.book.ru/book/920629>

Дополнительная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Н. Чернышова, Т. А. Ершова, С. Д. Божко ; Дальневосточный федеральный университет. Владивосток, 2016. - 215 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:808399&theme=FEFU>
2. Методические указания и программа преддипломной практики для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : методические указания [Электронный ресурс] / А. Н. Чернышова, Т. А. Ершова ; Дальневосточный федеральный университет, 2016.- 33 с. — Режим доступа: <http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1278>

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, Реализуемая населению. Общие технические условия». <http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2050763-2007%20&lr=75>
2. ГОСТ Р 53106 -2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» <http://yandex.ru/yandsearch?text>

4. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ №1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
5. Рекомендации по рациональным нормам пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 2 августа 2010 г. № 593н. <http://www.garant.ru/hotlaw/federal/281637/>
6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.- [Электр. ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200037560>

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

1. Консультант студента. Электронная библиотека. <http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» 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 и курсовых работ рекомендуется самостоятельно найти литературу к ним. 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2022 29.10.2022 26.11.2022 17.12.2022	Подготовка рефератов	25	Зачет
2	24.12.2022	Подготовка презентации	25	Зачет
3	18.09.2022 22.10.2022 19.11.2022 10.12.2022	Подготовка к семинару	25	Зачет
4	12.11.2022	Подготовка к имитационной игре	24	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 курсовой работы по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

**Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Курсовая работа является самостоятельной работой студентов и по своему содержанию является частью дипломной работы.

Структурными элементами курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

Титульный лист

Содержание

Введение.

Основная часть

1.1. Структура управления предприятия

1.2. Организация снабжения и складского хозяйства

1.3. Организация работы производственных цехов

1.4. Организация:

- обслуживания потребителей (для предприятий общественного питания)

- работы подразделения экспедиции (для специализированных цехов)

1.5. Реклама предприятия

Заключение

Общий объём курсовой работы, как правило, должен составлять не более 30-40 листов без приложений.

Порядок сдачи курсовой работы и её оценка

Курсовые работы пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину. Курсовая работа защищается на кафедре в установленные сроки.

Рекомендуемая тематика и перечень курсовых работ

1. Организация производства и обслуживания в ресторане русской кухни
2. Организация производства и обслуживания в ресторане «Прибой»
3. Организация производства и обслуживания в ресторане при железнодорожном вокзале
4. Организация производства и обслуживания в кафе русской кухни
5. Организация производства и обслуживания в спорт-кафе с фито баром
6. Организация производства и обслуживания в студенческом кафе с фито баром
7. Организация производства и обслуживания в детском кафе с десертным баром
8. Организация производства и обслуживания в кофейне
9. Организация производства и обслуживания в английском ресторане при гольф-клубе
10. Организация производства и обслуживания в ресторане морепродуктов
11. Организация производства и обслуживания в рыбном кафе португальской кухни
12. Организация производства и обслуживания на предприятии питания при гостинице
13. Организация производства и обслуживания в молодежном кафе
14. Организация производства и обслуживания в ресторане белорусской кухни «Сябры»
15. Организация производства и обслуживания в кафе «Диета».



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 - способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	Знает	Основы профессиональной деятельности
	Умеет	Принимать ответственные решения и проявлять инициативу
	Владеет	Способностью проявлять профессиональные знания для разрешения нестандартных ситуаций
ОК-11- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	Нормативные документы отрасли
	Умеет	Применять правовые знания в различных аспектах профессиональной деятельности
	Владеет	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОПК-5 - подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	Составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-7 - умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Владеет	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Умеет	Внедрять зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Умением внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции

ПК-9 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Системы контроля деятельности производства
	Умеет	Оценивать результативность системы контроля деятельности производства
	Владеет	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
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 обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 - готовность 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
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-25 - способность формировать	Знает	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива

профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Умеет	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-28- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	Анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Основы организации общественного питания	ОК-3, ОК-11, ПК-7, ПК-8, ПК-23, ПК-25, ПК-28	<p>Знает этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет составлять производственные программы для предприятий различного типа</p> <p>Владеет навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

2.	Раздел II. Основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	ОК-3, ОК-11, ПК-7, ПК-8, ПК-23, ПК-25, ПК-28	<p>Знает рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции</p> <p>Умеет организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции</p> <p>Владеет методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
----	---	--	---	--	---------------------------------

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	Критерии	Показатели	Баллы
--------------------------------	--------------------------------	----------	------------	-------

ОК-3, ОК-11, ОПК-5 - подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знает (пороговый уровень)	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Знание этапов организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Способность дать определения основных понятий предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	Составлять производственные программы для предприятий различного типа	Умение составлять производственные программы для предприятий различного типа	Способность работать с табличными данными и нормативными документами	65-84
	владеет (высокий)	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа	Владение навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ОК-3, ПК-7, ПК-8 - умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских	знает (пороговый уровень)	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом	Знание рецептур, технологии и способов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с	Способность подбирать рецептуры сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов для составления программы	45-64

изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	предприятия	
	умеет (продвинутый)	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Умение приготовить на предприятии сложную ресторанную продукцию, мучные кондитерские изделия и десерты с	Способность организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Владение способностью сформулировать задание по производству ресторанной продукции, четкое понимание требований, предъявляемых к безопасности готовой продукции	Способность сформулировать задание по производству ресторанной продукции, четкое выражение требований, предъявляемых к безопасности готовой продукции	85-100
ПК-9, ПК-15 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к	знает (пороговый уровень)	Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знание мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Способность раскрыть суть мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	45-64
	умеет (прод-	Планировать и анализировать	Умение планировать и	Способность планировать и	65-84

предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ви-нутый)	свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
	владеет (высокий)	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знание мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Способность раскрыть суть мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	85-100
ПК-23 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (пороговый уровень)	Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	Знание критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	Способность адекватно оценивать профессиональный уровень персонала для составления обучающих программ	
	умеет (продвинутый)	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знание методов аттестации работников производства	Способность принимать решения по результатам аттестации	
	владеет (высокий)	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить	Знание критериев оценки профессионального уровня персонала	Способность составлять обучающие программы, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам	

		аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		аттестации	
ПК-25, ПК-28 - способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знает (пороговый уровень)	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива	Знание критериев и способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива	Способность оценивать критерии и подбирать способы организации производства для эффективной работы коллектива	
	умеет (продвинутый)	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	Умение формировать профессиональную команду	Способность проявлять лидерские качества в коллективе	
	владеет (высокий)	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Умение организовать производство и эффективную работу трудового коллектива	Способность организовать производство и эффективную работу трудового коллектива	

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Баллы, необходимые для итоговой оценки	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. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
2. Общие требования к предприятиям общественного питания.
3. Классификация кондитерских цехов в зависимости от мощности.
Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
4. Цели, задачи и порядок проведения фотографии рабочего дня.
5. Особенности и организация питания школьников.
6. Принципы рациональной организации производства
7. (пропорциональность, непрерывность и ритмичность).
8. Организация работы и рабочих мест в моечной столовой и кухонной посуды.
9. Меню и прејскуранты. Назначение, виды, порядок составления, оформления и использования.
10. Характеристика, назначение опытно-статистического метода нормирования труда.

11. Организация питания проживающих в гостинице.
12. Производственные помещения, их назначение. Общие требования к организации производства и рабочих мест.
13. Сущность и основные требования к оперативному планированию производства.
14. Характеристика и назначение стеклянной посуды.
15. Услуги общественного питания. Классификация услуг предприятий общественного питания.
16. Назначение и организация работы экспедиции.
17. Характеристика, организация и порядок обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
18. Основные положения правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.
19. Организация производства и рабочих мест в кулинарном цехе.
20. Характеристика, назначение и требования к торговой группе помещений различных типов.
21. Особенности материально-технического и энергетического снабжения предприятий общественного питания.
22. Организация производства и режим работы в заготовочных цехах.
23. Организация обслуживания в праздничные дни на предприятиях общественного питания.
24. Функции предприятий общественного питания. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на производственно-торговую структуру предприятий общественного питания
25. Организация производства и рабочих мест в мясорыбном цехе.
26. Организация питания студентов при вузах.
27. Аналитический метод нормирования труда.
28. Сущность, задачи и основные направления научной организации труда в общественном питании.

29. Характеристика методов обслуживания официантами в ресторанах и барах.
30. Организация снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка.
31. Виды доставки продуктов на предприятия общественного питания.
32. Характеристика норм естественной убыли. Порядок списания продуктов.
33. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
34. Цеховая и бесцеховая структура производства.
35. Организация, проведение и порядок обслуживания банкета «Чай».
36. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий классов «Люкс», «Высший», «Первый».
37. Организация производства и рабочих мест в овощных цехах.
38. Характеристика и назначение фарфоровой посуды.
39. Виды нормы труда. Методы разработки норм. Порядок установления и пересмотра норм.
40. Организация производства и рабочих мест в горячем цехе в зависимости от типа предприятия общественного питания (столовая, ресторан, закусочная, кафе, бар).
41. Характеристика и назначение столовых приборов.
42. Классификация затрат рабочего времени.
43. Характеристика и назначение металлической посуды.
44. Рабочее место. Общие требования к организации рабочих мест на производстве.
45. Организация работы складского хозяйства. Требования к размещению продуктов в кладовых.
46. Особенности, организация и проведение банкета «Коктейль».
47. Цель, задачи и порядок проведения хронометража рабочего времени.
48. Краткая характеристика новых технологий в обслуживании посетителей.
49. Характеристика банкета «Фуршет».

- 50.Использование быстрозамороженной готовой продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
- 51.Понятие о режиме труда и отдыха в предприятиях общественного питания.
- 52.Графики выхода на работу, принципы их выбора и порядок составления.
- 53.Порядок подачи вино водочных изделий, минеральной и фруктовой воды, соков, пива.
- 54.Организация производства и рабочих мест в холодном цехе.
- 55.Классификация тары. Порядок ее приемки, хранения и возврата.
- 56.Характеристика системы самообслуживания. Виды раздач. Формы ускоренного обслуживания.
- 57.Договорные отношения с поставщиками продукции на предприятия общественного питания в условиях рынка.
- 58.Фотография рабочего процесса, самофотография, маршрутная фотография, метод моментных наблюдений.
- 59.Организация питания по месту работы.
- 60.Понятие о производственной мощности предприятия, цеха. Единицы измерения производственных мощностей.
- 61.Ресурсы и резервы предприятий общественного питания

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Тест

1. Какие предприятия общественного питания делят на классы?
 - А). бары
 - Б). кафе
 - В). столовые
 - Г). закусочные
2. К какой группе блюд в меню относят жульены?
 - А). к холодным закускам
 - Б). к горячим закускам
 - В). к горячим блюдам
 - Г). к супам

3. На какое количество классов подразделяют предприятия общественного питания в зависимости от уровня обслуживания:
 - А). 5
 - Б). 2
 - В). 4
 - Г). 3
4. На каком банкете не ставят стулья?
 - А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). фуршете
 - Г). банкете-чае
5. Какую продукцию запрещено принимать на предприятия общественного питания:
 - А). маринованные грибы
 - Б). яйца без ветеринарного свидетельства
 - В). скоропортящиеся молочные продукты
 - Г). пирожные с заварным кремом
6. В какой последовательности записывают в меню ресторана супы:
 - А). после холодных блюд и закусок
 - Б). после горячих закусок
 - В). в самом начале меню
 - Г). после мучных кулинарных изделий
7. Какое из блюд записывают в меню ресторана первым?
 - А). икра лососевая
 - Б). пирожки с капустой
 - В). борщ
 - Г). кофе по-восточному
8. Какой тип предприятий питания организуют в поездах дальнего следования?
 - А). бары
 - Б). вагоны-рестораны
 - В). магазины кулинарии
 - Г). закусовые
9. На каком банкете все блюда и напитки подаются в обнос?
 - А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). фуршет
 - Г). банкет-чай
10. С каких блюд начинается меню в кофейне?
 - А). с холодных закусок
 - Б). с первых блюд
 - В). с холодных напитков
 - Г). с горячих напитков

11. В какой последовательности записывают фирменные блюда в меню:
- А). после холодных закусок
 - Б). перед горячими блюдами
 - В). в начале меню
 - Г). перед первыми блюдами
12. С каких блюд начинается меню в кафе?
- А). с холодных закусок
 - Б). с первых блюд
 - В). с холодных напитков
 - Г). с горячих напитков
13. На каком банкете едят и пьют стоя?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
14. Кейтеринг- это:
- А). обслуживание в гостиницах
 - Б). выездное обслуживание
 - В). обслуживание в самолетах
 - Г). разновидность теплового оборудования
15. При каком обслуживании применяют секции с охлаждаемым и обогреваемым оборудованием?
- А). на шведском столе
 - Б). в вагоне -ресторане
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
16. К какому типу предприятий питания относят пиццерию?
- А). столовая
 - Б). ресторан
 - В). бар
 - Г). закусочная
17. К какой группе помещений относят вестибюль?
- А). производственная
 - Б). административная
 - В). складская
 - Г). торговая
18. Какая нагрузка на официанта на банкете с частичным обслуживанием?
- А). 3-4 гостя
 - Б). 9-12 гостей
 - В). 15-25 гостей
 - Г). более 30
19. На каком банкете закусочные тарелки ставят стопками?
- А). с полным обслуживанием

- Б). с частичным обслуживанием
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
20. На каком банкете официанты работают в обнос?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
21. К какой группе блюд относят в меню желе?
- А). к горячим сладким блюдам
 - Б). к холодным сладким блюдам
 - В). к холодным напиткам
 - Г). к холодным закускам
22. Какой банкет организуют для празднования тематических мероприятий?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). фуршет
 - Г). банкет-чай

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 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

- 1. Темы:** Методы обслуживания в ресторане. Способы подачи блюд.
- 2. Концепция:** Понимание значения и роли отдельных этапов подготовки и обслуживания в формировании положительного отклика у клиентов.
- 3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

**по дисциплине Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

- 1. Темы:** Классификация предприятий общественного питания. Услуги, оказываемые предприятиями общественного питания различного типа
- 2. Концепция:** Понимание принципов классификации предприятий общественного питания

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.


- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях
общественного питания

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

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий

Курс 3, семестр 5
лекции 18 час.

практические занятия 36 час.

Лабораторные работы - час.

Самостоятельная работа 54 час.

Всего часов - 144 час.

Всего часов аудиторной нагрузки - 54 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – семестр

Экзамен – 5 семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы
биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Чеснокова Н.Ю.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Физиологические основы организации рационального питания на
предприятиях общественного питания»

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

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствие 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 «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Изучение влияния пищи на жизнедеятельность человеческого организма.
- Изучение теоретических основ организации рационального питания.

- Изучение организации рационального питания различных групп населения с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил.
- Изучение энергетических компонентов пищи (белков, жиров и углеводов).
- Изучение влияния опасных веществ пищи на здоровье человека.
- Изучение влияния биологически-активных и балластных веществ на здоровье человека.
- Изучение методологии построения рационов питания для различных групп населения.

Дисциплина «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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.б.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Н.Ю. Чеснокова

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях
общественного питания

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

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

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5
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 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет семестр
экзамен 5 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): Чеснокова Н.Ю.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: The physiological basis for the organization of a balanced diet.

Basic part of Block B.1.B.27, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Chesnokova N.Yu.

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:

OK-15 ability to self-organization and self-education

PC-27 - the ability to conduct research on this method and analyze the results of experiments:

PC-29 - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research:

PC-30 - ability to develop diets taking into account peculiarities of metabolism in the human body.

Course description: The content of the course covers the following range of issues: law of the transformation in the human body nutrients into energy, influence the nature of power on health and optimal human needs nutrients and energy in accordance with the state of the organism under specific conditions of existence. The course also includes the study of a balanced diet of different groups

and dietary nutrition of persons suffering from various diseases, as well as the rational use of resources and advanced technologies cooking.

Main course literature:

1. Poznyakovsky, V.M. Physiology of nutrition [Electronic resource]: textbook / V.M. Poznyakovsky, T.M. Drozdova, P.E. Vloshinsky. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2018. - 432 p. - <https://e.lanbook.com/book/99209>.

2. Physiology of nutrition: study guide / Teplov V.I., Boriae V.E. - M.: Dashkov and K, 2017. - 456 p. <http://znanium.com/catalog/product/935857>

3. Chesnokova N.Yu. Physiological basis of rational nutrition of various groups of the population [Electronic resource] N.Yu. Chesnokova, T.Yu. Hartsman, L.V. Levochkina, A.A. Kuznetsova, T.V. Levchuk - Vladivostok: FEFU, 2016. - 163 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:814112&theme=FEFU>

4. Nutritional physiology. Tutorial / Teplov V.I., Boryaev V.E. - M.: Dashkov and K, 2017. - 456 p. <http://znanium.com/catalog/product/935857>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физиологические основы организации рационального питания на
предприятиях общественного питания

Курс «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» входит в блок Б.1.Б.26 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

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

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

Задачи:

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

Для успешного изучения дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физиологические основы организации сбалансированного рационального питания различных групп населения
	Умеет	С учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять подробные рационы питания различных групп населения с учетом их физиологических особенностей
	Владеет	Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	Особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы

активного/интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллектуальных карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Физиологические основы питания (3 час.)

Тема 1. Роль питания в жизнедеятельности человека (1 час.).

Основные понятия курса (физиология питания, нутрициология, нутриенты). Классификация нутриентов. Влияние питания на функционирование человеческого организма. История развития физиологии питания

Тема 2. Современные теории питания (1 час.).

История развития теорий питания. Семь условий организации рационального сбалансированного питания. Влияние рационального питания на здоровье и продолжительность жизни людей. Последствия нерационального питания. Основные режимы питания и правила составления рационов питания. Лечебное и лечебно-профилактическое питание, их цели и задачи. Принципы составления меню, подбора продуктов и методов кулинарной обработки для диет. Организация лечебно-профилактического питания. Функциональное питание, основные принципы организации.

Тема 3. Нетрадиционные теории питания (1 час.).

Разнообразие нетрадиционных видов питания. Сущность и основные принципы вегетарианства, сыроедения, раздельного питания, питания по группам крови.

Раздел II. Физиологические основы рационального питания (2 час.).

Тема 1. Обмен веществ и энергии в организме человека (1 час.).

Обмен веществ и энергии. Энергетическая и пластическая роль основных пищевых веществ. Энергетическая ценность пищи. Основной, дополнительный обмены и специфическое динамическое действие пищи.

Тема 2. Организм как самостоятельно существующая единица органического мира. Гомеостаз (1 час.).

Связь человеческого организма с окружающей средой. Постоянство химического состава и физико-химических свойств внутренней среды организма. Приспособительные реакции организма, обеспечивающие постоянства температуры тела, рН крови, содержание сахара и др. Роль отдельных органов и систем в поддержании гомеостаза.

Раздел III. Физиологические системы, связанные с функцией питания (4 час.).

Тема 1. Роль пищи в функционировании нейрогуморальной системы (1 час.).

Строение и функции центральной и периферической нервной системы. Гуморальная регуляция. Роль пищи для функционирования нейрогуморальной системы.

Тема 2. Влияние пищи на функционирование сердечно-сосудистой системы (1 час.).

Кровь – основная внутренняя среда организма. Функции форменных элементов крови. Сердце и кровеносные сосуды. Влияние пищи в функционировании кровеносной системы.

Тема 3. Влияние пищи на выделительную систему (1 час.).

Влияние питания на дыхательную систему. Влияние питания на деятельность почек. Влияние питания на состояние кожи.

Тема 4. Сущность пищеварения (1 час.).

Понятие и органы пищеварения. Отбор и извлечение из пищи необходимых для организма веществ и превращение их в форму, доступную для усвоения в тканях. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной, тонкой и толстой кишках. Роль поджелудочной железы и печени в процессах пищеварения. Физиологические основы аппетита. Усвояемость пищевых веществ.

Раздел IV. Пищевые вещества и их значение (3 час.).

Тема 1. Роль белков в функционировании человеческого организма (0,5 час.).

Значение белков в питании человека. Белковая недостаточность и болезни, обусловленные последним. Классификация белков и их физиологическая роль. Источники полноценного белка. Биологическая ценность белков растительного и животного происхождения. Нормирование белков в питании. Методы определения биологической ценности белков.

Тема 2. Роль жиров в функционировании человеческого организма (0,5 час.).

Значение жиров для организма человека. Характеристика биологической ценности насыщенных и ненасыщенных жирных кислот. Животные и растительные жиры. Нормы физиологической потребности жиров для различных групп населения.

Тема 3. Роль углеводов в функционировании человеческого организма (0,5 час.).

Значение углеводов для организма человека. Влияние углеводов на организм. Действие избытка потребляемых сахаров. Нормы потребления углеводов для различных групп населения.

Тема 4. Роль витаминов в функционировании человеческого организма (0,5 час.).

Роль витаминов в жизнедеятельности человека. Классификация витаминов. Характеристика витаминов. Сохранность витаминов при кулинарной обработке. Пути обеспечения пищевых рационов дефицитными витаминами.

Тема 5. Роль минеральных веществ в функционировании человеческого организма (0,5 час.).

Роль минеральных веществ в организме человека. Классификация минеральных веществ: макро и микроэлементы. Характеристика и влияние на организм некоторых минеральных веществ. Нормы потребления.

Тема 6. Роль воды в функционировании человеческого организма (0,5 час.)

Роль воды в жизнедеятельности человеческого организма. Нормы потребления воды. Количество воды выводимое из человеческого организма. Требования к качеству воды.

Раздел V. Защитные и опасные компоненты пищевых продуктов (4 час.).

Тема 1. Защитные компоненты пищевых продуктов (1 час.).

Классификация защитных компонентов пищи. Нутриенты, обеспечивающие барьерную функцию в организме. Нутриенты, участвующие в обеззараживающей функции печени. Нутриенты, участвующие в защите против микроорганизмов. Нутриенты, обладающие антиканцерогенным эффектом. Источники защитных веществ пищи.

Тема 2. Опасные вещества пищи (3 час.).

Классификация опасных компонентов пищи. Природные компоненты пищи: обычные компоненты в необычайно высоких количествах, компоненты пищи с выраженной фармакологической активностью, антиалиментарные компоненты пищи, продукты ядовитые по своей химической природе. Вещества, поступающие в пищевые продукты из окружающей среды: контаминанты, пищевые добавки.

Раздел VI. Особенности питания различных групп населения (2 час.). *МАО - Составление интеллект карты.*

Тема 1. Особенности организации питания детей и подростков (0,5 час.).

Особенности организации питания детей и подростков. Нормы потребления пищевых веществ для различных возрастных групп. Особенности составления рационов питания для различных возрастных групп детей и подростков. Особенности продуктового набора для составления рационов питания.

Тема 2. Особенности питания студентов (0,5 час.).

Особенности организации питания студентов во время семестра и сессии. Нормирование потребления пищевых веществ в питании студентов. Особенности составления рационов питания для студентов. Особенности продуктового набора для составления рационов питания.

Тема 3. Особенности питания лиц пожилого возраста (0,5 час.).

Особенности организации питания пожилых людей различных возрастных групп. Нормирование потребления пищевых веществ в питании пожилых людей. Особенности составления рационов питания для студентов. Особенности продуктового набора для составления рационов питания.

Тема 4. Особенности питания спортсменов (0,5 час.).

Особенности организации питания спортсменов во время тренировок и соревнований. Нормирование потребления пищевых веществ в питании спортсменов. Особенности составления рационов питания для спортсменов. Особенности продуктового набора для составления рационов питания.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия №1 (4 час.)

Занятие 1. «Теоретический расчет суточного рациона питания».

1. Ознакомиться с перечнем основных профессий, относящихся к различным группам интенсивности труда.
2. Определить потребление энергии, белков, жиров и углеводов для взрослого трудоспособного населения по различным группам интенсивности труда (за 1 день).
3. Рассчитать суточный рацион питания взрослого человека.

Практические занятия №2 (4 час.)

Занятие 2. «Расчет потребности в белках (в г), жирах (в г) и углеводах (в г) при заданных суточных энергозатратах».

1. Выбрать группу интенсивности труда для заданной профессии.
2. Определить потребление энергии для взрослого трудоспособного населения с заданной группой интенсивности труда (за сутки).
3. Используя энергетические коэффициенты пищевых веществ, рассчитать потребность в белках (в г), жирах (в г) и углеводов (в г).

Практические занятия №3 (4 час.)

Занятие 3. «Расчет по формуле сбалансированного питания энергетической ценности рациона и содержание в рационе животных и растительных белков, жиров, крахмала, сахаров и клетчатки».

1. Используя формулу сбалансированного питания, рассчитать энергетическую ценность пищевого рациона.
2. Используя данные сбалансированности пищевых веществ, рассчитайте содержание в суточном рационе животных и растительных белков, жиров и входящих в состав углеводов крахмала, сахаров и клетчатки.

Практические занятия №4 (2 час.)

Занятие 4. Семинар по теме «Физиологические основы питания человека. Физиологические основы рационального питания»

1. Роль питания в жизнедеятельности человека.
2. История развития физиологии питания.
3. Основные теории питания (рациональное сбалансированное, лечебное и лечебно-профилактическое питание, функциональное питание, нетрадиционные виды питания).
4. Обмен веществ и энергии.
5. Организм как самостоятельно существующая единица органического мира. Гомеостаз.

Практические занятия №5 (4 час.)

Занятие 5 «Определить погрешности меню при составлении диетических рационов питания».

1. Определить погрешность меню для представленных диет.
2. Оценить индекс массы тела.

Практические занятия №6 (2 час.)

Занятие 6. «Расчет суточных энергозатрат человека хронометражно-табличным способом».

1. Установить энергозатраты при разных видах деятельности.
2. Установить сколько энергии расходуется организмом (кДж) на сон и во время бодрствования.
3. Определить надбавку энергозатрат во время бодрствования и 8 часовой рабочей смены.
5. Надбавку энергозатрат во время 8 часовой рабочей смены прибавить к норме потребности в энергозатратах рекомендуемой для 1 группы.
6. Полученные данные сравнить с утвержденными нормами.

Практические занятия №7 (2 час.)

Занятие 7. Семинар по теме «Физиологические системы, связанные с функцией питания»

1. Функционирование центральной и периферической нервной системы.
2. Гуморальная регуляция.
3. Роль пищи в функционировании нейрогуморальной системы.
4. Функционирование системы кровообращения.
5. Влияние пищи на функционирование сердечно-сосудистой системы.
6. Влияние пищи на выделительную систему.
7. Сущность пищеварения.
8. Физиологические основы аппетита.
9. Пищеварение в ротовой полости.
10. Пищеварение в желудке.
11. Пищеварение в тонком кишечнике.
12. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения.
13. Усвояемость пищи.

Практические занятия №8 (2 час.)

Занятие 8. Семинар по теме «Пищевые вещества и их значение».

МАО - Составление интеллект карты (4 час.).

1. Роль белков в функционировании человеческого организма.
2. Роль жиров в функционировании человеческого организма.
3. Роль углеводов в функционировании человеческого организма.
4. Роль минеральных веществ в функционировании человеческого организма.
5. Роль витаминов в функционировании человеческого организма.
6. Роль воды в функционировании человеческого организма.

7. Составить интеллект карту по теме «Основные вещества пищи. Их роль в организме человека»

Практические занятия №9 (2 час.)

Занятие 9. «Вычисление аминокислотного сора и потенциальной биологической ценности пищевых продуктов

1. Расчет аминокислотного сора заданного продукта.
2. Расчет биологической ценности заданного продукта.

Практические занятия №10 (4 час.)

Занятие 10. Семинар по теме «Защитные и вредные вещества пищи». МАО - Составление интеллект карты. Применение метода Инсерт маркировки (6 час.).

1. Защитные компоненты пищи.
2. Токсичные компоненты пищи.
3. Антропогенные контаминанты пищи.
4. Природные контаминанты пищи.
5. Биологически активные добавки, особенности их использования.
6. Генно-модифицированные продукты и их влияние на организм человека. Применение метода Инсерт маркировки.
7. Составление интеллект карты по теме «Защитные компоненты пищи. Их роль в функционировании человеческого организма», «Опасные компоненты пищи. Пути поступления в организм человека».

Практические занятия №11 (2 час.)

Занятие 11. Семинар по теме «Особенности питания различных групп населения»

1. Особенности питания детей и подростков.
2. Особенности питания людей пожилого возраста.
3. Особенности питания студентов.

4. Особенности питания спортсменов.

Практические занятия №12 (4 час.)

Занятие 11. Использование метода активного обучения

Имитационная игра

Цель игры: изучение разнообразных систем питания человека.

Задача: познакомить студентов с различными системами питания человека, существующими на сегодняшний день в мире, определить положительные и отрицательные стороны той или иной системы питания, научить составлять рацион питания и рассчитывать его калорийность на неделю, в зависимости от возраста и характера трудовой деятельности.

Участники игры – группа студентов из 25 человек.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» 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.	Раздел I Физиологические основы питания	ОК-15, ПК-27, ПК-30	Знает физиологические основы организации питания основных групп населения	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет подобрать несколько вариантов рационов питания с учетом физиологических особенностей организма человека, проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ		
			Владеет приемами составления рационов питания и знаниями составления рационов для различных групп населения		
2.	Раздел II. Физиологические основы рационального питания	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	Знает физиологические основы организации рационального питания человека	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом физиологических особенностей		

			<p>проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком пищевых веществ</p> <p>Владеет методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности и рациональности питания</p>		
3.	Раздел III. Физиологические системы, связанные с функцией питания	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает физиологические системы, связанные с функцией питания и влияние пищи на эти системы</p> <p>Умеет организовывать рационы питания с учетом влияния пищи на функционирование систем организма</p> <p>Владеет методиками составления рационов питания с учетом физиологических особенностей организма, т.е. потребностью данного человека в определенных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-1 – итоговый тест

			пищевых веществах и энергии		
4.	Раздел IV. Пищевые вещества и их значение	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает нормы потребления пищевых веществ</p> <p>Умеет с учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ,</p> <p>Владеет методиками определения биологической, энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-1 – итоговый тест
5.	Раздел V. Защитные и опасные компоненты пищевых продуктов	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает защитные и опасные компоненты пищевых продуктов</p> <p>Умеет включать в рационы питания защитные компоненты пищи и исключать из рационов опасные компоненты пищи</p> <p>Владеет методами составления рационов питания с учетом включения в них защитных компонентов и исключения опасных компонентов пищи</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 24-26 Пр-1 – итоговый тест
6.	Раздел VI. Особенности питания различных групп населения	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	Знает физиологические особенности различных групп населения для составления рационов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест

			Умеет рассчитывать нормы потребления пищевых веществ и составлять рационы питания для различных групп населения		
			Владеет методами расчета потребления пищевых веществ и методиками составления рационов питания для различных групп населения		

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. Позняковский, В.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с. <https://e.lanbook.com/book/99209>.
2. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/catalog/product/935857>
3. Чеснокова Н.Ю. Физиологические основы рационального питания различных групп населения [Электронный ресурс] Н.Ю. Чеснокова, Т.Ю.

Гарцман, Л.В. Левочкина, А.А. Кузнецова, Т.В. Левчук – Владивосток: ДВФУ, 2016. - 163 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:814112&theme=FEFU>

4. Физиология питания. Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/catalog/product/935857>

Дополнительная литература

1. Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. — Электрон. Текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 351 с.

<http://www.iprbookshop.ru/4145.html>

2. Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс] : практикум / Л.В. Терещук, К.В. Старовойтова. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

3. Молчанова Е.Н. Физиология питания: Учебное пособие / Е.Н. Молчанова – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. – 240 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?aid=WPQ1aMKwllQwhhNHRmNk68geX%2BV9KaLfWo9Xs/nHIA0%3D%3BA3VyYKgmQMcl4YU%2BWAxEhA%3D%3D%3BW6eYARTqiwp8vnQyFliJhrycIwXMTAvivV1mf2WS/5EXt41czZKb07%2BhkKp2GrLjXVQTMNXBTAeri0nxLWByjRcrX4rCRzX9ggian25R68o%3D&id=chamo:733018>.

4. Московченко О.Н. Физиология пищеварения и рациональное питание Монография./ О.Н. Московченко – Красноярск, 2013. - 280 с.

<http://elibrary.ru/download/27378671.pdf>.

5. Омаров Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева – Ставрополь: АГРУС, 2014. – 80 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>.

6. Самко Ю.Н. Физиология: учебное пособие / Ю.Н. Самко – Москва: ИНФРА, 2014, - 144 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=452633>.

7. Ивашкина В.Т. Клиническая диетология / под ред. В.Т. Ивашкина - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с.

http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Geotar:/usr/vtls/ChamoHome/visualizer/data_geotar/geotar.xml.part2487..xml&theme=FEFU

8. Попова Н.Н. Основы рационального питания. Учебное пособие / Н.Н. Попова - Воронеж, 2013. – 106 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/71654/page4/>.

9. Полиевский С.А. Спортивная диетология : учебник для вузов / С. А. Полиевский – Москва: Академия, 2015. – 201 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:790352&theme=FEFU>.

10. Тырсин Ю.А. Секреты правильного питания: минералы, витамины, вода / Ю. А. Тырсин, А. А. Кролевец, С. В. Бельмер и др. Российская академия естественных наук – Москва: Дели Плюс, 2014. - 271с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731950&theme=FEFU>.

11. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: Справочник под ред. МакКанса и Уиддоусона – Санкт-Петербург: Профессия, 2006. – 415с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:348203&theme=FEFU>

12. Чеснокова Н.Ю. Составление и расчет пищевой ценности рациона питания основных групп населения. Методические указания / Н.Ю. Чеснокова - Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2011. – 32 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?aid=yYQxCP%2BunSBqWPVDoGYveN2MpcAVzGfYe5UAXCvb4IU%3D%3BPnzyMoYcK8ge5EqiyIfY1A%3D%3D%3B8yyIxENiY73hDO2I/sH/qDFZR7HbmaZ36uxwoY1ftfLzmRYjJJYtbplqzjSoV3Rk0b0Xw%2B9WozS/p1yUG2pcDRQXsW%2B7LsY98Ls2I3cyOw%3D&id=chamo:358605>.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют

открытый доступ к библиотечному 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, GigE, 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М621 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



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 «Физиологические основы организации
рационального питания на предприятиях общественного питания»**
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2020 29.10.2020 26.11.2020 17.12.2020	Подготовка рефератов	16	Микроэкзамен 1
2	24.12.2020	Подготовка презентации	10	Зачет
3	18.09.2020 22.10.2020 19.11.2020 10.12.2020	Подготовка к коллоквиуму	5	Микроэкзамен 2
4	12.11.2020	Подготовка к имитационной игре	5	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

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. Роль питания в жизнедеятельности человека.
2. Энергетический баланс. Суточный объем энергетических затрат человека. Условия, влияющие на энергозатраты организма. Понятие об обмене веществ.
3. Организм как самостоятельно существующая единица органического мира. Гомеостаз человеческого организма.
4. Рациональное питание и основные физиологические требования к его организации. Энергетическая ценность рациона и содержание в нем основных пищевых веществ для различных групп населения. Принцип сбалансированного питания. Оптимальный продуктовый набор. Требование к режиму питания.
5. Переваривание пищи в ротовой полости. Ферменты ротовой полости, участвующие в переваривании.
6. Требование к режиму питания и их обоснование. Правильное распределение рациона по калорийности и содержанию основных пищевых веществ в отдельных приемах пищи при разной кратности питания.

Рациональный подбор продуктов и правила составления меню разных приемов пищи.

7. Пищеварение в тонком кишечнике. Значение печени и поджелудочной железы в процессе пищеварения. Переваривание и всасывание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) в кишечнике.

8. Белки и их роль в питании. Переваривание и всасывание белков в пищеварительном аппарате. Усвоение белков растительного и животного происхождения. Биологическая ценность белков различных продуктов.

9. Характеристика групп интенсивности труда. Основы построения рационального питания для различных профессиональных групп населения. Питание при умственном труде. Питание при тяжелом физическом труде. Питание людей, работающих во вредных условиях.

10. Жиры и их роль в питании. Значение полиненасыщенных жирных кислот, фосфатидов, холестерина для организма и их источники в питании. Пищевая ценность животных и растительных жиров, принципы нормирования жиров в рационе.

11. Толстый кишечник и его участие в процессе пищеварения. Роль микрофлоры толстого кишечника. Влияние состава пищи на гнилостные и бродильные процессы в кишечнике. Питание при заболеваниях толстого кишечника.

12. Углеводы и их роль в питании. Особенности процесса переваривания и всасывания различных углеводов (крахмал, сахар, клетчатка) в пищеварительной системе. Значение в питании усвояемых углеводов и клетчатки. Принципы нормирования и всасывания углеводов в питании. Сбалансированность различных углеводов в рационе.

13. Значение воды и минеральных элементов в питании. Классификация минеральных элементов. Характеристика различных макроэлементов (фосфор, магний, кальций, натрий, калий, железо). Суточная

потребность, основные источники минеральных веществ. Факторы, влияющие на усвоение минеральных веществ.

14. Рациональное питание в пожилом возрасте и старости.

15. Вредные вещества пищи. Факторы, блокирующие усвоение или обмен белков, витаминов и минеральных веществ. Компоненты пищи неблагоприятно влияющие на организм.

16. Значение витаминов в питании. Физиологическая потребность в витаминах. Понятие о гиповитаминозах и авитаминозах. Мероприятия по обеспечению населения достаточным витаминным питанием.

17. Особенности построения рационального питания для детей различного возраста. Школьное питание, физиологические требования к составлению меню школьных завтраков и обедов.

18. Основные принципы сбалансированного питания.

19. Защитные компоненты пищевых продуктов. Классификация защитных компонентов пищи. Пищевые факторы, обеспечивающие барьерную функцию в организме. Обезвреживающая функция печени. Нутриенты, участвующие в защите против микроорганизмов. Нутриенты, обладающие антиканцерогенным эффектом. Источники защитных веществ пищи.

20. Основы лечебного питания. Их цели и задачи. Диетическое питание как составная часть комплексного лечения больного человека. Научные принципы и задачи построения лечебных диет.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Физиологические основы организации
рационального питания на предприятиях общественного питания»»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Физиологические основы организации
рационального питания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физиологические основы организации сбалансированного рационального питания различных групп населения
	Умеет	С учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять подробные рационы питания различных групп населения с учетом их физиологических особенностей
	Владеет	Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	Особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточна я аттестация
1.	Раздел I Физиологические основы питания	ОК-15, ПК-27, ПК-30	Знает физиологические основы организации питания основных групп населения	УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
Умеет подобрать несколько вариантов рационов питания с учетом физиологических особенностей организма человека, проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ					
Владеет приемами составления рационов питания и знаниями составления рационов для различных групп населения					
2.	Раздел II. Физиологические основы рационального питания	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	Знает физиологические основы организации рационального питания человека	УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
Умеет с учетом физиологических особенностей проводить исследования по					

			<p>усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком пищевых веществ</p> <p>Владеет методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности и рационов питания</p>		
3.	Раздел III. Физиологические системы, связанные с функцией питания	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает физиологические системы, связанные с функцией питания и влияние пищи на эти системы</p> <p>Умеет организовывать рационы питания с учетом влияния пищи на функционирование систем организма</p> <p>Владеет методиками составления рационов питания с учетом физиологических особенностей организма, т.е. потребностью данного человека в определенных пищевых веществах и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-1 – итоговый тест

			энергии		
4.	Раздел IV. Пищевые вещества и их значение	ОК-14, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает нормы потребления пищевых веществ</p> <p>Умеет с учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ,</p> <p>Владет методиками определения биологической, энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-1 – итоговый тест
5.	Раздел V. Защитные и опасные компоненты пищевых продуктов	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает защитные и опасные компоненты пищевых продуктов</p> <p>Умеет включать в рационы питания защитные компоненты пищи и исключать из рационов опасные компоненты пищи</p> <p>Владет методами составления рационов питания с учетом включения в них защитных компонентов и исключения опасных компонентов пищи</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 24-26 Пр-1 – итоговый тест
6.	Раздел VI. Особенности питания различных групп населения	ОК-15, ПК-27, ПК-29, ПК-30	<p>Знает физиологические особенности различных групп населения для составления рационов</p> <p>Умеет рассчитывать</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест

			нормы потребления пищевых веществ и составлять рационы питания для различных групп населения		
			Владеет методами расчета потребления пищевых веществ и методиками составления рационов питания для различных групп населения		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Физиологические основы организации
рационального питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	знает (пороговый уровень)	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии производства общественного питания	Знание литературных источников, способных углубить знания по физиологическим основам технологии производства общественного питания	Способность использовать литературные и интернет источники для углубления знаний в предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовывать поиск дополнительной информации	Умение организовывать поиск дополнительной информации	Способность работать с электронными ресурсами для углубления знаний предметной области	64-84
	владеет (высокий)	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Владение навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Способность использования электронных ресурсов для углубления знаний предметной области	85-100
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Физиологические основы организации сбалансированного рационального питания различных групп населения	Знание физиологических основ организации питания человека и различных групп населения	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил	45-64

				бакалавр	
	умеет (продвинутый)	С учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ	Умение рассчитывать усвояемость и перевариваемость пищевых веществ, а также нормы потребления человеком пищевых веществ и энергии	Способность работать с табличными данными о нормах потребления и усвоения человеком пищевых веществ и на их основе составлять рационы питания	65-84
	владеет (высокий)	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека	Инструментами, методами и методиками определения биологической и энергетической ценности, составления сбалансированных рационов питания для различных групп населения	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ПК-29 - способность	знает (порого-	Способы измерения	знание основных	способность раскрыть суть	45-64

<p>измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>высокий уровень)</p>	<p>энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ</p>	<p>понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований</p>	<p>методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Составлять подробные рационы питания различных групп населения с учетом их физиологических особенностей</p>	<p>Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований</p>	<p>Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимо для сбалансированности рационов</p>	<p>Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований</p>	<p>Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях</p>	<p>85-100</p>

		питания.			
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	знает (порого- вый уровень)	Особенност и составления рационов питания для различных групп населения	Знание основных понятий и терминологий по методикам составления рационов питания; знание методик составления рационов питания; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для составления рационов питания	Способность раскрыть суть методов составления рационов питания;- способность обосновать актуальность составления рационов сбалансированно го питания	45-64
	умеет (продви- нутый)	Составлять рационы питания с учетом особенносте й обмена веществ в организме человека для различных групп населения	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы составления рационов и внедрять их на предприятиях общественного питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Приемами составления рационов питания для различных групп населения	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательн ости разработки рационов питания; способность составлять рационы питания с учетом	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять рационы питания и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85- 100

			физиологическ им норм		
--	--	--	--------------------------	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка экзамене	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Посредственно умеет проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также ведет подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Хорошо владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Посредственно умеет проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также ведет подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Слабо владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.

60-0	«не - удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
------	-----------------------------	---

Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи курса.
2. История развития физиологии питания.
3. Роль питания в жизнедеятельности человека.
4. Основные теории питания.
5. Физиологические основы рационального питания. Обмен веществ и энергии.
6. Организм как самостоятельно существующая единица органического мира. Гомеостаз.
7. Строение и функции центральной и периферической нервной системы.
8. Гуморальная регуляция человеческого организма.
9. Роль пищи для функционирования нейрогуморальной системы.
10. Пищеварительная система. Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения.
11. Пищеварительная система. Роль печени в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком и толстом кишечнике.
12. Кровь и система кровообращения. Влияние питания на сердечно-сосудистую систему.
13. Выделительная система. Роль пищи в функционировании выделительной системы.
14. Пищевые вещества и их значение. Белки.
15. Роль углеводов в функционировании человеческого организма.
16. Роль жиров в функционировании человеческого организма.
17. Роль витаминов в функционировании человеческого организма.

18. Роль минеральных веществ и воды в функционировании человеческого организма.
19. Защитные компоненты пищевых продуктов.
20. Вредные вещества пищи.
21. Пищевые добавки (ароматические и душистые вещества, красители, подсластители, консерванты, улучшители консистенции).
22. Основные принципы сбалансированного питания.
23. Лечебное и лечебно-профилактическое питания. Характеристика основных видов диет.
24. Особенности организации питания детей и подростков.
25. Особенности питания пожилых людей.
26. Особенности питания студентов.
27. Особенности питания спортсменов.

Итоговый тест

Вариант № 1

Задание 1. Значение белков в организме человека состоит в выполнении функций:

- а) сократительной;
- б) антитоксической;
- в) энергетической, транспортной, защитной, пластической, каталитической, антитоксической;
- г) каталитической.

Задание 2. Виды щажений диеты №1:

- а) химическое, механическое и термическое
- б) механическое;
- в) химическое;
- г) термическое

Задание 3. Доля белков животного происхождения в суточном содержании белков составляет (в %):

- а) 80;
- б) 35;
- в) 50;
- г) 75

Задание 4. К снижению остроты зрения (особенно в сумерках), сухости кожи и слизистых глаз, поражению роговицы глаза, задержки роста у детей, приводит дефицит витамина:

- а) С;
- б) А;
- в) РР;
- г) В₆

Задание 5. Недостаточность в пище кальция, при одновременном недостатке витамина D приводит к возникновению:

- а) мышечной слабости, нарушению ритма сердца;
- б) рахиту и размягчению костей;
- в) анемии, утомляемости, бледности;
- г) замедлению роста детей и подростков, изменению кожи.

Задание 6. Поджелудочная железа выделяет гормон:

- а) тиреоглобулин;
- б) адреналин;
- в) инсулин;
- г) паратгормон.

Задание 7. Фермент пепсин образуется:

- а) в желудке;
- б) в толстом кишечнике;
- в) в тонком кишечнике;
- г) в ротовой полости

Задание 8. Активатором ферментов желудочного сока является:

- а) фосфорная кислота;
- б) карбонат натрия;

- в) соляная кислота;
- г) серная кислота.

Задание 9. Биологическая роль жиров состоит в том, что они:

- а) являются источником витаминов группы В;
- б) являются источником энергии, фосфатов, жирных кислот и жирорастворимых витаминов;
- в) являются источником витаминов С и РР;
- г) являются источников минеральных веществ.

Задание 10. Вещество необходимое для нормальной функции слизистых оболочек дыхательных путей это:

- а) глюкоза;
- б) витамин D;
- в) витамин А;
- г) витамин С.

Вариант № 2

Задание 1. Физиология питания это:

- а) наука, которая изучает форму и строение организма в связи с его функциями, развитием под воздействием окружающей среды;
- б) наука, которая изучает влияние пищи на организм человека; устанавливает потребность человека в пищевых веществах;
- в) наука о закономерностях процессов жизнедеятельности живого организма, его органов, тканей и клеток, их взаимосвязи при изменении различных условий и состояния организма;
- г) наука, изучающая познание жизни на различных уровнях ее организации.

Задание 2. Дополнительный обмен это:

- а) энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов;
- б) усиление действия обмена веществ в результате приема пищи;
- в) количество энергии, затрачиваемое на выполнение той или иной работы;

г) минимальный уровень обмена веществ, выражаемый в калориях.

Задание 3. Доля белков растительного происхождения в суточном содержании белков составляет (в %):

- а) 75;
- б) 50;
- в) 45;
- г) 35.

Задание 4. Потребность детей и подростков в воде в возрасте 7-17 лет на 1 кг массы тела составляет (в мл):

- а) 100;
- б) 30;
- в) 50;
- г) 20.

Задание 5. Заболевания костей, рахит у детей наблюдаются при недостатке витамина:

- а) А;
- б) D;
- в) С;
- г) В₁₂.

Задание 6. Фермент лизоцим образуется:

- а) в желудке;
- б) в ротовой полости;
- в) в тонком кишечнике»
- г) в толстом кишечнике.

Задание 7. Недостаточность в пище железа приводит к возникновению:

- а) анемии, утомляемости, бледности, снижению сопротивляемости инфекционным заболеваниям;
- б) замедлению роста детей и подростков, изменению кожи;
- в) рахиту, размягчению костей;
- г) мышечной слабости, нарушению ритма сердца;

Задание 8. Потребность в витамине С, значительно увеличивается при:

- а) туберкулезе, болезнях ЖКТ, инфекционных заболеваниях;
- б) болезни мочеполовой системы;
- в) болезнях сердечно-сосудистой системы;
- г) болезнях дыхательной системы.

Задание 9. Гнилостные процессы в кишечнике подавляет:

- а) желчь;
- б) пищеварительный сок поджелудочной железы;
- в) желудочный сок;
- г) фермент лизоцим.

Задание 10. К веществам, обладающим защитной функцией от микроорганизмов относятся:

- а) фитонциды;
- б) ретинол, токоферол и др.;
- в) витамины А, Р, Е группы В;
- г) стерины, стеролы.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине Физиологические основы организации
рационального питания на предприятиях общественного питания»**

**Раздел «Физиологические основы питания человека.
Физиологические основы рационального питания»**

1. Роль питания в жизнедеятельности человека.
2. История развития физиологии питания.
3. Основные теории питания (рациональное сбалансированное, лечебное и лечебно-профилактическое питание, функциональное питание, нетрадиционные виды питания).

4. Обмен веществ и энергии.
5. Организм как самостоятельно существующая единица органического мира. Гомеостаз.

Раздел «Физиологические системы, связанные с функцией питания»

1. Функционирование центральной и периферической нервной системы.
2. Гуморальная регуляция.
3. Роль пищи в функционировании нейрогуморальной системы.
4. Функционирование системы кровообращения.
5. Влияние пищи на функционирование сердечно-сосудистой системы.
6. Влияние пищи на выделительную систему.
7. Сущность пищеварения.
8. Физиологические основы аппетита.
9. Пищеварение в ротовой полости.
10. Пищеварение в желудке.
11. Пищеварение в тонком кишечнике.
12. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения.
13. Усвояемость пищи.

Раздел «Пищевые вещества и их значение».

1. Роль белков в функционировании человеческого организма.
2. Роль жиров в функционировании человеческого организма.
3. Роль углеводов в функционировании человеческого организма.
4. Роль минеральных веществ в функционировании человеческого организма.
5. Роль витаминов в функционировании человеческого организма.
6. Роль воды в функционировании человеческого организма.

7. Составить интеллект карту по теме «Основные вещества пищи. Их роль в организме человека»

Раздел «Защитные и вредные вещества пищи».

1. Защитные компоненты пищи.
2. Токсичные компоненты пищи.
3. Антропогенные контаминанты пищи.
4. Природные контаминанты пищи.
5. Биологически активные добавки, особенности их использования.
6. Генно-модифицированные продукты и их влияние на организм человека. Применение метода Инсерт маркировки.
7. Составление интеллект карты по теме «Защитные компоненты пищи. Их роль в функционировании человеческого организма», «Опасные компоненты пищи. Пути поступления в организм человека».

Раздел «Особенности питания различных групп населения»

1. Особенности питания детей и подростков.
2. Особенности питания людей пожилого возраста.
3. Особенности питания студентов.
4. Особенности питания спортсменов.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Имитационная игра

по дисциплине «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания»

1. Тема: Системы питания

2. Концепция игры: изучение разнообразных систем питания человека.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) менеджером в крупной фармацевтической компании выбирает систему питания с учетом особенностей возраста и характером трудовой деятельности.

Среди студентов выбирается эксперты (родители из 2-х человек, дочь (сын) 25 лет) и медицинский работник. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что девушке (парню) 25 лет подходит та или иная система питания.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с различными системами питания человека, существующими на сегодняшний день в мире, определение положительных и отрицательных сторон той или иной системы питания, умение составления рационов питания и расчет его калорийности на неделю, в зависимости от возраста и характера трудовой деятельности.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме,

активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания»

1. Темы: Основные вещества пищи. Защитные и опасные вещества пищи.

2. Концепция: Понимание значения и роли пищевых веществ, а также защитных и опасных компонентов пищи в организме человека.

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 интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

**Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)
по дисциплине Физиологические основы организации рационального
питания на предприятиях общественного питания»**

1. Темы: Защитные и опасные компоненты пищи. Генномодифицированные продукты.

2. Концепция: Понимание использования в питании генномодифицированных продуктов.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

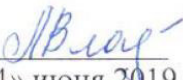
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте,



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


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ «Процессы и аппараты пищевых производств»

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

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 4
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 27 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – – семестр
Экзамен – 4 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Ткаченко Т.И.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Процессы и аппараты пищевых производств»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

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

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (27 час). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основы протекания технологических процессов биотехнологии;
- классификация, назначение и область применения современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии;
- методы расчетов технологических процессов и аппаратов биотехнологии;

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физика», «Основы общей и органической химии», «Основы биотехнологии» и др.

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,

_____ Т.И. Ткаченко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Процессы и аппараты пищевых производств»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки (очная)

курс 2 семестр 4

лекции 36 час.

практические занятия -18 час.

лабораторные работы – 36 час.

в том числе с использованием МАО лек.7 /пр. /лаб. 10 час.

всего часов аудиторной нагрузки 90 час.

в том числе с использованием МАО 17 час.

самостоятельная работа 36 час.

в том числе на подготовку к экзамену – 54 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект - семестр

экзамен – 4 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_ Левочкина Л.В._

Составитель (ли): к.т.н., доцент Т.И. Ткаченко

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В. _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Processes and devices of food production

Basic (variable) part of Block, 4 credits

Instructor: T.I. Tkachenko

At the beginning of the course a student should be able to:

- the study of the physico-chemical nature of the main processes;
- the ability to design, build and operate technological equipment with maximum efficiency;
- use of energy and resource saving technologies;
- introduction into production of research results.

Learning outcomes:

OPK-4 willingness to operate various types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of catering

PC-1 ability to use technical means to measure the main parameters of technological processes, the properties of raw materials, semi-finished products and the quality of finished products, organize and implement the technological process of food production

PC-5 the ability to calculate the production capacity and the efficiency of technological equipment, to evaluate and plan the introduction of innovations in production

PC-19 ability to organize resource-saving production, its operational planning and ensuring the reliability of technological processes of food production, ways of rational use of raw materials, energy and other types of resources

PC-33 readiness to negotiate with design organizations and technology equipment suppliers, to evaluate the results of designing a small business catering enterprise at the project stage

Course description: The content of the course covers the following range of issues: mastering the fundamentals of the theory of various processes of food technology, principles of design and methods for designing devices and machines used to implement these processes in real production conditions with maximum efficiency

Main course literature:

1. Zhistin, E.A. Processes and devices of food production [Electronic resource]: teaching aid / E.A. Zhistin, V.A. Aurors. - Electron. Dan. - Penza: PenzGTU, 2011. - 32 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/62637>
2. Zhukov V.I. Processes and devices of food production [Electronic resource]: a tutorial / Zhukov VI - Electron. text data.— Novosibirsk: Novosibirsk State Technical University, 2013.— 188 c .— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/45150.html>
3. Voblikova, T.V. Processes and devices of food production [Electronic resource]: a tutorial / T.V. Voblikova, S.N. Shlykov, A.V. Permyakov. - Stavropol: AGRUS Stavropol State. Agrarian University, 2013. - 212 p. - ISBN 978-5-9596-0958-0. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/514571>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в состав вариативной части дисциплин Б1.Б.28 цикла основной образовательной программы подготовки бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет пять зачетных единиц (144 академических часов).

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

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

- готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментах
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов
	Умеет	применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям
	Владеет	навыками работы со справочной и технической литературой
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах технологии
	Умеет	выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов
	Владеет	методами простых расчетов параметров технологических процессов и оборудования
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа

производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	научные основы протекания технологических процессов
	Умеет	выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения
	Владеет	методами расчетов нестационарных технологических процессов и прочностных расчетов соответствующих аппаратов

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

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

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия 36 час

Тема 1. Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств» - 2 час

Предмет и задачи дисциплины. Классификация основных процессов технологии. Понятие о движущей силе процесса.

Тема 2. Лекция-презентация (МАО) Основные закономерности протекания технологических процессов – 4 часа

Требования, предъявляемые к машинам и аппаратам. Требования, предъявляемые к материалам. Основные типы процессов и аппаратов. Научные основы протекания процессов. Принцип оптимизации процессов. Основы моделирования процессов и аппаратов. Теория подобия.

Тема 3. Механические процессы – 6 часов

Измельчение. Теоретические основы измельчения. Конструкции и работа основных типов измельчающих машин. Процессы сортирования. Классификация способов сортирования. Аппараты для сортирования. Процессы обработки материалов давлением (прессование). Классификация процессов прессования. Отжатие жидкости из твердого материала. Формование пластического материала. Уплотнение сыпучего материала брикетирование, гранулирование.

Тема 4. Лекция-презентация (МАО) Гидромеханические процессы – 6 часов

Виды неоднородных систем. Классификация процессов разделения. Осаждение (отстаивание) под действием силы тяжести. Осаждение под действием центробежной силы. Аппараты для отстаивания и осаждения. Процессы фильтрования. Общие сведения. Типы фильтрования. Виды фильтрующих перегородок. Оборудование для фильтрования. Фильтры. Центрифуги. Мембранные процессы. Теоретические основы процесса разделения на полупроницаемых мембранах. Характеристика мембран. Мембранные аппараты.

Тема 5. Лекция-презентация (МАО) Теплообменные процессы – 8 часов

Теория теплообмена. Классификация тепловых процессов и виды теплоносителей. Нагревание и охлаждение. Основы теплопередачи. Теплопроводность. Конвекция и конвективный обмен. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов, типы конструкций и методики расчёта теплообменных аппаратов. Выпаривание и выпарные аппараты. Способы выпаривания. Выпарные аппараты

Тема 6. Массообменные процессы – 10 часов

Классификация процессов массопередачи. Основное уравнение массопередачи. Механизм процесса массопередачи. Расчеты массообменных аппаратов. Массообменные аппараты. Сорбционные процессы. Классификация сорбционных процессов. Перегонка и ректификация. Теоретические основы процессов. Простая и сложная перегонка. Ректификационные аппараты. Экстракция Методы экстракции. Экстрагирование в системе «Твердое тело–жидкость». Экстракция в системе «жидкость–жидкость». Экстракторы. Сушка. Формы связи влаги с материалом. Процесс сушки. Способы сушки, реализуемы в сушилках. Классификация сушилок. Основные типы сушилок. Кристаллизация и растворение. Общие сведения. Способы кристаллизации. Кристаллизаторы. Растворение – общие понятия

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

Тема 1. Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств» - 3 час

Тема 2. Лекция-презентация (МАО) Основные закономерности протекания технологических процессов – 3 часа

Тема 3. Механические процессы – 3 часов

Тема 4. Лекция-презентация (МАО) Гидромеханические процессы – 3 часов

Тема 5. Лекция-презентация (МАО) Теплообменные процессы – 3 часов

Тема 6. Массообменные процессы – 3 часов

Лабораторные работы (36 час)

Лабораторная работа 1. Исследование процессов измельчения в шаровой мельнице – 4 часа

Цель работы: Ознакомиться с методами и теорией измельчения твердых материалов.

Задачи: Изучить конструкцию шаровой мельницы, рассчитать параметры характеризующие работу мельницы.

Литература:

1 Аминов М.С. и др. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов / М.С.Аминов, М.С. Мурадов, Э.М. Аминова. – М.: Колос, 1999. – 504 с.

2 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

3 Липатов М.М. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Экономика, 1987. – 272 с.

Лабораторная работа 2. Сравнительный анализ процесса просеивания на ситах с электромеханическим приводом - 4 часа

Цель работы: Ознакомится с методами и теорией просеивания сыпучих неоднородных масс.

Задачи: Изучить конструкцию электромеханического просеивателя, оценить КПД механизма при различных методах просеивания.

Литература:

1 Аминов М.С. и др. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов / М.С.Аминов, М.С. Мурадов, Э.М. Аминова. – М.: Колос, 1999. – 504 с.

2 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

3 Липатов М.М. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Экономика, 1987. – 272 с.

Лабораторная работа 3. Изучение кинетики гравитационного осаждения – 4 часа

Цель работы: Изучение скорости осаждения твердых частиц под действием силы тяжести.

Задачи: Определить скорость осаждения твердых частиц под действием силы тяжести в зависимости от размеров частиц и физических свойств твердого вещества и жидкости; сопоставить полученные данные с теоретическими.

Литература:

1 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

2 Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Экономика. 1987. – 272 с.

3 Стабников В.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов, 4-е издание, перераб. и доп./ В.Н. Стабников, В.М. Лысянский, В.Д. Попов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 503 с.

4 Павлов К.Ф. Примеры и задачи по курсу Процессы и аппараты химической технологии. – М.; Л.: Химия, 1981. – 630 с.

5 Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. учебное пособие / Под редакцией С.М Гребенюка. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

Лабораторная работа 4. Определение пропускной способности фильтра через пористые материалы – 4 часа

Цель работы: Изучение процесса фильтрации и пропускной способности фильтра.

Задачи: Определить скорость фильтрации через пористые перегородки, определить удельную производительность фильтра, определить пропускную способность фильтра из пористых материалов.

Литература:

1 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

2 Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Экономика. 1987. – 272 с.

3 Стабников В.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов, 4-е издание, перераб. и доп./ В.Н. Стабников, В.М. Лысянский, В.Д. Попов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 503 с.

4 Павлов К.Ф. Примеры и задачи по курсу Процессы и аппараты химической технологии. – М.; Л.: Химия, 1981. – 630 с.

5 Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. учебное пособие / Под редакцией С.М Гребенюка. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

Лабораторная работа 5. Определение параметров влажного воздуха – 4 часа

Цель работы: Определение параметров влажного воздуха при помощи $i - d$ диаграммы Рамзина.

Задачи: определить относительную влажность воздуха, удельную энтальпию и влагосодержание.

Литература:

1 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

2 Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Экономика. 1987. – 272 с.

3 Стабников В.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов, 4-е издание, перераб. и доп./ В.Н. Стабников, В.М. Лысянский, В.Д. Попов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 503 с.

4 Павлов К.Ф. Примеры и задачи по курсу Процессы и аппараты химической технологии. – М.; Л.: Химия, 1981. – 630 с.

5 Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. учебное пособие / Под редакцией С.М Гребенюка. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

Лабораторная работа 6. Истечение жидкости через различные насадки – 4 часа

Цель работы: Изучение процесса истечения жидкости через насадки.

Задачи: сравнить скорость истечения жидкости через различные типы насадок: цилиндрическую и коническую сужающуюся.

Литература:

1 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

2 Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Экономика. 1987. – 272 с.

3 Стабников В.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов, 4-е издание, перераб. и доп./ В.Н. Стабников, В.М. Лысянский, В.Д. Попов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 503 с.

4 Павлов К.Ф. Примеры и задачи по курсу Процессы и аппараты химической технологии. – М.; Л.: Химия, 1981. – 630 с.

5 Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. учебное пособие / Под редакцией С.М Гребенюка. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

Лабораторная работа 7. Расчет сушильной камеры – 4 часа

Цель работы: Изучение процесса сушки.

Задачи: Определить массу испаренной влаги в сушильной камере, расход воздуха в процессе сушки и расход тепла.

Литература:

1 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

2 Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Экономика. 1987. – 272 с.

3 Стабников В.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов, 4-е издание, перераб. и доп./ В.Н. Стабников, В.М. Лысянский, В.Д. Попов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 503 с.

4 Павлов К.Ф. Примеры и задачи по курсу Процессы и аппараты химической технологии. – М.; Л.: Химия, 1981. – 630 с.

5 Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. учебное пособие / Под редакцией С.М Гребенюка. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

Лабораторная работа 8. Исследование процесса теплопередачи в теплообменнике типа «труба в трубе» – 4 часа

Цель работы: Исследовать влияние скорости движения холодного теплоносителя на интенсивность теплообмена.

Задачи: определить коэффициент теплопередачи в процессе переноса тепла от горячего теплоносителя к холодному при различных скоростях движения. Определить суммарное термическое сопротивление, возникающее в процессе и частичное термическое сопротивление.

Литература:

1 Аминов М.С. и др. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов / М.С.Аминов, М.С. Мурадов, Э.М. Аминова. – М.: Колос, 1999. – 504 с.

2 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

3 Липатов М.М. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Экономика, 1987. – 272 с.

Лабораторная работа 9. Определение параметров в процессе сушки – 4 часа

Цель работы: Изучение и определение параметров воздуха в процессе сушки.

Задачи: Определить конечное влагосодержание воздуха при его вынужденном движении, расход количества воздуха на 1 кг испаренной влаги, а также интенсивность испарения в лаги из материала.

Литература:

1 Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий, В.В. Васильев. – М.: Колос, 2000. – 551 с.

2 Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. М.: Экономика. 1987. – 272 с.

3 Стабников В.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов, 4-е издание, перераб. и доп./ В.Н. Стабников, В.М. Лысянский, В.Д. Попов. – М.: Агропромиздат, 1985. – 503 с.

4 Павлов К.Ф. Примеры и задачи по курсу Процессы и аппараты химической технологии. – М.; Л.: Химия, 1981. – 630 с.

5 Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств. учебное пособие / Под редакцией С.М Гребенюка. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» 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	Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты биотехнологии»	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов	Отчет по лабораторной работе	Зачет
			умеет применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям		
			владеет навыками работы со справочной и технической литературой		
2	Основные закономерности протекания процессов биотехнологии	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов	Отчет по лабораторной работе	Зачет
			умеет применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойст-		

			вам веществ и их изменениям		
			владеет навыками работы со справочной и технической литературой		
3	Механические процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет
			умеет выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов		
			владеет методами простых расчетов параметров биотехнологических процессов и оборудования		
4	Гидромеханические процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в гидромеханических процессах	Реферат Отчёт по лабораторной работе	Зачет
			умеет выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов		
			владеет методами простых расчетов параметров биотехнологических процессов и оборудования		
5	Теплообменные процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в теплообменных процессах, а также научные основы протекания теплообменных процессов	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет
			умеет выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов		
			владеет навыками использования современного лабораторного оборудования и приборов, и программного обеспечения		

6	Массообменные процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в массообменных процессах, а также научные основы протекания массообменных процессов	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет
			умеет выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения		
			владеет навыками использования современного лабораторного оборудования и приборов, и программного обеспечения		
7	Биохимические процессы. Основные положения	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19 ПК-33	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в массообменных процессах, а также научные основы протекания массообменных процессов	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет
			умеет выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения		
			владеет навыками использования современного лабораторного оборудования и приборов, и программного обеспечения		

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. Жистин, Е.А. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.А. Жистин, В.А. Авроров. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 32 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62637>
2. Жуков В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Жуков В.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013.— 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45150.html> .— ЭБС «IPRbooks»
3. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. — 212 с. - ISBN 978-5-9596-0958-0. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514571>

Дополнительная литература

1. Холодилин, А. Н. Лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Н. Холодилин, С. Ю. Соловых. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 142 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/33639.html>
2. Акбаева, Д. Н. Тестовые задания по дисциплине «Основные процессы и аппараты химической технологии» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Н. Акбаева, Ж. Т. Ешова. — Электрон. текстовые данные. — Алматы : Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2014. — 86 с. — 978-601-04-0438-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58754.html>

- 3.Лабораторный практикум по процессам и аппаратам [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Н. Остриков, А. В. Логинов, Л. Н. Ананьева, Е. В. Федорова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. — 282 с. — 978-5-89448-926-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27317.html>
- 4.Копылов, А. С. Процессы и аппараты передовых технологий водоподготовки и их программированные расчеты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С. Копылов, В. Ф. Очков, Ю. В. Чудова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Издательский дом МЭИ, 2016. — 222 с. — 978-5-383-01028-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55940.html>
- 5.Процессы и аппараты химической технологии [Электронный ресурс] : методические указания к самостоятельной работе / сост. А. Ш. Бикбулатов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 72 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62571.html>

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

1. <http://isir.ras.ru/> - Интегрированная Система Информационных Ресурсов Российской Академии Наук.
2. <http://www.viniti.msk.su/> - Всероссийский Институт Научной и Технической Информации (ВИНИТИ РАН).
3. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Pubmed> - База научных данных в области биомедицинских наук.
4. www.chem.qmul.ac.uk/iubmb - Биохимическая классификация и номенклатура ферментов. Свободный доступ на сайте Международного союза биохимии и молекулярной биологии.

5. www.molbiol.ru, www.nature.ru - Учебники, научные монографии, обзоры, лабораторные практикумы в свободном доступе на сайтах практической молекулярной биологии.

6. www.swissprot.com – свободный доступ к международной базе данных по первичным и 3D структурам ферментов

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

-Пакет программ Microsoft office

-Программы статистического анализа данных Epi Info

-Программные комплексы Autodesk

VI МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Организационные рекомендации по изучению дисциплины

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.

2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.

3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.

4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (отчеты по лабораторным работам, рефераты) преподавателю.

При успешном прохождении рубежных контрольных испытаний студент может претендовать на сокращение программы промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

**Характер различных видов учебной работы и рекомендуемая
последовательность действий студента
(«сценарий изучения дисциплины»)**

Сценарий изучения дисциплины «Процессы и аппараты биотехнологии» строится на основе учета нескольких важных моментов:

- очень большой объем дополнительных источников информации;
- большой объем нормативного материала, подлежащий рассмотрению;
- существенно ограниченное количество учебных часов, отведенное на изучение дисциплины.

В связи с названными проблемами обучение строится следующим образом. На лекциях преподаватель дает общую характеристику рассматриваемого вопроса, различные научные концепции или позиции, которые есть по данной теме. Во время лекции рекомендуется составлять конспект, фиксирующий основные положения лекции и ключевые определения по пройденной теме. Во время лекционного занятия необходимо фиксировать все важные моменты и проблемы, на которых останавливается преподаватель. Потом именно эти аспекты станут предметом самого пристального внимания и изучения на лабораторных занятиях.

При подготовке к лабораторному занятию требуется изучение теоретического материала, без которого невозможно проведение лабораторных работ.

Во время лабораторных работ рекомендуется активно принимать участие в проведении эксперимента, обработки экспериментальных данных и защите отчета по лабораторным работам.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии» включает:

- а) подготовку к занятию в интерактивной форме;
- б) подготовку реферата;
- в) подготовку презентаций к выступлениям;
- г) работу с тестовыми заданиями;
- д) подготовку выступлений на студенческих конференциях, для конкурсов студенческих работ;
- е) подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа студентов предполагает самостоятельное изучение отдельных тем, дополнительную подготовку студентов к каждому лабораторному занятию.

Самостоятельная работа студентов является важной формой образовательного процесса. Она реализуется непосредственно в процессе аудиторных занятий, в контакте с преподавателем вне рамок расписания, а также в библиотеке, дома, при выполнении студентом учебных и творческих задач.

Цель самостоятельной работы студентов - научить студента осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою квалификацию.

При изучении каждой дисциплины организация самостоятельной работы студентов должна представлять единство трех взаимосвязанных форм:

- 1) внеаудиторная самостоятельная работа;
 - 2) аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя;
 - 3) творческая, в том числе научно-исследовательская работа.
- Аудиторная самостоятельная работа может реализовываться при проведении практических занятий, выполнении лабораторного практикума и во время чтения лекций.

На лабораторных работах различные виды самостоятельной работы позволяют сделать процесс обучения более интересным и поднять активность значительной части студентов в группе.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов разнообразны:

- подготовка и написание рефератов, докладов, очерков и других письменных работ на заданные темы;
- выполнение домашних заданий разнообразного характера. Это - решение задач, подбор и изучение литературных источников; разработка и составление различных схем, выполнение графических работ, проведение расчетов и др.;
- выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у студентов самостоятельности и инициативы. Индивидуальное задание может получать как каждый студент, так и часть студентов группы;
- подготовка к участию в научно-теоретических конференциях, смотрах, олимпиадах и др.

На каждом этапе самостоятельной работы следует разъяснять цели работы, контролировать понимание этих целей студентами, постепенно формируя у них умение самостоятельной постановки задачи и выбора цели.

Аудиторная самостоятельная работа может реализовываться при проведении практических занятий, семинаров, выполнении лабораторного практикума и во время чтения лекций.

При чтении лекционного курса непосредственно в аудитории необходимо контролировать усвоение материала основной массой студентов путем проведения экспресс-опросов, тестов по конкретным темам.

На лабораторных работах нужно не менее 1 часа из двух (50% времени) отводить на самостоятельную подготовку отчета по лабораторной работе.

По результатам самостоятельного решения задач следует выставлять по каждому занятию оценку. Оценка предварительной подготовки студента к практическому занятию может быть сделана путем экспресс-тестирования (тестовые задания закрытой формы) в течение 5, максимум - 10 минут. Таким образом, при интенсивной работе можно на каждом занятии каждому студенту поставить, по крайней мере, две оценки.

По материалам изученной темы целесообразно выдавать студенту домашнее задание и на последнем практическом занятии по теме подвести итоги его изучения (например, провести контрольную работу), обсудить оценки каждого студента, выдать дополнительные задания тем студентам, которые хотят повысить оценку.

Результаты выполнения этих заданий повышают оценку уже в конце семестра, на зачетной неделе, т.е. рейтинговая оценка на начало семестра ставится только по текущей работе, а рейтинговая оценка на конец зачетной недели учитывает все дополнительные виды работ.

Результативность самостоятельной работы студентов во многом определяется наличием активных методов ее контроля. Существуют следующие виды контроля:

- входной контроль знаний и умений студентов при начале изучения очередной дисциплины;
- текущий контроль, то есть регулярное отслеживание уровня усвоения материала на лекциях, практических и лабораторных занятиях;

- промежуточный контроль по окончании изучения раздела или модуля курса;
- самоконтроль, осуществляемый студентом в процессе изучения дисциплины при подготовке к контрольным мероприятиям;
- итоговый контроль по дисциплине в виде зачета и/или экзамена;
- контроль остаточных знаний и умений спустя определенное время после завершения изучения дисциплины.

Весьма полезен тестовый контроль знаний и умений студентов, который отличается объективностью, экономит время преподавателя, в значительной мере освобождает его от рутинной работы и позволяет в большей степени сосредоточиться на творческой части преподавания, обладает высокой степенью дифференциации испытуемых по уровню знаний и умений и очень эффективен при реализации рейтинговых систем, дает возможность в значительной мере индивидуализировать процесс обучения путем подбора индивидуальных заданий для практических занятий, индивидуальной и самостоятельной работы, позволяет прогнозировать темпы и результативность обучения каждого студента.

Весьма эффективно использование тестов непосредственно в процессе обучения, при контроле самостоятельной работе студентов. В этом случае студент сам проверяет свои знания. Не ответив сразу на тестовое задание, студент получает подсказку, разъясняющую логику задания и выполняет его второй раз.

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике. Задания для самостоятельной работы составлены по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия или требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

В процессе изучения дисциплины «Процессы и аппараты биотехнологии» обучающиеся должны выполнить следующие виды самостоятельной работы:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- оформление и подготовка рефератов, докладов;
- подготовка к контрольным работам и тестированию по темам дисциплины (изучение учебных тем).

–

Написание рефератов и докладов

Реферат – это краткое изложение содержания научных трудов или литературных источников по определенной теме. Доклад - публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение определенной темы.

Реферат и доклад должны включать введение, главную часть и заключение. Во введении кратко излагается значение рассматриваемого вопроса в научном и учебном плане, применительно к теме занятия. Затем излагаются основные положения проблемы и делается заключение и выводы. В конце работы дается подробный перечень литературных источников, которыми пользовался студент при написании реферата или доклада.

Оформление лабораторной работы

При выполнении лабораторных работ необходимо все записи производить в следующем порядке.

- Цель работы.
- Элементы теории.
- Порядок проведения работы.
- Заполнение таблицы с результатами экспериментальных данных
- Метод расчета.

- Выводы.

К экзамену по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии» следует начинать подготовку с первого занятия. Экзамен проводится во время сессии, после зачетной недели. Во время экзамена преподаватель учитывает активность работы студента на аудиторных занятиях, качество выполнения самостоятельных работы, контрольных работ, тестовых заданий и т.д.

VII МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекционных и практических занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием, и соответствующие санитарным и противопожарным нормам:

1. Учебные лаборатории кафедры «Биотехнологии и функционального питания»;
2. Научно – исследовательский комплекс кафедры «Биотехнологии и функционального питания»;
3. Банк презентаций, слайдов
4. Мультимедиосистема

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4;

	беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М312 Площадь 96.4 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Компьютерный класс г.Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
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.

№	Наименование оборудования и материалов	Количество
М 311 Лаборатория		
1.	Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12	1
2.	Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230	1
3.	Термостат жидкостный LOIP Lt-20а, объем 5л, 120x150/150мм,	1

4.	Холодильник "Океан-RFD-325В"	1
5.	Весы BM510ДМ	1
6.	Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л, /2 полки	1
7.	Блендер BRAUN MX-2050	1
8.	мечта 111Ч 101-226589	1
М 312 Лаборатория		
1.	Холодильник "Океан-RFD-325В"	1
2.	Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М	1
3.	Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем 8л, 120x150/200мм,	1
4.	Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H	1
5.	Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для приготoвл.и	2
6.	Весы	1
7.	Дистиллятор из нерж. стали (5 л/час, мощ. 4,5кВт)	1
8.	Весы ЛВ-6	1
9.	Мясорубка "Unit-ugr-452"	2
10.	Миксер Moulinex НМ 550 (для измельчения продуктов) 101-	5
1.	Лампа к облучателю ОБН 150	8
2.	Термостат водяной Т-250	1
3.	Камера для микроскопа	1
4.	Микроскоп монокулярный	1
5.	Стерилизатор ГП-80 СПУ	1
6.	Анаэрогат	1
7.	Холодильник Стинол	1
8.	Холодильник "Океан-4"	1
9.	Весы	1
10.	Облучатель бактерицидный	2
11.	Облучатель бактерицидный ОБН 150 2x30 настенный АЗОВ	4
12.	обогреватель 101-285599	2
13.	стол химический 101-306773	22
14.	Микроскоп Биомед	29
М 303 Материальная		
1.	Микроскоп "Микромед - 5 ЛЮМ"	1
2.	Программный комплекс СУПЕРМАГ	1
3.	Планиметр Planix 5	1
4.	вискозиметр капиллярный стеклянный	1
5.	сканер штрих кода	1
6.	Гиря калибровочная М-1- 1кг	1
7.	Печь СВЧ "LG-MS-2048S"	1
8.	Чайник эл. PHILIPS-HD 4665 101-318584	2
9.	Видеоокуляр TourCam 9.0 MP	1
10.	вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3	1
11.	Аппарат Сокслета 250/150 мл.	5

12.	Аппарат Сокслета 250/150 мл.	5
13.	Бутыль Вульфа 10л	1
14.	бутыль 1000мл	1
15.	бюретка 1-1-2-50-0,1 с краном	5
16.	Видеоокуляр TourCam 9.0 MP	1
17.	вискозиметр ВНЖ-0,3-ХСЗ (d-1.41)	1
18.	Воронка делительная ВД-1-100	3
19.	Воронка делительная ВД-1-50	5
20.	Воронка пор. 160 фильтрующая ВФ 2-20 мм	3
21.	Воронка пор. 40 фильтрующая ВФ 2-20 мм	3
22.	Воронка пор. 40 фильтрующая ВФ 2-40 мм	3
23.	гальактуронов.кис-та	1
24.	Гексан ОСЧ	5
25.	Держатель ЛТ-ДУ-1-100-45	12
26.	Дефлегматор 200-14/23-14/23	3
27.	Дефлегматор 250-14/23-29/32	3
28.	Дефлегматор 300-19/26-29/32	3
29.	Кольцо ЛТ-КБЗ-110 длина стержня 145мм, диаметр кольца 110	3
30.	Кольцо ЛТ-КМО-80 длина стержня 150мм, диаметр кольца	3
31.	Лампа к облучателю ОБН 150	8
32.	Микробюретка 10 мл. 0,1	4
33.	Микробюретка 5 мл. 0,05	4
34.	Термометр ТТП №6 0...+200/66	5
35.	Феноксизтанол 99%	1
36.	Холодильник Либиха ХПТ-1-300-14/23-14/23 мл	10
37.	Холодильник ХПТ-1-300-14/23-14/23 мл	10
38.	Штатив двусторонний, разборный с крышкой, для пробирок	10
39.	Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток	5
40.	Штатив ПЭ-2910 лабор. для пипеток	5
41.	Штатив-карусель для автоматических дозаторов (6 мест)	3



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

По дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»

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

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1 неделя	Подготовка лабораторной работе 1 к	2	Отчет по лабораторной работе
2	2 неделя	Подготовка лабораторной работе 2 к	2	Отчет по лабораторной работе
3	3 неделя	Работа с литературой	2	тест
4	4 неделя	Подготовка лабораторной работе 3 к	2	Отчет по лабораторной работе
6	5 неделя	Работа с литературой	4	реферат
7	6 неделя	Подготовка лабораторной работе 4 к	2	Отчет по лабораторной работе
8	8 неделя	Подготовка лабораторной работе 5 к	2	Отчет по лабораторной работе
9	9 неделя	Работа с литературой	4	реферат
10	10 неделя	Подготовка лабораторной работе 6 к	2	Отчет по лабораторной работе
11	12 неделя	Подготовка лабораторной работе 7 к	2	Отчет по лабораторной работе
11	13 неделя	Работа с литературой	2	тест
12	14 неделя	Работа с литературой	4	реферат
13	16 неделя	Подготовка лабораторной работе 8 к	2	Отчет по лабораторной работе
14		Работа с литературой	2	тест
15	17 неделя	Подготовка лабораторной работе 9 к	2	Отчет по лабораторной работе
		Работа с литературой	4	реферат
16	В течение семестра	Работа с литературой	41	Реферат
Итого за 6 семестр			81	



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Паспорт ФОС

по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментов
<p>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</p>	Знает	общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов
	Умеет	применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям
	Владеет	навыками работы со справочной и технической литературой
<p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	Знает	назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах технологии
	Умеет	выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов
	Владеет	методами простых расчетов параметров технологических процессов и оборудования
<p>ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное</p>	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов

планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	научные основы протекания технологических процессов
	Умеет	выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения
	Владеет	методами расчетов нестационарных технологических процессов и прочностных расчетов соответствующих аппаратов

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств»	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19, ПК-33	знает общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов	Отчет по лабораторной работе	Зачет
	умеет применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям				
	владеет навыками работы со справочной и технической литературой				
2	Основные закономерности протекания биотехнологических процессов	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19, ПК-33	знает общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов	Отчет по лабораторной работе	Зачет
	умеет применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям				

			владеет навыками работы со справочной и технической литературой		
3	Механические процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19, ПК-33	<p>знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии</p> <p>умеет выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов</p> <p>владеет методами простых расчетов параметров биотехнологических процессов и оборудования</p>	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет
4	Гидромеханические процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19, ПК-33	<p>знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в гидромеханических процессах</p> <p>умеет выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов</p> <p>владеет методами простых расчетов параметров биотехнологических процессов и оборудования</p>	Реферат Отчёт по лабораторной работе	Зачет
5	Теплообменные процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19, ПК-33	<p>знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в теплообменных процессах, а также научные основы протекания теплообменных процессов</p> <p>умеет выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов</p> <p>владеет навыками использования современного лабораторного оборудования и приборов, и программного обеспечения</p>	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет
6	Массообменные процессы	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19,	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в массообменных процессах, а также научные	Реферат	Зачет

		ПК-33	основы протекания массо-обменных процессов	Отчет по лабораторной работе		
			умеет выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения			
			владеет навыками использования современного лабораторного оборудования и приборов, и программного обеспечения			
7	Биохимические процессы. Основные положения	ОПК-4, ПК-1, ПК-5, ПК-19, ПК-33	знает назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в массообменных процессах, а также научные основы протекания массо-обменных процессов	Реферат Отчет по лабораторной работе	Зачет	
			умеет выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения			
			владеет навыками использования современного лабораторного оборудования и приборов, и программного обеспечения			

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники	знает (пороговый уровень)	основные понятия и проблемы методологии изучения электротехники и электроники	знание основных понятий и проблем методологии электротехники и электроники	способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64

безопасности разных классов предприятий питания	умеет (продвинутый)	определить предметную область исследований в электротехнике и электронике	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований	65-84
	владеет (высокий)	основными способами прогнозирования, проектирования и моделирования развития электротехнических устройств	владение инструментами представления результатов научных исследований	способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
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 (пороговый уровень)	общие теоретические закономерности гидро-механических, тепло-массообменных процессов	знает общие теоретические закономерности гидро-механических, тепло-массообменных процессов	способность характеризовать общие теоретические закономерности гидро-механических, тепло-массообменных процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям	умеет применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям	способность применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям	65-84
	владеет (высокий)	навыками работы со справочной и технической литературой	владеет навыками работы со справочной и технической литературой	способность использовать справочную и техническую литературу	85-100

ПК-5 способность рассчитывать производствен ные мощности и эффективность работы технологическог о оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знает (порогов ый уровень)	назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии	знание назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии	способность характеризовать область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии	45-64
	умеет (продви нутый)	выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов	умение выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов	способность выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов	65-84
	владеет (высоки й)	методами простых расчетов параметров биотехнологическ их процессов и оборудования	владение методами простых расчетов параметров биотехнологическ их процессов и оборудования	способность использовать методы простых расчетов параметров биотехнологическ их процессов и оборудования	85-100
ПК-19 способность организовать ресурсосберегаю щее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знает (порогов ый уровень)	Вопросы организации ресурсосберегаю щих производств на п.о.п. различного типа	Знание вопросов организации ресурсосберегаю щих производств на п.о.п. различного типа	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть расчетов, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продви нутый)	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания	Умение связывать технологические процессы с движением поток в производственн о м процессе	Способность работать с НД, СНиП, каталогами оборудования п.о.п.	65-84

	владеет (высокий)	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа	Инструментами, методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на семинарах.	85-100
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Знание основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Способность раскрыть суть проектов п.о.п.;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования	45-64
	умеет (продвинутый)	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Умение представить результаты проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа	Владение по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа, навыками по выявлению достоинств и недостатков	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их	85-100

			компоновочных решений различного типа п.о.п	результаты на обсуждение на при защите практических работ, на семинарах.	
--	--	--	--	---	--

**Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания
результатов освоения дисциплины
Текущая аттестация студентов**

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Текущая аттестация по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии» проводится в форме контрольных мероприятий (защиты лабораторной работы, реферата, тестирования) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

- степень усвоения теоретических знаний;

- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;

результаты самостоятельной работы.

По каждому объекту дается характеристика процедур оценивания в привязке к используемым оценочным средствам.

При реализации образовательной программы используются следующие виды и формы текущей аттестации:

ПР 1- тест;

ПР 4 – реферат;

ПР 6- практические работы.

Оценочные средства для текущей аттестации

Тестовые задания

ВАРИАНТ 1

1. Процессом измельчения называется:
 - а) процесс разделения твердых тел на части под действием механических сил или тепла;
 - б) придание твердому телу определенной формы;
 - в) процесс изменения формы твердого тела при деформации.
2. Перечислите типы дробления в зависимости от размера кусков.
 - а) крупное, среднее, мелкое;
 - б) крупное, среднее, мелкое, тонкое, коллоидный размол;
 - в) крупное, мелкое, коллоидное дробление.
3. Чему равна полезная работа в процессе дробления?
 - а) сумме работы, затрачиваемой на деформацию и работы затрачиваемой на образование новой поверхности;
 - б) соответствует работе затрачиваемой на деформацию твердого тела;
 - в) соответствует работе, затрачиваемой на образование новых поверхностей.
4. Какой процесс получил название «дробление»?
 - а) уменьшение куска и придание ему определенной формы;
 - б) придание куску определенной формы;
 - в) уменьшение размера куска твердого тела, без придания ему определенной формы.
5. Как классифицируются теплообменные аппараты по тепловому режиму?
 - а) периодического действия и непрерывного;
 - б) непрерывного стационарного процесса;
 - в) периодического нестационарного процесса.
6. Дайте определение процессу теплопередачи:
 - а) сложный процесс при непосредственном контакте теплоносителей;
 - б) сложный теплообмен между твердой поверхностью и окружающей средой;
 - в) сложный процесс переноса теплоты между двумя подвижными средами, разделенными твердой поверхностью
7. Какие теплообменные аппараты получили название кожухотрубных?
 - а) аппараты, имеющие двойные цилиндрические, сферические или плоские стенки;
 - б) многотрубный теплообменник, в котором пучок труб помещен в цилиндр;
 - в) вид змеевика, погруженный в сосуд с жидкостью.
8. Дайте определение конвективному теплообмену (теплоотдаче):
 - а) теплообмен между двумя подвижными средами;
 - б) сложный теплообмен между твердой поверхностью тела и окружающей средой;
 - в) сложный теплообмен между двумя подвижными средами при наличии твердой разделяющей перегородки.
9. Основное уравнение теплоотдачи Ньютона-Рихмана имеет вид:

- а) $Q = \alpha F \Delta t$, Вт
- б) $Q = -\lambda F \text{ grad } t$, Вт
- в) $Q = KF\Delta t$, Вт

10. Дайте физический смысл коэффициенту теплопередачи (K).

- а) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности в единицу времени при разности температур между теплоносителями в один градус;
- б) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности при температурном градиенте равном единице;
- в) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности в единицу времени.

11. Запишите основное уравнение сложного процесса теплопередачи.

- а) $Q = q \cdot F$, Вт;
- б) $q = Q/F$, Вт;
- в) $Q = K \cdot F \cdot \Delta t$, Вт

12. Какие процессы получили название массообменных процессов?

- а) процессы, связанные с удалением влаги из твердых, жидких или газообразных веществ;
- б) процессы, связанные с переносом вещества из одной фазы в другую в различных агрегатных состояниях;
- в) процессы, связанные с конденсацией паров отдельных веществ.

13. Какой процесс получил название – адсорбция?

- а) извлечение из твердых или жидких веществ отдельных компонентов;
- б) переход вещества из твердого состояния в жидкую или газообразную форму;
- в) избирательное поглощение газов, паров или растворимых в жидкости веществ на поверхности раздела фаз или в объеме пор твердого тела.

14. Дайте определение процессу – абсорбция.

- а) поглощение отдельных компонентов вещества растворителями;
- б) поглощение газов или паров жидкими поглотителями;
- в) поглощение газов или паров пористыми материалами.

15. Дайте определение процессу сушки:

- а) извлечение влаги из твердых материалов;
- б) извлечение влаги из газообразных и жидких сред;
- в) удаление влаги из влажных твердых, жидких и пастообразных материалов путем ее испарения.

16. Назовите этапы сушки материала.

- а) перемещение влаги к наружной поверхности материала, испарение в окружающую среду;
- б) парообразование в толще материала с последующим испарением в окружающую среду;
- в) перемещение влаги к наружной поверхности материала, парообразование, перемещение пара от наружной поверхности в окружающий воздух.

17. Какая технологическая схема массообменного аппарата наиболее выгодна?

- а) прямоточная;
- б) противоточная;
- в) с поперечным током компонентов.

ВАРИАНТ 2

1. Какой процесс измельчения получил название «резание»?
 - а) уменьшение размера куска при дроблении;
 - б) придание куску определенной формы;
 - в) уменьшение размера куска и придание ему определенной формы.

2. Какие виды дробления осуществляют молотковые дробилки?
 - а) крупное и среднее дробление;
 - б) тонкое и коллоидное дробление;
 - в) среднее, мелкое и тонкое дробление

3. Дайте определение характеристике процесса дробления – степени дробления i :
 - а) $i = \frac{D}{d}$, где D – размер куска до дробления, m ; d – размер куска после дробления, m
 - б) $i = d$
 - в) $i = D$

4. Перечислите разновидности дисперсных сред.
 - а) эмульсии, суспензии, пены, пыль, туман, дым;
 - б) дым и пыль;
 - в) пыль, дым и туман.

5. Что называется теплообменом?
 - а) самопроизвольный необратимый процесс переноса теплоты в пространстве;
 - б) перенос теплоты в температурном поле;
 - в) обмен тепловой энергией между телами.

6. Назовите основные группы теплообменных аппаратов в зависимости от способа передачи теплоты:
 - а) поверхностного типа и смешительного типа;
 - б) рекуперативные и регенеративные аппараты;
 - в) рекуперативные и смешительного типа.

7. Дайте определение понятия температурного поля.
 - а) совокупное значение температур в данный момент времени в изучаемом пространстве;
 - б) пространство, занимаемое нагретым телом и окружающей средой;
 - в) совокупность температур на поверхности твердого тела.

8. Назовите элементарные, простые способы переноса тепловой энергии:
 - а) теплопроводность, конвекция, теплоотдача;
 - б) конвективный теплообмен, теплопередача;
 - в) теплопроводность, конвекция, излучение (лучистый теплообмен)

9. Дайте физический смысл температурному напору в процессе теплоотдачи.
 - а) полусумма температур жидкости на входе и выходе из канала;
 - б) разность температур между температурой стенки и окружающей средой;
 - в) разница температур жидкости на входе и выходе из канала.

10. Дайте физический смысл коэффициенту теплоотдачи (α).
- а) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности;
 - б) количество теплоты, проходящее в единицу времени;
 - в) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности тела, в единицу времени, при разности температур в один градус.
11. Что такое термодиффузия?
- а) это диффузия, протекающая одновременно с теплопроводностью;
 - б) перенос теплоты потоком влаги;
 - в) перемещение влаги под воздействием градиента температуры.
12. Назовите периоды скорости сушки.
- а) период постоянной скорости в период падающей скорости;
 - б) период падающей скорости в период постоянной скорости;
 - в) период возрастающей скорости в период убывающей скорости.
13. В чем заключается явление псевдооживления?
- а) в расплавлении твердых продуктов;
 - б) в уравнивании веса сыпучих продуктов лобовым сопротивлением течению воздуха через их слой;
 - в) в смешивании сыпучих продуктов с жидкостью.
14. Назовите особенности протекания процесса сушки.
- а) процесс сушки протекает при постоянном теплосодержании;
 - б) в процессе сушки температура остается величиной постоянной;
 - в) процесс сушки протекает при постоянной относительной влажности.
15. Что такое «барботаж»?
- а) течение жидкости через насадку;
 - б) течение газа через жидкость;
 - в) течение жидкости через пористые пластины.
16. Какой аппарат называют скруббером?
- а) колонну с водяными насадками;
 - б) колонну, в которую вводятся струи жидкости;
 - в) насадочную колонну.
17. Чем отличается адсорбция от абсорбции?
- а) адсорбция происходит на поверхности сорбента;
 - б) адсорбция происходит во всем объеме сорбента;
 - в) абсорбция происходит на поверхности сорбента.

**Примерная тематика реферативных работ
по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии»**

1. История возникновения и формирования биотехнологических процессов и аппаратов.

2. Оборудование для биотехнологических производств.
3. Основы мембранной технологии. Мембранные аппараты.
4. Сущность процесса фильтрации. Оборудование для фильтрации – устройство и принцип действия.
5. Основы теплопередачи. Устройство и принцип действия теплообменных аппаратов.
6. Выпаривание. Виды и устройство выпарных установок.
7. Методы экстракции. Аппараты для экстракции.
8. Кристаллизация и растворение. Способы кристаллизации. Устройство и принцип действия кристаллизации.
9. Сорбционные процессы. Абсорберы и адсорберы – устройство и принцип действия.
10. Сушка. Устройство и принцип работы сушилок.
11. Ферментация. Устройство и принцип действия оборудования для ферментации.
12. Пастеризация и стерилизация. Оборудование для пастеризации и стерилизации – устройство и принцип работы.

Критерии оценки (рефератов, в том числе выполненных в форме презентаций):

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.

Промежуточная аттестация студентов

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета в 5 семестре и проводится в устной форме с использованием билетов.

Оценочные средства для промежуточной аттестации ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

по дисциплине «Процессы и аппараты биотехнологии»

1. Сформулируйте закон сохранения массы и энергии.
2. Законы равновесия системы: принцип Ле-Шателье и правило Гиббса.
3. Принцип движущей силы для тепловых, массообменных, гидродинамических процессов.
4. Классификация процессов: по техническому признаку, по изменению параметров процесса во времени, по кинетическим закономерностям.
5. Сформулируйте задачи и критерии оптимизации технологического процесса.
6. Понятие о подобии величин. Первая и вторая теоремы подобия.
7. Режимы движения жидкости, факторы, определяющие вид движения.
8. Виды и характеристика дисперсных систем.
9. Основы процесса перемешивания, типы механических мешалок.
10. Отстаивание жидкости под действием гравитационного поля. Отстойники – принцип действия, классификация.
11. Основы осаждения под действием центробежных сил.
12. Физическая основа фильтрования, факторы, влияющие на процесс, виды фильтрования.
13. Оборудование для процесса фильтрования – устройство и принцип действия (на примере).
14. Основы процесса перемешивания.
15. Способы перемешивания и аппараты, применяемые для перемешивания.
16. Мембранные методы разделения жидких систем.
17. Сущность процесса обратного осмоса.
18. Аппараты для проведения мембранных процессов.
19. Разновидности процесса измельчения: дробление, резание.
20. Классы и способы измельчения, основные характеристики процесса.
21. Устройство, принцип действия, общие требования и основные расчетные характеристики дробилок.

22. Сортирование по размерам частиц (просеивание): физическая сущность процесса. Классификация сит, основные расчетные характеристики.
23. Сущность процесса прессования, виды прессования: отжатие, формование и штамповка, собственно прессование и брикетирование, экструзия, основные характеристики процесса.
24. Особенности процессов теплоотдачи и теплопередачи в аппаратах пищевых производств.
25. Основные расчетные уравнения процессов переноса тепловой энергии: теплопроводности, конвекции, излучения, теплоотдачи и теплопередачи.
26. Определение расчетных температур теплосистемы и температурного напора.
27. Классификация, конструкции, принцип действия теплообменных аппаратов.
28. Основы теплового расчета теплообменников поверхностного типа.
29. Основы массопередачи. Классификация массообменных процессов.
30. Основные уравнения массопередачи. Основные законы массопередачи: закон Фика и основной закон массоотдачи Шукарева.
31. Сущность процесса адсорбции. Виды адсорбентов и основные требования предъявляемые к ним.
32. Классификация адсорберов, конструкция и принцип действия (на примере).
33. Основы процесса абсорбции. Виды абсорберов.
34. Особенности процесса сушки, материальные и тепловые балансы сушки.
35. Классификация процесса сушки, основные типы сушилок.
36. Основы процесса выпаривания. Способы выпаривания.
37. Устройство и принцип действия выпарных аппаратов.
38. Ферментация. Оборудование для ферментации.
39. Пастеризация и стерилизация. Аппараты для проведения пастеризации и стерилизации.
40. Мойка оборудования, как биохимический процесс.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине

«Процессы и аппараты пищевых производств»

Баллы (рейтинговая оценка)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
100-85	«зачтено»/ «отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ.
84-75	«зачтено»/ «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
74-61	«зачтено»/ «удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«не зачтено»/ «неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы. Как правило, оценка ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценки (устный ответ)

100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.


75-61 - балл - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области. 60-50 баллов - ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
лекции 18 час.
практические занятия _____ час.
Лабораторные работы 36 час.
Самостоятельная работа 99 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 6 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Дацун В.М.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Тепловое оборудование предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» входит в блок базовых дисциплин учебного плана – Б1.Б.29.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (99 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;
- изучение принципы расчёта и конструирования оборудования;
- изучение способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;
- изучение прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Дисциплина «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Механика», а также практической работы по получаемой специальности.

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

профессор, д-р техн. наук _____ Дацун В.М.

Директор Департамента
пищевых наук и технологий


_____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 6
лекции 18 час.
практические занятия _____ час.
лабораторные работы 36 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 99 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект 6 семестр
зачет _____ семестр
экзамен 6 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____

Левочкина Л.В. _____

Составитель (ли): _____

Дацун В.М.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

The course "Thermal equipment of public catering establishments" is included in the block B1.B24 and refers to the basic disciplines of training of bachelors on direction to establish a 19.03.04 "production Technology and organization of public catering". The complexity of the discipline is 5 credits. Discipline is one of the fundamental integrated in the bachelors of this profile and is closely connected with such disciplines as "Processes and devices of food industry production", "Technology of catering products", "Technology of Proaktirovanie public catering enterprises", "Organization of production and services", as well as practical work in the field of study.

The educational course is focused on the development of a proper level of study collectively the scientific and technical information, reflecting the whole arsenal of technical means intended for performing technological processes of mechanical processing of raw materials, cooking of foods, their TRANS-bortirovki and implementation. They also include some information about how treatment products, construction materials and etc. this program included the study of the above material not only during lectures but also during the laboratory sessions.

The objective of the discipline "Thermal equipment of enterprises of public tion power" is to give students theoretical knowledge and practical skills on maintenance and use of heating equipment business undertakings in catering.

Objectives:

- to learn the basic theoretical and scientific bases for design of technological equipment;
 - to study the principles of calculation and design of equipment;
 - explore ways of rational use of raw materials, energy and other resources;
- to study progressive methods of organizing production using modern technological equipment.

For a successful study of the discipline "Thermal equipment of public catering establishments" of students should be formed the following preliminary competence:

- willingness to operate different types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of eating establishments;
- willingness to set and define the priorities in the production of products with nutrition, to justify the adoption of specific technical solutions in the development of new technological

processes of food production; you-a collection of technical means and technologies, taking into account environmental consequences of their use;

- the ability to monitor the quality of organizations which provide services for the design, renovation and installation of equipment, to participate in the plan-and transport equipment in catering business;
- a willingness to search, select, and use information in the design of food plants, to make the technical project on designing, planning catering to small business, to check up correctness of preparation of technological project, made the project organization, to read blueprints (the explication of the premises, the plan of arrangement of technological equipment, installation plan bind processing equipment, three-dimensional image production workshops);
- willingness to conduct negotiations with project companies and suppliers of technological equipment, to evaluate the results of the design business has become the power of small business at the design stage.

Bachelor's 9.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Thermal equipment of public catering establishments

Basic part of Block Б1.Б24, 4 ***credits Basic part of Block***

Instructor: Datsun V.M.

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:

OPK-4 readiness to operate different types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of eating establishments

PC 5 the willingness to identify 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; to choose the technical means and technologies, taking into account environmental consequences of their use

PC 31 the ability to control the quality of organizations which provide services for the design, renovation and installation of equipment, to participate in the planning and equipment of the enterprises of the food;

PC 32 the willingness to search, select, and use information in the design of food plants, to make the technical project on designing of the enterprises of the power of small business, to check up correctness of preparation of technological project, made the project organization;

ПК 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Course description: Educational programme the course is aimed at formation of adequate level of study collectively the scientific and technical information, reflecting the full Arsenal of technical means intended to perform technological processes of thermal processing of raw materials, preparation of food, their transportation and sale. It also includes some information about how to handle products, yard-governmental materials, etc. This program involves the study of the above mA-of the material not only during lectures but also during the laboratory sessions.

Main course literature:

1. Datsun, M. V., Levochkina L. V. Equipment, catering (part 2 thermal equipment): a course of lectures. - Vladivostok: Publishing house of far Eastern Federal University, 2016. - 333 p.

2. Equipment catering: Thermal equipment. Proc. the Handbook for students. the high. studies, institutions / M. P. Grave, Kalacheva T. V., Badalyan A. Yu.; Under the editorship of M. P. the Grave. — 2-e Izd., erased. — M.: Publishing center "Akademiya", 2005. — 192 p.

Form of final knowledge control: credit

АННОТАЦИЯ

Курс «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.Б29 и относится к базовым дисциплинам подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания», а также практической работы по получаемой специальности.

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

Цель изучения дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию теплового оборудования предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучить основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;
- изучить принципы расчёта и конструирования оборудования;
- изучить способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;
- изучить прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

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

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

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

- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	Правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК 5 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Правила выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	Правилами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК 31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
	Умеет	Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Владеет	Методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК 32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять пра-	Знает	Методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией

вильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Владеет	Методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
ПК 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

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

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах. Виды и способы тепловой обработки продуктов (2 час.).

Назначение теплового оборудования, его роль в технологическом процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Классификация теплового оборудования по функциональному признаку, по технологическому назначению, по способу обогрева, по виду источника теплоты, по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации, по конструктивному решению. Краткая характеристика классификационных признаков.

Оборудование несекционное, секционное, секционно-модулированное. Оборудование с функциональными ёмкостями. Индексация теплового оборудования.

Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов. Поверхностные (традиционные) способы - основные и вспомогательные. Варка и жарка, их виды, характеристики, режимы тепловой обработки.

Электрофизические способы тепловой обработки. Электромагнитное излучение; частота, длина волны электромагнитных колебаний различных диапазонов. Оптические свойства продуктов, коэффициенты отражения, поглощения и пропускания.

Физическая сущность инфракрасного нагрева. Инфракрасный нагрев пищевых продуктов. Проницаемость ИК-излучения в пищевые продукты. Энергетический баланс ИК-нагрева.

Физическая сущность сверхвысокочастотного нагрева. Диэлектрические свойства пищевых продуктов. Нагрев продуктов в электромагнитном поле сверхвысокой частоты. Глубина проникновения поля СВЧ в пищевые продукты.

Электронный и индукционный нагрев пищевых продуктов, их характеристика.

Достоинства и недостатки электрофизических способов тепловой обработки продуктов. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.

Тема 2. Общие принципы устройства тепловых аппаратов 2 час.).

Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам: эксплуатационные, конструктивные, санитарно-гигиенические, экономические, техники безопасности и охраны труда. Основные узлы и элементы тепловых аппаратов, их назначение и характеристики. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах. Промежуточные теплоносители, их виды, температурные параметры. Материалы, используемые для изготовления узлов тепловых аппаратов: конструкционные, теплоизоляционные, электротехнические.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов на предприятиях общественного питания, факторы, способствующие их повышению.

Тема 3. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов 2 час.).

Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании на предприятиях общественного питания: электрическая энергия, пар, твёрдое, жидкое и газообразное топливо. Обоснование целесообразности их применения на предприятиях отрасли.

Электроснабжение предприятий общественного питания. Теплогенерирующие устройства, преобразующие электрическую энергию в тепловую: электронагреватели, генераторы инфракрасной и сверхвысокочастотной энергии. Электронагреватели открытого и закрытого типа, герметически закрытые трубчатые электронагреватели (ТЭНы, РЭНы). Устройство электронагревателей закрытого типа, виды электрических конфорок. Расчёт конструктивных параметров электронагревателей закрытого типа. Устройство ТЭНов, маркировка, эксплуатационные характеристики. Расчёт

ТЭН-ов. Устройство ПЭН-ов (поверхностных электронагревателей), область их применения в технологическом оборудовании. Способы регулирования мощности тепловых аппаратов с электронагревом. Электрические схемы управления.

Газоснабжение предприятий общественного питания. Теплогерирующие устройство аппаратов с газовым нагревом. Классификация газовых горелок. Устройство диффузионных и инжекционных газовых горелок, их отличительные особенности и недостатки. Газовые беспламенные инжекционные горелки инфракрасного излучения. Требования, предъявляемые к газовым горелкам. Правила эксплуатации газовых горелок. Автоматика безопасности и регулирования режима работы тепловых аппаратов с газовым нагревом.

Пароснабжение предприятий общественного питания. Теплогенерирующие устройства паровых тепловых аппаратов, принципиальные схемы устройства греющих камер, правила эксплуатации.

Теплогенерирующие устройства для сжигания твёрдого и жидкого топлива. Принципиальные схемы топок. Основные правила эксплуатации.

Тема 4. Тепловой расчёт аппарата (2 час.).

Виды расчётов тепловых аппаратов, конструктивный и поверочный.

Тепловой баланс аппарата, характеристика и определение составляющих для различных видов энергоносителей. Тепловой коэффициент полезного действия. Влияние составляющих теплового баланса на эффективность работы аппарата. Режим работы теплового аппарата. Определение количества полезно используемого тепла в нестационарном и стационарном режимах работы аппарата при различных способах тепловой обработки. Расчёт потерь тепла. Определение значений коэффициента теплоотдачи в зависимости от характера теплообмена и тепловых режимов поверхностей аппарата.

Определение площади поверхности теплообмена и толщины теплоизоляции в тепловом аппарате. Расчёт числа электронагревательных элементов.

Тема 5. Пищеварочное оборудование (2 час.).

Виды варки, технологические требования к конструкциям пищеварочных аппаратов. Классификация пищеварочного оборудования. Электрические пищеварочные котлы, назначение, устройство, принцип действия, режимы работы. Арматура пище-

варочных котлов. Номенклатура, технические характеристики, правила эксплуатации и техника безопасности электрических пищеварочных котлов.

Твердотопливные пищеварочные котлы, устройство, технические характеристики, правила эксплуатации.

Газовые пищеварочные котлы, устройство, технические характеристики, правила эксплуатации. Газовая автоматика безопасности и регулирования режимов работы газовых пищеварочных котлов. Паровые пищеварочные котлы, устройство, правила эксплуатации.

Автоклавы, назначение, устройство, правила эксплуатации.

Тепловой баланс пищеварочных котлов и автоклавов.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы пищеварочных котлов и автоклавов. Влияние различных эксплуатационных факторов на эффективность работы пищеварочных котлов. \

Пароварочные аппараты, устройство, принцип, принцип действия, правила эксплуатации, тепловой баланс, технико-экономические показатели.

Кофеварки и электроварки, устройство, принцип действия, технические характеристики, правила эксплуатации.

Пищеварочное оборудование производства зарубежных фирм.

Тема 6. Жарочно-пекарное оборудование. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева (2 час.).

Виды процессов жарки и выпечки; оборудование, предназначенное для их осуществления.

Сковороды, назначение, технологические требования к конструкциям аппаратов. Электрические и газовые сковороды, устройство, регулирование тепловых режимов, технические характеристики, правила эксплуатации. Технико-экономические и эксплуатационные показатели сковород.

Фритюрницы. Особенности процессов жарки во фритюре и технологические требования к конструкциям фритюрниц. Электрические, газовые фритюрницы, устройство, регулирование тепловых режимов, правила эксплуатации. Технико-экономические и эксплуатационные показатели фритюрниц.

Жарочные и пекарные шкафы, назначение, технологические требования к конструкциям. Принципиальные схемы шкафов с естественным и принудительным

движением теплоносителя, способы и качество регулирования тепловых режимов. Сравнительные технические характеристики жарочных и пекарных шкафов, режимы работы, правила эксплуатации. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели жарочных и пекарных шкафов. Парожарочные (комбинированные) шкафы: режимы работы, эксплуатационные показатели.

Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации.

Основные модификации уравнений теплового баланса для процессов жарки в аппаратах периодического и непрерывного действия.

Аппараты для жарки и выпечки зарубежного производства.

Генераторы инфракрасного излучения, классификация, технические характеристики. Аппараты ИК-нагрева, шашлычные печи, грили, устройство, правила эксплуатации.

Генераторы сверхвысокочастотной энергии. Схема магнетрона. Режимы тепловой обработки продуктов в полях электромагнитного излучения сверхвысокой частоты. СВЧ-аппараты отечественного производства, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.

Микроволновые печи и грили зарубежного производства.

Тема 7. Универсальные тепловые аппараты (плиты) (2 час.).

Параметры, обуславливающие эффективность установки и эксплуатации универсального теплового оборудования. Назначение плит, их классификация. Требования, предъявляемые к конструкциям плит.

Электрические плиты, устройства, конструктивные особенности, технические характеристики, рабочие элементы плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы регулирования мощности.

Твердотопливные и газовые плиты, устройство, конструктивные особенности.

Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с универсальными тепловыми аппаратами.

Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит.

Влияние эксплуатационных факторов на эффективность работы плит.

Обзор конструкций плит, выпускаемых за рубежом.

Тема 8. Водогрейное оборудование (2 час.).

Назначение и классификация водогрейного оборудования. Принципиальные схемы кипятильников и водонагревателей.

Электрические кипятильники непрерывного действия, устройство, принцип действия, автоматика управления и регулирования.

Кипятильники газовые и твердотопливные.

Электрические и газовые водонагреватели, устройство, технические характеристики.

Кипятильники и водонагреватели специального назначения для судов и вагонов-ресторанов.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы кипятильников и водонагревателей. Понятие нормального кипятка, нормальной и действительной производительности. Процессы накипеобразования и их влияние на эффективность работы кипятильников.

Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с кипятильниками и водонагревателями.

Тема 9. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии. Единая взаимосвязанная система машин и оборудования (ЕВСМО) (2 час.).

Технологические требования к вспомогательному оборудованию, его назначение и номенклатура.

Мармиты стационарные и передвижные, устройство, технические характеристики, тепловые режимы.

Тепловые шкафы, стойки, термостаты, назначение, устройство, технические характеристики. Опалочные горны. Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды. Правила эксплуатации вспомогательного оборудования.

Совершенствование технологического процесса производства и реализации пищи на предприятиях общественного питания при использовании функциональных ёмкостей. Комплектность ЕВСМО. Состав и характеристики основного и вспомогательного оборудования и их взаимосвязь. Установка оборудования на фермах, схемы размещения. Линии самообслуживания типа ЛС в составе ЕВСМО. Виды вспомогательного оборудования, номенклатура, технические характеристики.

Схемы организации производства и реализации продукции при использовании ЕВСМО.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторная работа 1 (6 час.)

Тема: «Испытания пищеварочных котлов».

1. Изучить устройство, правила эксплуатации и метод балансовых испытаний пищеварочных котлов;
2. Рассчитать эффективность работы аппарата.

Лабораторная работа 2 (6 час.)

Тема: «Испытания кипятильников непрерывного действия».

1. Изучить конструкцию и принцип действия кипятильников непрерывного действия;
2. Провести балансовые испытания и определить основные технические и эксплуатационные показатели.

Лабораторная работа 3 (6 час.)

Тема. «Испытания плит».

1. Изучить конструкцию, технические и эксплуатационные характеристики электроплит;
2. Выявить особенности конструкции, изучить технические характеристики конфорок и методы регулирования их мощности.

Лабораторная работа 4 (6 час.)

Тема. «Испытания жарочных и пекарных шкафов»

1. Изучить конструкцию и правила эксплуатации жарочных и пекарных шкафов;
2. Провести балансовые испытания и термометрирование рабочего объема секции электрического жарочного шкафа;
3. Определить технические характеристики одной из камер

Лабораторная работа 5 (6 час.)

Тема: «Испытания фритюрниц».

1. Изучить принцип действия, технологическое назначение, особенности конструкции и эксплуатации фритюрниц;

2. Экспериментально определить технические показатели фритюрницы периодического действия.

Лабораторная работа 6 (6 час.)

Тема: «Испытания трубчатых электронагревателей (ТЭНов)».

1. Изучить устройство, методы расчета и правила эксплуатации ТЭНов;
2. Определить технические характеристики ТЭНов основных типов.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» 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.

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах. Виды и способы тепловой обработки продуктов	ОПК-4	<p>Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
2	Тема 2. Общие принципы устройства тепловых аппаратов	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Правила выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p> <p>Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>Правилами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p> <p>Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-1 - реферат	Зачет Вопросы 9-16 Пр-1 – итоговый тест
4	Тема 4. Тепловой расчёт аппарата	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-2 - реферат	Зачет Вопросы 17-18 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>		
5	Тема 5. Пищеварочное оборудование	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-3 - реферат	Зачет Вопросы 19-25 Пр-1 – итоговый тест
6	Тема 6. Жарочно-пекарное оборудование. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-4 - реферат	Зачет Вопросы 32-43 Пр-1 – итоговый тест
7	Тема 7. Универсальные тепловые аппараты (плиты)	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-5 - реферат	Зачет Вопросы 35-39 Пр-1 – итоговый тест

			Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		
8	Тема 8. Водогрейное оборудование	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-6 - реферат	Зачет Вопросы 27-28 Пр-1 – итоговый тест
9	Тема 9. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии. Единая взаимосвязанная система машин и оборудования (ЕВСМО)	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 44-54 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.

II. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Дацун В.М., Левочкина Л.В. Оборудование предприятий общественного питания (часть 2 тепловое оборудование): курс лекций. - Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2016. - 333 с.

2. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование. Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян; Под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 192 с.

Дополнительная литература

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Стрельцов А.Н. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания. М.: КолоС, 2005. – 208 с.
2. Каталог оборудования ЗАО НПП фирмы «Восход». - Саратов, 2004. - 19 с.
3. Каталог оборудования машиностроительного предприятия АТЕSY. - М, 2004. - 20 с.
4. Каталог оборудования ОАО «Ярторгтехника». — Ярославль, 2004. - 10 с.
5. Каталог оборудования. - М.: Русский проект, 2002. - 46 с.
6. Каталог отечественного оборудования для предприятий общественного питания. - М.: ТФ «Диалог Плюс», 2002. - 25 с.
7. Каталог торгово-технологического оборудования и средств механизации для предприятий общественного питания / Е.Д.Аграновский, Н.Н.Гребенникова, С.А. Гэльская и др. — М.: Информ-реклама, 1992. - 144 с.

III. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» 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 её научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у бакалавров навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области изучения оборудования предприятий общественного питания. 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 с целью изучения конструктивных особенностей, принципов работы и использования технологического оборудования отечественного и зарубежного производства. 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.

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.20 29.10.20 26.11.20 17.12.20	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	24.12.20	Подготовка презентации	10	Зачет
3	18.09.20 22.10.20 19.11.20 10.12.20	Подготовка к коллоквиуму	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 практических аспектов).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций по теме реферата 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 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 курсового проекта или ВКР;
- 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. Заключение, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Общие принципы устройства тепловых аппаратов;
2. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов;
3. Пищеварочное оборудование;
4. Жарочно-пекарное оборудование (Сковороды);
5. Жарочно-пекарное оборудование (Фритюрницы);
6. Жарочно-пекарное оборудование (Жарочные и пекарные шкафы);
7. Жарочно-пекарное оборудование (Пароконвектоматы);

8. Аппараты с ИК нагревом;
9. Аппараты с СВЧ нагревом;
10. Кипятильники;
11. Водонагреватели;
12. Твердотопливные и газовые плиты;
13. Электрические плиты;
14. Жарочная поверхность;
15. Мармиты;
16. Тепловые шкафы и стойки;
17. Термостаты и опалочные горны;
18. Немеханизированные линии комплектации и раздачи пищи;
19. Механизированные линии раздачи пищи;
20. Линия раздачи пищи и линии самообслуживания.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного
питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская програм-
ма «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	Правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК 5 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Правила выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	Правилами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК 31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
	Умеет	Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Владеет	Методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК 32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять пра-	Знает	Методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией

вильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Владеет	Методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
ПК 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

№	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах. Виды и способы тепловой обработки продуктов	ОПК-4	Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
	Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности				
	Правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности				
2	Тема 2. Общие принципы устройства тепловых аппаратов	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Правила выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Правилами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 8-12 Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-1 - реферат	Зачет Вопросы 9-16 Пр-1 – итоговый тест

			Методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		
4	Тема 4. Тепловой расчёт аппарата	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-2 - реферат	Зачет Вопросы 17-18 Пр-1 – итоговый тест
5	Тема 5. Пищеварочное оборудование	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-3 - реферат	Зачет Вопросы 19-25 Пр-1 – итоговый тест
6	Тема 6. Жарочно-пекарное оборудование. Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	<p>Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-4 - реферат	Зачет Вопросы 32-43 Пр-1 – итоговый тест

			Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		
7	Тема 7. Универсальные тепловые аппараты (плиты)	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-5 - реферат	Зачет Вопросы 35-39 Пр-1 – итоговый тест
8	Тема 8. Водогрейное оборудование	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-6 - реферат	Зачет Вопросы 27-28 Пр-1 – итоговый тест
9	Тема 9. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии. Единая взаимосвязанная система машин и оборудования (ЕВСМО)	ОПК-4 ПК-5 ПК-31 ПК-32 ПК-33	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 44-54 Пр-1 – итоговый тест

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного пита-
ния»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК 31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	знает (пороговый уровень)	способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знание способов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Способность дать описание способов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	65-84

	владеет (высокий)	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	85-100
ПК 32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	знает (пороговый уровень)	Современные методы осуществления поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составление технического задания на проектирование предприятия питания	Знание методик поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания	способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Умение использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	способность применять современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для нестандартного решения поставленных задач	65-84

	владеет (высокий)	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Владение способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	85-100
ПК 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	Знание основных методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования в питания	Способность раскрыть суть методов методов расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	Умение осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Владение навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Способность сформулировать задание; способность оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Поверхностные способы тепловой обработки продуктов
2. Объемные и комбинированные способы тепловой обработки продуктов
3. Классификация и индексация теплового оборудования
4. Характеристика электроэнергии как источника теплоты
5. Характеристика твердого и жидкого топлива
6. Характеристика природных и искусственных газов
7. Характеристика теплоносителей (вода, водяной пар, органические жидкости, кремнийорганические жидкости, топочный газ и влажный воздух)
8. Основные характеристики тепловых аппаратов (технологические, эксплуатационные, энергетические, конструктивные)
9. Направления совершенствования теплового оборудования
10. Основные части тепловых аппаратов и материалы для их конструирования
11. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах
12. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов (коэффициент использования, производительность, коэффициент полезного действия, полезно используемая теплота, удельная металлоемкость аппарата, тепловое напряжение поверхности нагрева)
13. Классификация теплогенерирующих устройств
14. Теплогенерирующие устройства, использующие теплоту влажного насыщенного пара
15. Теплогенерирующие устройства, преобразующие химическую энергию сгорания топлива в тепловую

16. Теплогенерирующие устройства, преобразующие электрическую энергию в тепловую
17. Задачи расчета теплового аппарата. Виды расчета (конструкторский, поверочный)
18. Тепловой баланс аппарата
19. Технологические требования к пищеварочным аппаратам
20. Классификация и устройство пищеварочных котлов
21. Твердотопливные пищеварочные котлы
22. Газовые пищеварочные котлы
23. Паровые пищеварочные котлы
24. Электрические пищеварочные котлы
25. Автоклавы
26. Пароварочные шкафы и тепловые аппараты зарубежного производства
27. Назначение и классификация водогрейного оборудования. Кипятильники
28. Назначение и классификация водогрейного оборудования. Водонагреватели
29. Технологическая сущность тепловых процессов. Классификация процессов тепловой обработки
30. Сковороды. Назначение, классификация, конструктивные особенности.
31. Фритюрницы. Назначение, классификация, конструктивные особенности.
32. Жарочные и пекарные шкафы. Характеристика жаренных и пекарных шкафов
33. Жарочно-пекарные шкафы с принудительным движением теплоносителя
34. Пароконвектоматы
35. Классификация плит и технические требования, предъявляемые к ним
36. Твердотопливные и газовые плиты
37. Электрические плиты
38. Электрические плиты зарубежного производства
39. Жарочная поверхность
40. Аппараты с ИК-нагревом периодического действия
41. Аппараты с ИК-нагревом непрерывного действия
42. Аппараты с ИК-нагревом зарубежного производства
43. СВЧ-аппараты
44. Классификация вспомогательного теплового оборудования и технологические требования, предъявляемые к нему
45. Вспомогательное тепловое оборудование. Мармиты.
46. Тепловые шкафы и стойки
47. Термостаты
48. Опалочные горны
49. Характеристика оборудования, использующего функциональные емкости.
50. Характеристика функциональных емкостей (назначение, классификация)
51. Оборудование для комплектации и раздачи пищи. Классификация линий комплектации и раздачи пищи.
52. Немеханизированные линии комплектации и раздачи пищи
53. Механизированные линии раздачи пищи
54. Линии самообслуживания

Итоговый тест

Вариант № 1

Вопрос	Ответ
1. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	<p>а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности.</p> <p>б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта.</p> <p>в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.</p>
2. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	<p>а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду.</p> <p>б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне».</p> <p>в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».</p>
3. Как определяется удельный расход электроэнергии электро-тепловыми аппаратами?	<p>а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем.</p> <p>б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности.</p> <p>в) Отношением мощности аппарата к его производительности.</p>
4. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	<p>а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха.</p> <p>б) Скорость истечения газа или газозооушной смеси выше, чем скорость распространения пламени.</p> <p>в) Низкая концентрация газа в газозооушной смеси.</p>
5. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	<p>а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней.</p> <p>б) В верхней части паровой зоны.</p> <p>в) Одинаковая во всех зонах.</p>
6. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>а) Эксплуатационная. б) Техническая.</p> <p>в) Технологическая.</p>
7. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>а) Чтобы увеличить объем бачка.</p> <p>б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка.</p> <p>в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>
8. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей.</p> <p>б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту.</p> <p>в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>
9. Какие электромагнитные волны ИК - излучения глубже проникают в продукт?	<p>а) Волны большой частоты и большой длины.</p> <p>б) Волны малой частоты и большой длины.</p> <p>в) Волны большой частоты и малой длины.</p>
10. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	<p>а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$</p> <p>б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$</p> <p>в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$</p>

Вариант № 2

Вопрос	Ответ
1. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	<p>а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$</p>
2. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	<p>а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.</p>
3. За счет чего температура «холодной зоне» жарочной электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	<p>а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».</p>
4. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	<p>а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.</p>
5. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	<p>а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.</p>
6. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	<p>а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.</p>
7. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>а) Эксплуатационная. б) Техническая.</p>
8. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>
9. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>
10. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	<p>а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.</p>

Вариант № 3

Вопрос	Ответ
1. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой дли-
2. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$
3. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.
4. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».
5. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.
6. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газозооушной смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газозооушной смеси.
7. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.
8. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	а) Эксплуатационная. б) Техническая.
9. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.
10. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.

Вариант № 4

Вопрос	Ответ
1. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей.</p> <p>б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту.</p> <p>в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>
2. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	<p>а) Волны большой частоты и большой длины.</p> <p>б) Волны малой частоты и большой длины.</p> <p>в) Волны большой частоты и малой длины.</p>
3. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	<p>а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$</p> <p>б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$</p> <p>в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$</p>
4. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	<p>а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности.</p> <p>б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта.</p> <p>в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.</p>
5. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	<p>а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду.</p> <p>б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне».</p> <p>в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».</p>
6. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	<p>а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем.</p> <p>б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности.</p> <p>в) Отношением мощности аппарата к его производительности.</p>
7. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	<p>а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха.</p> <p>б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени.</p> <p>в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.</p>
8. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	<p>а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней.</p> <p>б) В верхней части паровой зоны.</p> <p>в) Одинаковая во всех зонах.</p>
9. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>а) Эксплуатационная. б) Техническая.</p> <p>в) Технологическая.</p>
10. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>а) Чтобы увеличить объем бачка.</p> <p>б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка.</p> <p>в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>

Вариант № 5

Вопрос	Ответ
1. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.
2. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
3. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.
4. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$
5. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.
6. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».
7. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.
8. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.
9. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.
10. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	а) Эксплуатационная. б) Техническая.

Вариант № 6

Вопрос	Ответ
1. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	а) Эксплуатационная. б) Техническая. в) Технологическая.
2. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.
3. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
4. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.
5. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$
6. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.
7. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».
8. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.
9. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.
10. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	а) В зоне жидкости с ТЭНами вей. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.

Вариант № 7

Вопрос	Ответ
1. В какой зоне пароводяной рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.
2. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	а) Эксплуатационная. б) Техническая. в) Технологическая.
3. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.
4. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
5. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.
6. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$
7. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.
8. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».
9. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.
10. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.

Вариант № 8

Вопрос	Ответ
1. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	<p>а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.</p>
2. В какой зоне паровой рубашки электрического пищевого котла температура выше?	<p>а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.</p>
3. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>а) Эксплуатационная. б) Техническая.</p>
4. Для чего днище бачков взрывных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>
5. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>
6. Какие электромагнитные волны ИК - излучения глубже проникают в продукт?	<p>а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.</p>
7. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	<p>а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$</p>
8. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	<p>а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.</p>
9. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	<p>а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».</p>
10. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	<p>а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.</p>

Вариант № 9

Вопрос	Ответ
1. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.
2. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.
3. В какой зоне паровой рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.
4. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	а) Эксплуатационная. б) Техническая.
5. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.
6. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
7. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.
8. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$
9. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.
10. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».

Вопрос	Ответ
1. За счет чего температура жира в «холодной зоне» жарочной ванны электрофритюрницы ниже, чем в жарочной зоне?	а) За счет большей теплоотдачи от «холодной зоны» в окружающую среду. б) За счет меньшей мощности электродвигателей в «холодной зоне». в) За счет расположения электронагревателей над «холодной зоной».
2. Как определяется удельный расход электроэнергии электротепловыми аппаратами?	а) Отношением мощности аппарата к количеству продукта в нем. б) Отношением мощности аппарата к объему камеры обработки или площади жарочной поверхности. в) Отношением мощности аппарата к его производительности.
3. По какой причине происходит отрыв пламени от выходных отверстий газовых горелок?	а) Из-за недостатка воздуха в смеси газа и воздуха. б) Скорость истечения газа или газовой смеси выше, чем скорость распространения пламени. в) Низкая концентрация газа в газовой смеси.
4. В какой зоне паровой рубашки электрического пищеварочного котла температура выше?	а) В зоне жидкости с ТЭНами в ней. б) В верхней части паровой зоны. в) Одинаковая во всех зонах.
5. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	а) Эксплуатационная. б) Техническая. в) Технологическая.
6. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	а) Чтобы увеличить объем бачка. б) Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. в) Чтобы продукт стекал к центру бачка.
7. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	а) Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. б) Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. в) Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
8. Какие электромагнитные волны ИК-излучения глубже проникают в продукт?	а) Волны большой частоты и большой длины. б) Волны малой частоты и большой длины. в) Волны большой частоты и малой длины.
9. Из каких затрат тепла складывается тепловой баланс аппарата на газовом обогреве при стационарном режиме?	а) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_5$ б) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_5$ в) $Q_{\text{общ.}} = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5$
10. Как направлены градиенты температуры и влагопереноса при объемном нагреве продукта?	а) Градиенты температуры - от поверхности к центру продукта; градиент влагопереноса - от центра к поверхности. б) Градиент температуры - от центра к поверхности продукта; градиент влагопереноса - от поверхности к центру продукта. в) Оба градиента направлены от центра к поверхности продукта.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине « Тепловое оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Общие сведения о тепловых аппаратах. Виды и способы тепловой обработки продуктов.

1. Дайте определение процессу тепловой обработки. 2. Что лежит в основе научно обоснованной классификации способов тепловой обработки. 3. Как по механизму передачи теплоты подразделяются способы тепловой обработки? 4. В чем заключается сущность поверхностных способов тепловой обработки? 5. Назовите достоинства и недостатки поверхностных способов тепловой обработки. 6. Что лежит в основе объемных способов нагрева? 7. По каким признакам и как классифицируется тепловое оборудование? 8. Что лежит в основе буквенно-цифрового обозначения теплового оборудования? 9. Назовите преимущества использования электроэнергии как источника тепла. 10. Дайте определение понятию «топливо». 11. Как классифицируется топливо по способу получения и физического состояния? 12. Дайте определение высшей и низшей теплоты сгорания топлива. 13. Что такое условное топливо? 14. Как осуществляется перевод натуральное топливо в условное? 15. Что такое «отрыв пламени» и «проскок»? 16. По каким признакам и как классифицируются теплоносители?

Тема 2. Тепловое оборудование

1. Как подразделяют требования, предъявляемые к тепловым аппаратам? 2. Сформулируйте технологические требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. 3. Сформулируйте эксплуатационные требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. 4. Сформулируйте технологические требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. 5. Сформулируйте энергетические требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. 6. Назовите конструктивные требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. 7. Перечислите основные части тепловых аппаратов. 8. С какой целью в тепловых аппаратах используются теплообменники? 9. Какие виды теплообменников применяются в тепловых аппаратах? 10. Какие виды теплогенерирующих устройств используются в тепловых аппаратах?

Тема 3. Тепловой расчет аппарата

1. Какие виды расчетов используются при тепловом расчете аппарата? 2. С какой целью производится конструкторский расчет аппарата? 3. В чем сущность поверочного расчета теплового аппарата? 4. Какие уравнения лежат в основе теплового расчета? 5. Приведите уравнения теплового баланса для нестационарного и стационарного режима работы аппарата. 6. Что является основной характеристикой теплового аппарата и определяет его коэффициент полезного действия?

Тема 4. Пищеварочное оборудование

1. По каким признакам осуществляется классификация пищеварочного оборудования? 2. Как подразделяются пищеварочные котлы в зависимости от источника теплоты? 3. Как классифицируются пищеварочные котлы в зависимости от способа установки? 4. В зависимости от давления в варочном сосуде котлы классифицируют на две группы. Какие? 5. В зависимости от способа обогрева котлы подразделяют на две группы. Назовите их. 6. Какой классификационный признак лежит в основе деления пищеварочных котлов на немодулированные, секционные модулированные и котлы под функциональные емкости?

Тема 5. Жарочно-пекарное оборудование

1. В чем заключается технологическая сущность процессов жарки и выпечки? 2. Назовите виды жарочно-пекарного оборудования. 3. Как классифицируются процессы тепловой обработки? 4. Для чего предназначены сковороды? 5. Как классифицируются сковороды по

способу обогрева жарочной поверхности и виду энергоносителей? 6. Назовите основные конструктивные элементы сковород. 7. Для чего на предприятиях общественного питания применяются фритюрницы? 8. Назовите основные узлы фритюрниц. 9. Как классифицируются фритюрницы? 9. Как классифицируются жарочные и пекарные шкафы? 10. Назовите основные конструктивные элементы жарочных и пекарных шкафов. 11. С какой целью на предприятиях общественного питания используют пароконвектоматы? 12. Назовите преимущества при использовании пароконвектоматов.

Тема 6. Аппараты с ИК-нагревом. СВЧ - аппараты

1. Для чего предназначена печь шашлычная ПШСМ-14? 2. Назовите основные конструктивные элементы печи шашлычной ШР-2. 3. С какой целью на предприятиях общественного питания используется гриль электрический ГЭ-3? 4. Для чего предназначена конвейерная печь ПКЖ? 5. Какие условия необходимо соблюдать при обработке пищевых продуктов с помощью ИК-нагрева для достижения высокого качества готовых изделий? 6. Для чего предназначены СВЧ-аппараты? 7. Как по мощности подразделяются СВЧ-аппараты? 8. Как классифицируются СВЧ-аппараты по технологическому назначению и способу действия?

Тема 7. Водогрейное оборудование

1. Для чего предназначено водогрейное оборудование? 2. По каким признакам классифицируется водогрейное оборудование? 3. Опишите принцип действия кипятильников (аппаратов непрерывного действия). 4. Назовите основные стадии работы кипятильника КН-60М. 5. Назовите основные конструктивные элементы кипятильников. 6. Для чего предназначены водонагреватели? 7. Как подразделяются водонагреватели по принципу действия?

Тема 8. Универсальные тепловые аппараты

1. Назовите общие конструктивные элементы плит. 2. Что представляют собой жарочные и тепловые шкафы? 3. Что понимают под комбинированной кухонной плитой? 4. Какие типы кухонных плит вы знаете? 5. Как подразделяются электрические плиты по конструктивному исполнению? 6. Как подразделяются секционные модулированные плиты? 7. В каких двух вариантах выпускаются твердотопливные плиты? 8. Для чего предназначены жарочные поверхности?

Тема 9. Вспомогательное тепловое оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии

1. С какой целью на предприятиях общественного питания используется вспомогательное оборудование? 2. Как подразделяется вспомогательное тепловое оборудование в зависимости от назначения? 3. Как устанавливаются мармиты в линиях самообслуживания? 4. Для чего предназначаются тепловые шкафы и стойки? 5. Для чего предназначен термостат электрический ТЭ-25М?

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.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Питание, как часть общенациональной культуры народов мира»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

Курс 1, семестр 1,2

Лекции – 54 час.

Практические занятия – 36 час.

Лабораторные работы – 18 час.

Самостоятельная работа – 36 час.

Всего часов – 218 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 126 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – семестр

Экзамен – 1,2 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Божко С.Д.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» разработан для студентов _1_ курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Питание, как часть общенациональной культуры народов» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _216__ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__54__ часов), лабораторные занятия (__36__ часов), практические занятия (_36__ часов), самостоятельная работа студента (_36__ часа). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в __1,2_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Культура питания народов мира;
- Традиции питания народов мира;
- Особенности технологии блюд народов мира;
- Технология блюд русской кухни;
- Особенности подачи блюд народов России.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских

народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Питание, как часть общенациональной культуры народов

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг / бакалаврская программа «»
Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1,2
лекции 54 час.
практические занятия 54 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 14 /пр. 17 /лаб. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 126 час.
в том числе с использованием МАО 38 час.
самостоятельная работа 36 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (0)
курсовая работа / курсовой проект _____ - _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 1,2 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____
Составители:

Левочкина Л.В. _____
к.т.н., доцент Божко С.Д., асс. Гуз Е.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Food as part of the national culture of the peoples

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

Instructor: Bozhko S. D., Guz E. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

GC-1-the ability to self-improvement and self-development in the professional field, to improve the cultural level

GC-2-willingness to integrate in scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and the Asia-Pacific region

GC- 13 - ability to work in a team, tolerant of social and cultural differences

GPC – 5 - readiness to participate in all phases of organization of production and organization of service at catering enterprises of different types and classes

SPC-17- the ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and synthesize information

SPC-28-possession of information about the food culture of the peoples of Europe, America and Asia-Pacific countries

Course description:

The program reflects the particular discipline of cuisines and dishes peoples of Russia, food packages, particularly food and traditions of the peoples of the world.

Main course literature:

1. Bozhko S.D. Istoriya russkoj kuhni [The history of Russian cuisine: method. instructions] - Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2010.- 20 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Schenikova N.V. Pitanie narodov mira : kul'tura i tradicii : uchebnoe posobie dlya vuzov [Feeding the peoples of the world: culture and traditions: a manual for schools] – Vladivostok: Dal'nauka, 2008.- 267 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

3. Bozhko S. D., Guz E. A. Kul'tura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dal'nevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

4. Vasyukovoy A.T [Collection of recipes of dishes overseas cuisine / Association of Cooks Russia]. – Moskovskiy universitet ehkonomiki i menedzhmenta: - M .: Dashkov i K, 2015.- 815 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785997&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exem, pass-fail exem

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Дисциплина «Питание как часть общенациональной культуры народов мира» относится к блоку 1 вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.01). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. В программе дисциплины отражены особенности кухонь мира и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания народов мира. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Целью освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями народов мира, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд народов России.

Задачи:

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов мира;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальных кухонь;
- четко сформулировать отличительные особенности кухонь народов России;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
	Умеет	Применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола и национальных кухонь мира
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне и мировой кухне
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальных кухонь
	Владеет	Основами организации обслуживания на предприятиях питания национальных кухонь
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, составление интеллект-карт, тематический семинар пресс-конференция.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(54 час, в том числе в форме активного обучения – 14 час)

Раздел 1. Исторический путь развития питания народов мира (18 час)

Тема 1. Мировые традиции питания. Культура питания, идеология и религия (2 час.)

Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы их взаимосвязь.

Идеология традиций и культуры питания. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический, способы формации). Идеология традиций и культуры питания народов мира.

Тема 2. Развитие кулинарного искусства у Древних жителей долины Нила (2 час.)

Обычный рацион питания египтян. Основные продукты и роль мяса, овощей, рыбы в питании древних египтян. Разнообразие хлебов, создаваемых в древнем Египте. Национальные напитки – вино, пиво. Распорядок в еде древних египтян, традиции гостевания.

Тема 3. Развитие культуры питания у Древних народов Азии (1 час.)

Рацион питания вавилонян. Главные продукты на столе, мясные, молочные, овощные блюда. Основа хозяйства древнего Вавилона. Распорядок в еде. Развитие вегетарианства. Кулинарные особенности древних китайцев. Любимое блюдо китайцев и отношение к специям. Распорядок в еде, традиции китайского чаепития.

Тема 4. Развитие кулинарного искусства в Древней Греции (2 час.) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Национальные особенности традиций питания древних греков. Специфика обработки сырья для приготовления разнообразных блюд. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Отличительные особенности питания эллинов, спартанцев. Разнообразие специй в Древней Греции и особенности их применения. Греческая керамика – необычный подход к созданию этикета на столе. Распорядок в еде, традиции гостевания и греческий пир – симпозион.

Тема 5. Развитие кулинарного искусства в Древнем Риме (1 час.) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Особенности национальной культуры питания. Общие принципы формирования кулинарной структуры – использование овощного, мясного сырья для создания кулинарных изысков. Применение специй, приправ, трав для создания необычных вкусовых композиций. Технология вина и напитков на его основе. Проведение пиршеств, перемены блюд. Особенности расположения столов и гостей на них.

Тема 6. Национальные особенности традиций питания Арабских стран (2 час.)

Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия) Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Влияние религии на традиции питания. Традиционные национальные блюда. Роль пряностей в кулинарной жизни арабских народов. Традиции арабской трапезы и особенности проведения пиров.

Тема 7. Культурные традиции питания в средние века (4 час) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Национальные особенности традиций питания монгольских и китайских народностей. Рацион питания монголов, особенности заготовок

продукции впрок. Отношение к мясному и молочному сырью и технологии блюд из мяса и молока. Национальные напитки и особенности употребления. Особенности китайской кулинарии – мясные, овощные и блюда из морепродуктов. Национальные блюда средневекового Китая. Чайные традиции.

Национальные особенности традиций питания Западной Европы. Рацион питания и его полноценность. Типичные и деликатесные блюда для средневековой Европы. Национальные блюда и исторический путь современных кулинарных изысков. Рыбная пища и технологии блюд из рыбы. Мучные изделия и их наполнители. Фруктовый и овощной стол – традиции употребления. Отличительные особенности питания служителей монастырей. Иерархическая лестница – питание крестьян, сеньоров, феодалов. Исторический путь столовых приборов.

Национальные особенности традиций питания народов Америки. Культура и традиции питания народов Америки (США, Бразилия, Аргентина, Канада). Питание коренных жителей (майя, ацтеки, инки) и их отличие от питания народов других материков. Национальные блюда, технология приготовления. Исторические события, повлиявшие на изменения питания европейских народностей. Новые продукты и отношение европейцев к ним. Кулинарная взаимосвязь Старого и Нового света.

Тема 8. Культурные традиции питания эпохи возрождения (4 час)

Развитие кулинарного искусства в Западной Европе. Рацион питания европейцев в эпоху Возрождения. Экономический подъем и развития кулинарии. Обилие сырья и продуктов европейских рынков. Появление соусов и приправ. Новые кулинарные шедевры. Историческое развитие современных блюд. Антураж и изящество столов, стилистические сочетания скатертей и посуды.

Развитие кулинарного искусства в Африканских государствах. Особенности формирования египетской кухни, национальные блюда и

рацион питания. Рацион питания индейцев масаи, племен Заира, мандинго, жителей ЮАР, стран Уганда, центрального и южного Конго, жителей пустынь. Особенности способов приготовления национальных африканских блюд. Формирование магрибской кухни.

Раздел 2. Кулинарные традиции русской кухни и в кухнях народов России (26 час)

Тема 1. Историческое развитие, этапы формирования русской кухни (_10_ час.)

Формирование русской кухни. Факторы, влияющие на формирование кухни (природно-климатический, религиозный, иноземное влияние, научно-технический прогресс). Литературные источники о русской кухне. Летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, дипломатические протоколы, столовая книга патриарха Филарета, столовая книга боярина Морозова. Первые поваренные книги 18 века: «Поваренные записки» Друковцев С., «Народная поварня» Левшин В., «Подарок молодым хозяйкам» Молоховец Е., Ручная книга русской опытной хозяйки» Авдеева Е., Книга о вкусной и здоровой пище (1939, 1948, 1952 гг.)

Этапы формирования кухни. Древнерусская кухня. Характерные особенности, продуктовый набор в русской кухне 9-13 вв. Влияние религии на русскую кухню, религиозные запреты, предписания, сезонность использования продуктов. Деление кухни на постный и скоромный стол. Влияния русской печи на формирование русской кухни. Основные приемы и правила приготовления блюд, особенности тепловой обработки в русской печи. Ассортимент блюд русского стола. Мучные изделия, хлеб, каши, хлебово, овощные блюда, сладкие блюда, кисели, напитки.

Кухня московского государства. Русская кухня 14-15 вв. Деление кухни по сословиям. Ассортимент блюд, продуктовый набор в данный период. Русская кухня эпохи Домостроя 16-17 вв.

Русская кухня петровско-екатерининского периода. Оборудование, посуда и инвентарь кухни. Приемы тепловой обработки продуктов. Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Влияние кухонь Западной Европы на развитие русской кухни, появление новых продуктов. Основные отличительные особенности кухни.

Петербургская кухня (19 в.). Реформирование кухни. Основоположники реформирования.

Общенациональная русская кухня (60-ые годы 19 в. – начало 20 в.). Формирование русской кухни, ее особенности в данный период. Особенности, оказывающие влияние на формирование кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

Советская кухня (с 1917 до 80-х гг. 20 в.). Факторы, оказывающие влияние на формирование кухни в данный период. Этапы формирования советской кухни. Кулинарные особенности кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

Тема 2. Русская кухня в период православных праздников(_4_час.) - – с использованием МАО-интерактивная лекция

Традиции, обычаи семейных, религиозных праздников. Ассортимент обрядовых блюд и изделий. История православных праздников, традиции, обычаи и обряды. Ассортимент блюд праздничных застолий (Сочельник, Рождество, Крещение, Масленица, Благовещение, Сретенье, Пасха, Вознесение, Троица, Петров день, Спасы), семейных праздников (свадьба, крестины, именины, поминальный стол, Новый год).

Тема 3. История предприятий питания (_4_час.)

Первые предприятия питания на Руси: корчма, кабаки. История трактиров, трактиры Москвы. Ресторанное дело России 19 – начала 20 веков. Чайные традиции, первые чайные Москвы. Кофейни. Организация общественных столовых. Развитие сети предприятий общественного

питания 19-20 веков. Сеть предприятий фаст-фуд: «Русское бистро», «Ростик с», «Крошка-картошка», «Теремок».

Тема 4. Традиции и обычаи в русской кухне (_4_ час.)

Отличительные особенности и характерные черты русской кухни. Княжеские, царские пиры 12-15 веков. Ассортимент блюд и меню русской знати. Застолья Алексея Михайловича, Петра 1, Екатерины Великой, патриарший стол, монастырская трапеза. Крестьянская трапеза.

Режим питания на Руси. Зависимость режима питания от сословного признака. Дневной и годовой распорядок питания. Состав и очередность подачи блюд. Влияния постов на режим питания. Ассортимент постных блюд. Кухня богатых сановников 18 века. «Открытые столы». Торжественные обеды. Парадная столовая второй половины 19 века. Дачный стол.

Тема 5. История посуды (_4_ час.) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Строительство дома, выбор места, строительство, новоселье. Внутреннее убранство дома. Русская печь, история печи, виды печей, утварь и посуда для русской печи. Влияние печи на ассортимент и особенности приготовления блюд. Столовая посуда. Деревянная посуда. Керамическая посуда. Посуда для приготовления блюд, латки, сковороды, горшки, котлы. Посуда для подачи, солоницы, миски, ставцы, блюда, тарелки. История столовых приборов, ножи, ложки, вилки. Посуда для подачи напитков, ендова, ведро серебряное, кувшин, братина, четвертина, сулея. Посуда для питья, кружки, чаши, кубки, ковши, чарка, стопы. Инвентарь, посуда для выпечки хлеба, сито, решето, квашня, скалка, лотки, лопата, мутовки. Посуда для хранения и меры объема, кадь, лукно, корчага, ведро, лопата, чумич. Поставец, назначение, виды. Убранство, старинная сервировка стола. Столовое белье, скатерти, салфетки. Традиции застолья.

Принципы и правила старинного застольного этикета. История самовара. Виды самоваров, строение самовара.

Раздел 3. Кулинарные традиции питания народов России (_10_ час.)

Тема 1. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России (_6_ час.)

Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня). Кухни народов Севера (якутская кухня). Северо - кавказский округ (адыгейская кухня, дагестанская кухня, чеченская и ингушская кухни, донская, кубанская кухни).

Тема 2. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России (_4_ час.).

Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, мордовская кухня, татарская кухня, удмуртская кухня, чувашская кухня). Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми).

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

1 семестр (36 ч, в том числе в форме активного обучения – 10 час)

Занятие 1. Мировые традиции питания (4 час.) – с использованием МАО - составление интеллект карты

1. Мозаика пищевой карты
2. Климатические особенности продуктового набора стран мира
3. Культура питания, как уровень развития общества.
4. Древняя культура, быт и традиции.
5. Обычай, ритуал.

Занятие 2 Отличительные особенности мировых религий.

Священные животные, запретные продукты» (4 час.) – с использованием МАО - составление интеллект карты

1. Смысл жертвоприношений
2. Запретные и разрешенные продукты в разнообразных религиях
3. Основные пищевые пристрастия в религиях
4. Посты и воздержания
5. Священные животные

Занятие 3. Отличительные особенности кухонь азиатских и африканских стран в эпоху Античности (4 час.)

Рацион питания египтян.

2. Способы приготовления блюд.
3. Распорядок в еде у египтян. Традиции гостевания.
4. Рацион питания вавилонян. Распорядок в еде.
5. Рацион питания индусов.
6. Рацион питания китайцев. Распорядок в еде. Традиции китайского чаепития.

Занятие 4. Традиции питания Греции(4часа)

1. Главная еда на греческом столе. Распорядок в еде.
2. Мясной стол греков. Традиции гостевания – симпозион.
3. Развитие виноделия.
4. Мир греческой керамики.

Занятие 5. Создание меню ресторанов древнеримской, древнеегипетской, древнегреческой кухонь - с использованием МАО - Составление интеллект карты (4 час)

1. Рацион питания в древнем Риме. Разнообразие блюд. Система питания.
2. Значимость хлеба и вина в римской империи.
3. Хозяйственная утварь и посуда.
4. Очередность подачи блюд.

Занятие 6. Предварительный экзамен по пройденному материалу.

(4час)

Вопросы для самостоятельной подготовки студентов

к сдаче предварительного экзамена:

1. Рацион питания в Древнем Египте
2. Мука и разнообразие хлебов в Древнем Египте
3. Национальные напитки: пиво, вино, хранение, подача в Древнем Египте
4. Распорядок в еде в Древнем Египте
5. Рацион питания в Вавилоне
6. Распорядок в еде в Вавилоне
7. Рацион питания в Древней Индии
8. Рацион питания древних китайцев
9. Распорядок в еде в древнем Китае
10. Рацион питания древних греков
11. Закуска, разнообразные продукты питания у древних греков
12. Виноделие и конфеты у древних греков
13. Разнообразие греческой керамики
14. Распорядок в еде в Древней Греции
15. Рацион питания древних римлян
16. Хлеб, виноделие в Древнем Риме
17. Посуда и кухонная утварь в Древнем Риме
18. Система питания древних римлян
19. Особенности приема гостей в Древнем Риме
20. Пиршества в Древнем Риме
21. Рацион питания арабов

22. Разнообразие пряностей у арабов
23. Традиции арабской трапезы
24. Пиршества арабского народа

Занятие 7. Кулинарное искусство Китая и близ лежащих территорий в эпоху Античности (4час)

1. Рацион монголов
2. Старинные рецепты монгольских блюд
3. Особенности китайской кухни
4. Овощи в рационе питания монголов и китайцев
5. Мясные продукты в рационе питания монголов

Занятие 8. – Видеодемонстрация фильма «Культурные традиции питания Средневековья». (4 час)

Студентам предлагается просмотр обучающего фильма в течение 50 минут и тезисно законспектировать главные моменты. Обсуждение Рацион питания жителей Западной Европы в Средние века.

2. Разнообразие блюд и подача.
3. Традиции употребления блюд , технология их приготовления.
4. Монашество и особенности их пищевого стола.
5. Крестьянская еда и пища сеньоров.
6. Кухонная утварь на кухне.

Занятие 9. Составление интеллект карты по теме «Историческая взаимосвязь Старого и Нового света. Продуктовый обмен». (4 час)

1. Коренные жители средневековой Америки
2. Национальные блюда Америки и основные технологии их приготовления
3. Историческое событие, соединившее Старый и Новый свет
4. Американизация европейских народностей
5. Смешение продуктов, блюд и этикета после открытия Нового Света

2 семестр (18час), в том числе в форме активного обучения 7 час

Занятие 1. Факторы, оказывающие влияние на формирование русской кухни. Литературные источники с использованием МАО – коллективная дискуссия(_4_час.)

1. Влияние природно-климатического фактора на формирование русской кухни
2. Иноземное влияние на формирование русской кухни
3. Религиозное влияние на формирование русской кухни
4. Влияние технического прогресса на формирование русской кухни
5. Литературные источники о русской кухне (летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, Столовые книги)
6. Первые кулинарные книги отечественных авторов
7. Кулинарные книги иностранных авторов
8. Кулинарные книги советского периода

Занятие 2. Тематический семинар по теме: Отличительные особенности древнерусской кухни 9-16 вв. Русская кухня 17 в. (кухня московского государства) (_4_час.)

1. Продуктовый набор древнерусской кухни
2. Религиозное влияние на кухню.
3. Постный и скоромный стол.
4. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни
5. Режим питания, основные виды блюд древнерусской кухни
6. Режим питания московского периода
7. Традиции питания в древнерусской кухне
8. Традиции питания московского периода
9. Продуктовый набор древнерусской кухни и кухни московского периода

10. Приемы и способы кулинарной обработки 2-13 вв

Занятие 3 . Семинар пресс-конференция по теме: Русская кухня Петровско-екатерининского периода. Петербургская кухня - с использованием МАО – коллективная дискуссия(_4_ час.)

Продуктовый набор русской кухни 17-18 вв

1. Иноземное влияние на русскую кухню данного периода (голландское, немецкое, французское)

2. Новые продукты пришедшие в русскую кухню

3. Приемы и способы кулинарной обработки русской кухни 17-18

вв

4. Режим питания,

5. Основные виды блюд русской кухни 17-18 вв

6. Традиции питания русской кухни 17-18 вв

7. Французские повара, оказавшие влияние на формирование русской кухни в данный период

8. Русская кухня 19 века, ее особенности

9. Ассортимент блюд, особенности кулинарных приемов

Занятие 4 . Тематический семинар по теме: Русская кухня в период православных и семейных праздников (_2_ час.)

1. Рождество. Традиции празднования. Ассортимент рождественских блюд

2. Крещение. Крестины. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

3. Великий Пост. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

4. Пасха. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

5. Спасы. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

6. Вознесение. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

7. Периоды мясоедов, ассортимент блюд

8. Семейные праздники, ассортимент блюд

Занятие 5 . Семинар по теме: Культура питания народов России

(_4_ час.)

1. Особенности кухни народов Урала, Сибири, Дальнего Востока
2. Особенности кухни народов Северо-кавказского округа
3. Особенности кухни народов Севера
4. Культура питания народов России (приволжский федеральный округ)
5. Особенности кухни народов северо-западного округа

Лабораторные работы

(18час, в том числе в форме активного обучения 7 час)

1. Ознакомиться с правилами проведения бракеража блюд и кулинарных изделий
2. Ознакомиться с показателями качества блюд и изделий национальных кухонь
3. Провести бракераж блюда

Лабораторная работа №2. Технология холодных блюд народов России (_4_ час.) - с использованием МАО мастер класс - примеры оформления холодных блюд – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, салатники 1-порционные, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Салат рыбный с помидорами и яблоками (Карелия)
2. Салат из моркови с орехами (Дагестан)

Рецептура блюда «Салат рыбный с помидорами и яблоками»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Треска (чистое филе)	-	49/40 припущенная
Огурцы соленые	31	25

Помидоры	24	20
Лук репчатый	24	20
Яблоки свежие	29	20
Майонез	-	30
Выход	-	150

Технология приготовления: Филе трески припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и яблоки моют, очищают, у яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиком. Лук репчатый очищают, моют, нарезают полукольцами. Все компоненты перемешивают, заправляют майонезом. Оформляют салат ломтиками рыбы и помидор.

Рецептура блюда «Салат из моркови с орехами»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	58	45
Орехи грецкие	16	16
Сахар	6	6
Чеснок	3	2
Майонез	-	33
Выход	-	100

Технология приготовления: Морковь помыть, очистить и нашинковать соломкой. Орехи грецкие подсушить и измельчить. Морковь и орехи соединяют, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и заправляют майонезом (3/4 от нормы). Салат укладывают горкой и поливают оставшимся майонезом.

Лабораторная работа №3. Технология горячих блюд народов России (_4_ час.) с использованием МАО мастер класс - примеры оформления горячих блюд – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Каймак (оладьи) (Башкирия)
2. Яблоки, фаршированные рисом и изюмом (Донская кухня)

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку.

Рецептура блюда «Каймак»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	75	75
Яйца куриные	½ шт	20
Молоко	40	40
Вода	30	30
Сахар	4	4
Соль	1	1
Масса теста	-	165
Масло сливочное	15	15
Масса жареных оладий	-	140
Сметана	-	20
Выход	-	160

Технология приготовления: Желтки, соль, сахар, ½ молока тщательно перемешать, добавить воду и остальное молоко. Всыпать просеянную муку, тщательно взбить тесто. Ввести в тесто взбитые белки. Жарить на масле оладьи диаметром 40-50 мм придавая круглую форму. Отпуск 3 шт на порцию со сметаной.

Рецептура блюда «Яблоки, фаршированные рисом и изюмом»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	171	150
Рис	10	10
Вода	21	21
Изюм	10	10
Масло сливочное	5	5
Масса фарша		40
Масса п/ф		190
Выход	-	150

Технология приготовления: у яблок удалить семенное гнездо, наполнить фаршем. Яблоки уложить на противень, подлить немного воды и запечь 15-20 мин.

Фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее промытый изюм, сливочное масло и перемешать.

Лабораторная работа №4. Технология мучных блюд народов России (_4_ час.) - с использованием МАО мастер класс - примеры оформления мучных изделий – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, ситечко, кастрюля, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Подкоготь с капустой (Марийская кухня)

Рецептура блюда

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	65	65
Яйца куриные	1/4	10
Вода	20	20
Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	-	95
Капуста б/к	166	133

Морковь	19	15
Лук репчатый	24	20
Маргарин	10	10
Яйца куриные	1/6	7
Масса фарша		125
Масса п/ф		220
Масса отварного изделия		240
Сметана		30
Выход	-	270

Технология приготовления: свежую капусту зачищают, моют, шинкуют, жарят с жиром до готовности. Лук и морковь пассеруют. Яйца варят вкрутую и мелко рубят. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль яйца, пассерованные овощи и перемешивают.

Тесто – в просеянную муку добавляют воду, соль, сахар, яйца и замешивают крутое тесто, выдерживают его 30 минут, делят на куски 24-25 г и раскатывают в круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш (31 г), края защипывают, придавая изделию форму полумесяца. Подготовленные изделия варят в кипящей подсоленной воде 10-12 минут. Отпускают 4 шт на порцию (масса 1 шт 60 г).

Лабораторная работа № 5. Технология мучных блюд и напитков русской кухни (_4_ час.) с использованием МАО мастер класс - примеры оформления мучных блюд – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Блинчики с припеком
2. Сбитень

Рецептура блюда «Блины с припеком»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	66	66
Яйца куриные	1/4	10
Молоко	110	110

Дрожжи сухие	1	1
Маргарин	5	5
Сахар	4	4
Соль	1,5	1,5
Масса теста		195
Яйца куриные	1 шт	40
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10
Выход		190/10

Технология приготовления: В 1/3 молока добавляют соль, сахар, дрожжи, яйца и перемешивают, добавляют остальное теплое (35 С) молоко, муку и замешивают тесто, добавляют растопленный маргарин. Тесто ставят на брожение при температуре 40С на 1 час. На сковороду смазанную маслом кладут мелко нарезанные (сваренные вкрутую) яйца и заливают тестом. Жарят с двух сторон. Толщина блинов 3 мм. Отпуск по 2 шт на порцию полив маслом.

Рецептура блюда «Сбитень»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мед	100	100
Сахар	75	75
Гвоздика	3	3
Корица	5	5
Кардамон	5	5
Лавровый лист	1	1
Ягоды свежие (или замороженные)	100	100
Выход		1 000

Технология приготовления: В горячую воду добавить пряности и кипятить 10 минут. Добавить лавровый лист и еще варить при слабом кипении 3 мин. Отвар процедить, добавить мед, сахар сок свежих ягод и довести до кипения. Отпуск горячим 200 мл на порцию.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Питание, как часть общенациональной культуры народов» 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	Раздел 1	ОК-1 ОК-2 ПК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 – реферат, интеллект-карта Предварительный экзамен	Экзамен Вопросы Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять на практике традиции питания народов мира		
			Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России		
			Умеет		
			Владеет		

2	Раздел 2	ОК-1 ОК-2 ПК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	<p>Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд</p> <p>Умеет применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола.</p> <p>Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 – реферат коллективная дискуссия	Зачет Вопросы 1-32 Пр-1 – итоговый тест
3	Раздел 3	ОК-1 ОК-2 ПК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	<p>Знает традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем</p> <p>Умеет применять на практике традиции питания народов России</p> <p>Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 33-37 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. История русской кухни: метод. указания / Сост. Божко С.Д.- Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010.- 20с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Д. Божко, Е. А. Гуз - Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2016, 147 с.

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

3. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2008.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

4. Усов В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки./Выпечка: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Издатцентр «Академия», 2008.- 416 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>

Дополнительная литература

5. "Кухня века". Выборочная публикация отдельных глав из капитального труда Вильяма Васильевича Похлебкина (Продолжение, начало в №№ 6 -10 2015 г.) Пища русских царей накануне краха царизма / В. В. 2. Похлебкин. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал . -2015. - № 11. - С. 8-9.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:796965&theme=FEFU>

6. Из глубины веков / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева // Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал . -2012. - № 12.- 2012.- с.30-31

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:677730&theme=FEFU>

6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.

<http://znanium.com/catalog/product/4304228>.Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

9.Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>

10.Искусство французской кухни девятнадцатого столетия [Электронный ресурс]. - [Б. м. : Б. и., Б. г.]. - 27 с

<http://znanium.com/catalog/product/356749>

11.Каремом А. Искусство французской кухни 19 столетия [Электронный ресурс] / А. Каремом. - СПб.: Тип. Морск. Мин-ва, 1867. - 321 с

<http://znanium.com/catalog/product/357278>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.gastronom.ru/>

2. Кулинарный сайт русской кухни

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.russianfood.com/>

3. Кулинарный сайт, кухни народов мира

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://kedem.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Данный курс ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ, не создан

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» 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 технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Изучение дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» в первом семестре завершается сдачей экзамена, во втором семестре завершается сдачей зачета.

Рекомендации по подготовке к зачету

Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, лабораторных занятиях и в процессе самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только скрепляют полученные знания, но и получают новые. Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к зачету указана в учебно-методическом комплексе. Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут.

Результаты зачета объявляются студенту после проверки ответов теста в день сдачи.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплитаЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат,</p>

	<p>Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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 цветových спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



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 «Питание как часть общенациональной культуры
народов»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная**

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

Разделы 2, 3

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	10.10.2018 17.10.2018 24.10.2018 31.10.2018 7.11.2018	Подготовка к практическому занятию	5	зачет
2	07.11.2018 14.11.2018 21.11.2018 28.11.2018 04.12.2018	Подготовка к лабораторному занятию	5	зачет
3	8.01.2019	Презентация	10	зачет
4	10.03.2019 17.03.2019 24.03.2019 31.03.2019 7.04.2019	Подготовка к практическому занятию	5	
5	07.03.2019 14.03.2019 21.03.2019 28.03.2019 04.04.2019	Подготовка к лабораторному занятию	5	зачет
6	21.04.2019	Реферат	16	зачет
7	5.05.2019	Презентация	10	зачет

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

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, решения задач.

При организации самостоятельной работы преподаватель должен учитывать уровень подготовки каждого студента и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении самостоятельной работы. Преподаватель дает 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).

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;

- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;

- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;

2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;

3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4. 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. 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.

Темы рефератов

Раздел 1

1. Вклад Италии в мировую культуру питания.
2. Исторически сложившиеся особенности традиций питания англичан.
3. Роль древнего Египта в формировании культуры питания народов мира
4. Историческое возникновение чайной церемония в Японии.
5. Исторические традиции и особенности развития кулинарного искусства в Китае.
6. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах.
7. Исторические традиции и особенности развития кулинарного искусства в Испании.

8. История столовых приборов.
9. Своеобразие национальной кухни и этикета приёма пищи в Корее.
10. Влияние других стран на формирование кулинарных особенностей в Австралии.
11. Исторический путь и возникновение вегетарианства.
12. Историческое развитие чаепития в Англии.
13. Особенности национальной кухни Ирландии.
14. Исторический путь кофе.
15. Влияние ислама на традиции питания в Турции.
16. История возникновения японской кухни. Палочки как неотъемлемая часть японской культуры.
17. Культурные традиции питания жителей Таиланда.
18. Исторический путь вина. История возникновения и культура потребления.
19. Особенности и кулинарные традиции Германии.
20. Культурные традиции питания жителей Бразилии
21. География вин. Национальные крепкие напитки разных стран.
22. Кулинарные традиции Малайзии.
23. Кулинарные традиции Филиппин.
24. Влияние испанских и португальских колонизаторов на культуру питания народов Латинской Америки.
25. Исторический путь кулинарных и поваренных книг.

Раздел 2

1. Влияние русской печи на формирование русской кухни
2. История русской печи
3. Посуда для приготовления в русской печи
4. Развитие ресторанного дела на Руси
5. Трактиры на Руси.
6. История появления щей, ассортимент

7. История появления картофеля на Руси
8. История появления помидор на Руси
9. История появления капусты на Руси
10. Принятие христианства на Руси
11. Французские повара и их влияние на реформирование русской кухни
12. Убранство и сервировка стола в древнерусской кухне и кухне московского государства
13. Убранство и сервировка стола в русской кухне 19 века
14. Старинный и современный режим питания
15. История появления столовых приборов на Руси
16. История вилки и появление ее на Руси
17. История ложки
18. Характеристика деревянной посуды, возникновение, разновидности
19. История происхождения самовара
20. История появления скатерти и салфеток
21. История ножа
22. Традиции празднования свадеб на Руси
23. Русское свадебное застолье
24. Празднование Пасхи, особенности и ассортимент блюд пасхального стола
25. Масленица на Руси, обычаи празднования, особенности стола
26. Традиции празднования нового года на Руси
27. Крещение, именины, традиции празднования и ассортимент блюд
28. Традиции и ассортимент блюд поминального стола
29. Рождество, традиции празднования, ассортимент блюд
30. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола
31. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика

32. Влияние религии на режим питания на Руси
33. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд.

Раздел 3

1. Особенности приготовления мучных блюд народов Кавказа
2. Особенности продуктового набора народов Кавказа
3. Особенности приготовления напитков народов Кавказа
4. Особенности приготовления напитков народов Сибири
5. Особенности приготовления мучных народов Сибири
6. История пельменей и их появление в русской кухне
7. Особенности приготовления первых блюд народов
приволжского округа
8. Особенности приготовления мясных блюд народов Севера
9. Особенности продуктового набора народов Сибири
10. Особенности продуктового набора народов Севера
11. Особенности приготовления мучных блюд народов
приволжского округа
12. Особенности приготовления рыбных блюд народов
приволжского округа

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.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и

для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего

количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и 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 презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Тематика презентаций:

Разделы 2, 3

1. Народное питание в царской России
2. Императорская кухня России
3. Популярные продукты питания в разные годы
4. История развития общественного питания
5. Славянская обрядовая еда и напитки
6. История хлеба, бородинский хлеб
7. История щей, ассортимент, особенности подачи
8. История гурьевской каши
9. История котлет пожарских, бефстроганов
10. История пельменей, вареников,
11. Ресторанная кухня России 19 века
12. Ресторанная кухня России 20 и 21 веков
13. История пряников
14. История самовара
15. История салата оливье, винегрета
16. Русские чаи, копорский чай
17. Монастырская кухня
18. История кваса, виды кваса
19. Исторические предприятия питания Владивостока
20. История появления картофеля в России и его использование

21. История появления помидор в России и их использование
22. История появления подсолнечника в России и его использование

Критерии оценки презентаций

- 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 тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры
народов»
**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
	Умеет	Применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола.
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
	Владеет	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме

использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства			
			текущий контроль	Промежуточная аттестация		
1	Раздел 1	ОК-1 ОК-2 ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем Умеет применять на практике традиции питания народов мира Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России	Умеет Владеет	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 – реферат интеллект-карта, предварительный экзамен	Экзамен Вопросы Пр-1 – итоговый тест

2	Раздел 2	ОК-1 ОК-2 ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	<p>Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд</p> <p>Умеет применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола.</p> <p>Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 – реферат, коллективная дискуссия	Зачет Вопросы 1-32 Пр-1 – итоговый тест
3	Раздел 3	ОК-1 ОК-2 ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	<p>Знает традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем</p> <p>Умеет применять на практике традиции питания народов России</p> <p>Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 – реферат,	Зачет Вопросы 33-37 Пр-1 – итоговый тест

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры
народов»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
<p align="center">ОК-1</p> <p>способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня</p>	знает (пороговый уровень)	Традиции и обычаи застолья народов мира. История происхождения традиционных национальных блюд	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличить продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	умеет (продвинутый)	Применять основные требования к производству национальных блюд	Умеет применять основные требования к производству национальных блюд	Способность применять основные требования к производству национальных блюд
	владеет (высокий)	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Способность применять приемы и способы кулинарной обработки, в национальных кухнях
<p align="center">ОК-2</p> <p>готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР</p>	знает (пороговый уровень)	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличать продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	умеет (продвинутый)	Применять основные требования к производству старинных блюд, старинные приборы и	Умеет применять основные требования к производству старинных блюд, старинные приборы и инвентарь русской	Способность применять основные требования к производству старинных блюд, старинные приборы и инвентарь.

		инвентарь Показывать основные правила сервировки стола.	кухни. Показывать основные правила сервировки стола.	Показывать основные правила сервировки о стола.
	владеет (высокий)	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальной кухне	Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальной кухне	Способность применить приемы и способы кулинарной обработки, применяемыми в национальной кухне
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	знает (пороговый уровень)	культурные различия народов мира и России	Знает культурные различия народов мира и России	Способность отличить культурные различия народов мира и России
	умеет (продвинутый)	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Умеет работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	владеет (высокий)	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Владеет Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность овладения навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знает (пороговый уровень)	Историю происхождения традиционных национальных блюд	Знает Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличить происхождение традиционных национальных блюд
	умеет (продвинутый)	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	Умеет Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	Способность организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни
	владеет (высокий)	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Владеет организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Способность организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни

ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительског о рынка, систематизирова ть и обобщать информацию	Знает(порог о-вый уровень)	Источники информации об истории формирован ия общественно го питания	Историю формирован ия национальн ых кухонь	Историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет(продв и-нутый)	применять на практике источники литературы, может искать информаци ю по заданной теме	применять на практике источники литературы, может искать информаци ю по мировым кухням	применять на практике технологии приготовления блюд мировых кухонь
	Владеет(выс окий)	информаци ей об основных этапах развития потребитель ского рынка	информаци ей об рынках сбыта в мировой практике	Информацией о поп в истории и практике народов мира

ПК-28 способность изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (порого- вый уровень)	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	Способность отличить традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	умеет (продви- нутый)	Применять на практике церемонии, обряды	Умеет применять на практике церемонии, обряды	Применять на практике церемонии, обряды
	владеет (высоки й)	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические рекомендации по составлению интеллект карт

Интеллект карта - инструмент, позволяющий эффективно структурировать и обрабатывать информацию; мыслить, используя творческий и интеллектуальный потенциал. Интеллект-карта (ментальная карта, диаграмма связей, карта мыслей, ассоциативная карта, mind map) — это графический способ представить идеи, концепции, информацию в виде карты, состоящей из ключевых и вторичных тем. То есть, это инструмент для структурирования идей.

Структура карты:

- Центральная идея: вопрос, предмет исследования, цель;
- Ключевые темы: структура, заголовки;
- Подтемы: детализация ключевых тем.

Для создания интеллект-карт используются ключевые слова, картинки, символы.

Перед началом работы над составлением интеллект карты студенты знакомятся с краткой теорией по теме практического занятия. На самостоятельную работу по самоконтролю на занятии отводится 30 минут.

Интеллект карта выполняется по теме практического занятия на листе формата А3. На составление интеллект карты отводится 40 мин. После окончания работы студенты презентуют свои карты. Во время презентации студенты задают уточняющие вопросы, включаются в активное обсуждение. На презентацию работы отводится 30 минут.

Методические рекомендации по подготовке студентов к коллективной дискуссии

Студенты самостоятельно готовят небольшие доклады по заданным темам, а также используют лекционный материал. Группа обучающихся

подразделяется на 3-4 бригады. Каждая из них самостоятельно обсуждает одну и ту же проблему или один из ее аспектов. Затем, по истечении отведенного времени (30 минут), микродискуссия в бригадах завершается и начинается общее обсуждение проблемы (30-40 минут), причем каждая бригада докладывает основные идеи, решения, гипотезы, сформулированные в ходе микродискуссий. И, наконец, группа экспертов (3 студента) подводит итоги работы бригад и общей дискуссии (20-30 минут).

Методические указания для подготовки к семинарским занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько

лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование	Характеристика	Баллы, дефекты
--------------	----------------	----------------

показателя	показателя	(5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

Методические рекомендации по подготовке студентов к сдаче предварительного экзамена

Применяется в том случае, когда изучена половина учебного материала курса. Студентам предоставляется право самим подготовить список вопросов по пройденному материалу. Выполняя задание, они должны еще раз повторить изученное. На занятии студенты зачитывают и защищают свой список вопросов. Для уплотнения занятия целесообразно использовать бригадный метод, тогда первая часть занятия пройдет в 3-4-х подгруппах. На второй части занятия коллективно отобранные вопросы докладывают и защищают представители бригад, а эксперты (2 студента) по выработанным критериям отбирают лучшие, составляют их список, который преподаватель использует при подготовке экзаменационных билетов.

Чтобы разработать вопросы, квалифицированно защитить их, оппонировать чужим вопросам, необходимо хорошо знать предмет. В силу этого данный метод дает возможность студентам самостоятельно, планомерно усваивать содержание учебного предмета, а преподавателю анализировать сильные и слабые стороны процесса обучения, а также уровень знаний студентов.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Вопросы к экзамену

1. Влияние религии на формирование культуры питания Индии

2. Роль Франции в формировании культуры питания европейских стран
3. Особенности праздничных традиций в подборе продуктов питания и ассортимента блюд в Японии
4. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах
5. Роль других народов в развитии культуры питания Франции
6. Особенности традиций питания англичан
7. Влияние климатических условий на формирование продуктового набора и ассортимента кулинарных изделий в различных регионах Германии
8. Вклад Италии в мировую культуру питания
9. Влияние других народов на формирование культуры питания населения США
10. Особенности режима питания населения арабских стран
11. Влияние религии в подборе продуктов питания и режимов их обработки в Индии
12. Влияние образа жизни и деятельности населения на формирование региональной кухни Франции
13. Роль древнего Египта в формировании культуры питания народов мира
14. Особенности чайной церемонии в Японии
15. Особенности набора специй и приправ в китайской кухне
16. Влияние войн на развитие культуры питания Франции
17. Особенности развития кулинарного искусства в Китае
18. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах
19. Особенности приготовления чая и его потребления в различных странах и у разных народов

20. Особенности режима питания у англичан, немцев, индусов и арабов

21. Кулинарное искусство Италии

22. Чаепитие в Китае

23. Причины распространения в мире рационалистической американской кухни

24. Культура питания древнего Египта

25. Особенности французской классической кухни

26. Режим питания населения арабских государств

27. Ветхозаветная кулинария

28. Культура застолья средневековья

29. Культура питания Испании

30. Взаимосвязь православных праздников и кулинарного искусства в России

31. Традиции и ритуалы старинных русских пиров

32. Влияние климатических условий на формирование продуктового набора и ассортимента блюд в Португалии

33. Дворцовая кухня Китая

34. Режим питания американцев

35. Своеобразие национальной кухни Кореи

36. История столовых приборов

37. Влияние других стран на формирование кулинарных особенностей в Австрии

38. Режим питания японцев

39. Этикет приема пищи в Корее

40. Принципиальное отличие итальянской кухни от кухонь других народов

41. Факторы, под влиянием которых сформировалась современная американская кухня

42. Швейцарская кухня

43. Факторы, влияющие на культуру питания Индонезии
44. Общее в кулинарных традициях Польши, России и Украины
45. Факторы, оказывающие влияние на формирование особенностей кухни Турции
46. Особенности чайной церемонии в Японии
47. Чай на Руси
48. Возникновение вегетарианства
49. Влияние шотландской кухни на обычаи норвежских викингов и французской придворной классической кухни
50. Симпозиумы Древней Греции и Рима

Вопросы к зачету

1. Религиозное влияние на русскую кухню
2. Иноземное влияние на русскую кухню
3. Этапы формирования русской кухни.
4. Древнерусская кухня.
5. Кухня московского государства
6. Петровско-екатерининская эпоха формирования русской кухни
7. Петербургская кухня
8. Советский период русской кухни
9. Современное представление о русской кухне
10. Литературные источники о русской кухне
11. Продуктовый набор русской кухни
12. Оборудование русской поварни
13. Столовые приборы и посуда в русской кухне
14. Русская печь. Формирование способов тепловой обработки продуктов
15. Овощные культуры в русской кухне.
16. Мясное сырье в русской кухне
17. Рыбное сырье в русской кухне

18. Пряности, приправы в русской кухне
19. Злаковые культуры в русской кухне
20. Особенности русской кухни
21. Подача блюд в петровско-екатерининскую эпоху
22. Подача блюд в допетровский период
23. Княжеские пиры.
24. Ресторанная кухня России
25. Виды предприятий общественного питания России 18-19 веков
26. Чайные как вид предприятий общественного питания
27. Кофейни
28. Способы консервирования продуктов на Руси
29. Порядок питания на Руси
30. Застольный этикет на Руси
31. Правила сервировки русского стола
32. Культура питания на Руси
33. Характеристика национальных кухонь народов России (Урал, Сибирь Дальний Восток)
34. Характеристика национальных кухонь народов России (кухни народов Севера)
35. Характеристика национальных кухонь народов России (северо-кавказский округ)
36. Характеристика национальных кухонь народов России (приволжский федеральный округ)
37. Характеристика национальных кухонь народов России (северо-западный федеральный округ)

Итоговый тест

Вариант № 1

Задание 1. Сколько видов хлеба изготавливали древние жители Египта?

- А) 2
- Б) 15
- В) 22
- Г) 30

Задание 2. Какие два основных способа приготовления блюд знали в Древнем Египте?

- А) варка на пару и запекание
- Б) варка в воде и жарка на вертеле
- В) варка и жарка в большом количестве масла
- Г) запекание и варка в воде

Задание 3. Какое вино в Древнем Египте называли ПАУР?

- А) виноградное
- Б) яблочное
- В) гранатовое
- Г) сливовое

Задание 4. Какая культура считалась основой сельского хозяйства в Вавилоне?

- А) финиковая пальма
- Б) банановые плантации
- В) кокосовая пальма
- Г) гранатовые деревья

Задание 5. Какая страна является родиной сахара?

- А) Китай
- Б) Индия
- В) Монголия
- Г) Япония

Задание 6. Название какого слова происходит от КЛИБАНОС?

- А) поднос
- Б) хлеб
- В) банка

Г) картофель

Задание 7. Что из себя представляет древнегреческое блюдо аллас?

А) Винный напиток с медом

Б) Овощное рагу с перцем

В) Колбаса с чесноком

Г) Мясо жаренное на вертеле с имберем

Задание 8. Для чего использовали виноградные листья в Древней Греции?

А) их наполняли рубленным мясом или рисом, тушили, поливали соусом из взбитых яиц

Б) их сушили под прямыми солнечными лучами, затем настаивали и употребляли вместо чая

В) их измельчали и использовали в качестве добавки в салаты, приправляя солью и пряностями

Г) их применяли в качестве лекарственного средства

Задание 9. Из чего готовили древнегреческий напиток кикеон?

А) из пальмового сока

Б) из лимонов

В) из винограда

Г) из меда

Задание 10. Что из себя представлял Грамматидион в Древней Греции?

А) набор благовоний и венков на голову для застолья

Б) список блюд

В) семейный ужин

Г) набор столовой посуды для пиршества

Задание 11. Что из себя представляет СИМПОСИОН?

А) главная часть обеда, которая проходила с вином под музыку и пение

Б) столовая, в которой собирались древние греки для пиршества

В) ужин перед самым закатом солнца

Г) завтрак только для мужчин

Задание 12. В какое время начиналась цЕна в Древнем Риме?

А) в 10.00

Б) в 12.30

В) в 13.30

Г) в 17.00

Задание 13. В виде какой буквы располагались три ложе в триклиньях в Древнем Риме?

А) в виде буквы Н

Б) в виде буквы П

В) в виде буквы Т

Г) В виде буквы Г

Задание 14. Что из себя представляет древнеримский напиток МУЛЬС?

А) виноградный сок, разведенный вином в соотношении 2:2

Б) молочный напиток, разведенный с водой в соотношении 4:1

В) медовый напиток, разведенный с водой в соотношении 1:3

Г) медовый напиток, разведенный с виноградным соком в соотношении 1:4

Задание 15. Где впервые стали готовить алкогольные напитки из овса, проса, полбы, которые в дальнейшем разбавляли водой и добавляли пряности?

А) Америка

Б) Франция

В) Византия

Г) Германия

Задание 16. На каких травах обычно настаивали вина в Византии в Древние времена?

А) на имбире

Б) на молодых побегах финиковых пальм

В) на перце, амаранте, луке-порее

Г) на лавровых ягодах, укропе, петрушке

Задание 17. Какое блюдо у древних арабов напоминало наше блюдо

Голубцы?

А) кебаб

Б) долма

В) кускус

Г) лабан

Задание 18. В чем древние арабы хранили молоко?

А) в глиняных кувшинах

Б) в металлических флягах

В) в кожаных мешках, полученных из шкуры животного

Г) в специальных резервуарах для молока

Задание 19. Какой продукт происходит от арабского слова КАХВА?

А) каша

Б) чай

В) конфеты

Г) кофе

Задание 20. Какое заведение в 1554 году в Константинополе называлось Школой мудрости?

А) закусочные

Б) кофейни

В) библиотеки

Г) высшее учебное заведение

Промежуточная аттестация во 2 семестре включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого

		сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» 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. Древнерусская кухня. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
2. Кухня московского государства. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
3. Петровско-Екатерининский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
4. Петербургский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
5. Советский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
6. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
7. Основные периоды формирования русской кухни.
8. Постный и скоромный стол в русской кухне, характеристика, ассортимент блюд.

9. Литературные источники 9-15 веков о русской кухне (летописи, столовые обиходники, трапезные книги).
10. Литературные источники 16-17 веков о русской кухне (Домострой, Роспись царским кушаньям).
11. Литературные источники 19 века о русской кухне (авторы Друковцев, Левшин, Молоховец и др).
12. Кулинарные книги советского периода.
13. Периоды постов и мясоедов в русской кухне, характеристика.
14. Обрядовые блюда русской кухни (Рождество, Крещение, Благовещенье, Сретенье).
15. Обрядовые блюда русской кухни (Пасха, Спасы)
16. Обрядовые блюда русской кухни (Масленица, свадебный стол, поминальный стол).
17. Посуда в русской кухне, назначение, материал, особенности
18. Русская печь. Особенности приготовления блюд в русской печи. Инвентарь, посуда для русской печи. Голландская печь. Особенности приготовления блюд. Посуда для печи.
19. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
20. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
21. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
22. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
23. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
24. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
25. История напитков. Ассортимент холодных и горячих напитков.

26. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.

27. Обрядовые пироги.

28. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)

29. История пряников и коврижек. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).

30. Предприятия питания (корчма, кабак, трактир, ресторан). История. Характеристика.

31. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России.

32. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня).

33. Кухни народов Севера (якутская кухня).

34. Кухня северо - кавказский округа (донская, кубанская кухни).
Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

35. Кухня северо - кавказский округа (адыгейская кухня, дагестанская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

36. Чеченская и ингушская кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

37. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

38. Мордовская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

39. Татарская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

40. Удмуртская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

41. Чувашская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

42. Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми) Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

Итоговый тест

1. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни на постный и скоромный стол
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
2. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни по сословиям
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
3. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное французское влияние
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининский период
 - Г) Петербургская
4. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное немецкое и голландское влияние
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
5. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: ухи, пироги, каши
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская

6. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: кальи, солянки
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
7. Назовите этап формирования русской кухни при котором появились заимствованные блюда: лапша, пельмени
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
8. Назовите этап формирования русской кухни при котором завозятся пряности и экзотические фрукты
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
9. Назовите этап формирования русской кухни при котором на русском столе появились бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
10. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло реформирование русской кухни
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
11. Назовите период, когда на русском столе появилась морская рыба
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
12. Назовите период, когда впервые был завезен чай
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 17 век
13. Назовите период, когда на русском столе появилось сливочное масло
А) 9 век
Б) 14 век

- В) 15 век
Г) 18 век
14. Назовите период, когда на русском столе появились бутерброды
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
15. Назовите период, когда на русском столе появился тростниковый сахар
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
16. Назовите период, когда на русском столе появились соусы
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
17. Назовите период, когда на русском столе появились блюда из молотого мяса
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
18. Назовите период, когда на русском столе появились прозрачные и пюреобразные супы
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
19. Назовите период, когда на русском столе появились черный перец, гвоздика
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
20. Назовите период, когда на русском столе появились имбирь, корица, кардамон, шафран
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век

Вариант 1 Античные и средневековые традиции питания

1. Сколько видов хлеба изготавливали древние жители Египта?
 - А) 2
 - Б) 15
 - В) 22
 - Г) 30
2. Какие два основных способа приготовления блюд знали в Древнем Египте?
 - А) варка на пару и запекание
 - Б) варка в воде и жарка на вертеле
 - В) варка и жарка в большом количестве масла
 - Г) запекание и варка в воде
3. Какое вино в Древнем Египте называли ПАУР?
 - А) виноградное
 - Б) яблочное
 - В) гранатовое
 - Г) сливовое
4. Какая культура считалась основой сельского хозяйства в Вавилоне?
 - А) финиковая пальма
 - Б) банановые плантации
 - В) кокосовая пальма
 - Г) гранатовые деревья
5. Какая страна является родиной сахара?
 - А) Китай
 - Б) Индия
 - В) Монголия
 - Г) Япония
6. Название какого слова происходит от КЛИБАНОС?
 - А) поднос
 - Б) хлеб
 - В) банка
 - Г) картофель
7. Что из себя представляет древнегреческое блюдо аллас?
 - А) Винный напиток с медом
 - Б) Овощное рагу с перцем
 - В) Колбаса с чесноком
 - Г) Мясо жаренное на вертеле с имберем
8. Для чего использовали виноградные листья в Древней Греции?
 - А) их наполняли рубленным мясом или рисом, тушили, поливали соусом из взбитых яиц
 - Б) их сушили под прямыми солнечными лучами, затем настаивали и употребляли вместо чая
 - В) их измельчали и использовали в качестве добавки в салаты, приправляя солью и пряностями
 - Г) их применяли в качестве лекарственного средства

9. Из чего готовили древнегреческий напиток кикеон?
- А) из пальмового сока
 - Б) из лимонов
 - В) из винограда
 - Г) из меда
10. Что из себя представлял Грамматидион в Древней Греции?
- А) набор благовоний и венков на голову для застолья
 - Б) список блюд
 - В) семейный ужин
 - Г) набор столовой посуды для пиршества
11. Что из себя представляет СИМПОСИОН?
- А) главная часть обеда, которая проходила с вином под музыку и пение
 - Б) столовая, в которой собирались древние греки для пиршества
 - В) ужин перед самым закатом солнца
 - Г) завтрак только для мужчин
12. В какое время начиналась цЕНа в Древнем Риме?
- А) в 10.00
 - Б) в 12.30
 - В) в 13.30
 - Г) в 17.00
13. В виде какой буквы располагались три ложе в триклиниях в Древнем Риме?
- А) в виде буквы Н
 - Б) в виде буквы П
 - В) в виде буквы Т
 - Г) В виде буквы Г
14. Что из себя представляет древнеримский напиток МУЛЬС?
- А) виноградный сок, разведенный вином в соотношении 2:2
 - Б) молочный напиток, разведенный с водой в соотношении 4:1
 - В) медовый напиток, разведенный с водой в соотношении 1:3
 - Г) медовый напиток, разведенный с виноградным соком в соотношении 1:4
15. Где впервые стали готовить алкогольные напитки из овса, проса, полбы, которые в дальнейшем разбавляли водой и добавляли пряности?
- А) Америка
 - Б) Франция
 - В) Византия
 - Г) Германия
16. На каких травах обычно настаивали вина в Византии в Древние времена?
- А) на имбире
 - Б) на молодых побегах финиковых пальм
 - В) на перце, амаранте, луке-порее
 - Г) на лавровых ягодах, укропе, петрушке

17. Какое блюдо у древних арабов напоминало наше блюдо Голубцы?
- А) кебаб
 - Б) долма
 - В) кускус
 - Г) лабан
18. В чем древние арабы хранили молоко?
- А) в глиняных кувшинах
 - Б) в металлических флягах
 - В) в кожаных мешках, полученных из шкуры животного
 - Г) в специальных резервуарах для молока
19. Какой продукт происходит от арабского слова КАХВА?
- А) каша
 - Б) чай
 - В) конфеты
 - Г) кофе
20. Какое заведение в 1554 году в Константинополе называлось Школой мудрости?
- А) закусочные
 - Б) кофейни
 - В) библиотеки
 - Г) высшее учебное заведение
21. Какую пряность арабы получали из высушенных рыльцев цветков крокуса?
- А) корицу
 - Б) горчицу
 - В) гвоздику
 - Г) шафран
22. Какой материал арабы научились изготавливать самостоятельно?
- А) стекло матовое
 - Б) фарфор
 - В) стекло зеленое
 - Г) глину
23. Как монголы готовили мясо БОРЦ?
- А) соединяли мясо с любыми бобовыми культурами и отваривали в большом количестве воды с добавлением специй
 - Б) сушили мясо, резали на длинные полосы шириной 2-3 см, вешали на веревку и сушили несколько дней, затем крошили на мелкие кусочки и варили из него похлебку с крупой, солью и луком
 - В) отваривали в небольшом количестве бульона или воды, сдабривали пряностями и соединяли с подготовленными овощами
 - Г) охлаждали и нарезами полосками
24. Тушку какого животного, использовали монголы для приготовления блюда боодог?
- А) сурка

- Б) белки
- В) гуся
- Г) курицы

25. В каком городе Китая в 1153 году открылся первый китайский ресторан, который в наше время сегодня называется «Бакит Чикен Хаус».

- А) Дунгуань
- Б) Шуйдин
- В) Чжуншань
- Г) Кайфынь

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни, этапов формирования кухни, ассортимент блюд, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено более 4 ошибок.

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.

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине Питание, как часть общенациональной культуры народов**

Раздел 1

1. Пища, как фундаментальная основа существования человечества.
2. Культура питания, как уровень развития общества.
3. Древняя культура, быт и традиции.
4. Обычай, ритуал.
5. Этикет древнего общества.
2. Отличительные особенности итальянской кулинарии севера и юга.
3. Общенациональные пристрастия итальянцев.
4. Региональные особенности французской и немецкой кухонь.
5. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах.
6. Влияние географического положения на продуктовый набор кухни Японии.
7. Распорядок в еде у египтян. Традиции гостевания.
8. Рацион питания вавилонян. Распорядок в еде.
9. Рацион питания индусов.
10. Рацион питания китайцев. Распорядок в еде. Традиции китайского чаепития.
11. Мясной стол греков. Традиции гостевания – симпозион.
12. Мир греческой керамики.
Рацион питания в древнем Риме. Разнообразие блюд. Система питания.
13. Значимость хлеба и вина в римской империи.
14. Хозяйственная утварь и посуда.
1. Рацион питания жителей Западной Европы в Средние века.

2. Разнообразие блюд и подача.
 3. Традиции употребления блюд , технология их приготовления.
 4. Монашество и особенности их пищевого стола.
 5. Крестьянская еда и пища сеньоров.
 6. Кухонная утварь на кухне.
 7. Национальные блюда Америки и основные технологии их приготовления
 8. Историческое событие, соединившее Старый и Новый свет
 9. Американизация европейских народностей
 10. Смещение продуктов, блюд и этикета после открытия Нового Света
1. Сравнительный анализ культуры и системы питания европейских народностей эпохи средневековья и эпохи возрождения
 2. Сравнительный анализ продуктового набора европейских народностей двух эпох
 3. Дать сравнительную характеристику этикету и особенностям приема гостей, существовавших в двух эпохах
 4. Оценить уровень питания европейских народностей после открытия Колумбом Нового Света
 5. Оценить уровень пиршеств, существовавших в трех эпохах – Античной, Средневековой и эпохе Возрождения.

Раздел 2

1. Какие продукты присутствуют на столе знати
2. Какие продукты запрещены на столе простого народа
3. Дайте характеристику блюду «калья», «похмелка», «солянка».
4. Какова длительность княжеских пиров
5. Чем отличаются княжеские пиры 10 и 16 веков
6. Что дало русской кухне мастерство профессионалов «монастырской» кухни
7. Особенности нагрева русской и голландской печи

8. Какая посуда используется в русской и голландской печи
9. Какие продукты играли роль соусов в русской кухне до появления французских соусов
10. Почему появилось новое понятие «творог»
11. Кто явился начинателем реформирования русской кухни
12. Назовите особенности кулинарных приемов в русской печи
13. Назовите «температурные» режимы русской печи
14. Дайте характеристику блюда «полевка»
15. Когда на Руси появилась вилка
16. Из какого материала изготавливали ложки
17. Какая посуда (из какого материала) считалась очень дорогой в

16 веке

18. Как назывался первый кабак
19. Какие блюда подавали в трактире Тестова
20. Где открылся первый ресторан
21. Назовите ассортимент блюд чайной
22. Когда появились первые кофейни
23. Когда в русскую кухню пришел «фаст-фуд»

Раздел 3.

1. Какие продукты характеризуют кубанскую кухню
2. Назовите историческую родину кефира
3. Какая кулинарная обработка используется в кухнях народов севера
4. Что такое «строганина»
5. Из какой кухни пришли в русскую кухню пельмени
6. Какое блюдо русской кухни придумано на замену пельменям

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.

Критерии оценки презентаций

- 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 тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



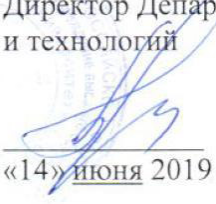
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 3 семестр
Экзамен – семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Чеснокова Н.Ю.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Методы исследования свойств сырья и 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 «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), лабораторных работ (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение общих приемов и отдельных стадий исследования сырья и продуктов питания;
- изучение фундаментальных принципов исследования сырья и продуктов питания

- понимание основных закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов, происходящих при анализе сырья и продуктов питания.

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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.б.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Н.Ю. Чеснокова

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий

Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену 54 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет семестр
экзамен 3 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

 Левочкина Л.В.
 Чеснокова Н.Ю.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Methods of researching the properties of raw materials and restaurant products.

Variable part of Block B.1.B.02, 4 credits

Instructor: Chesnokova N.Yu.

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-27 the ability to conduct research on a given technique and to analyze the results of experiments

PC-29 the ability to measure and write a description of the experiments, prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; a working knowledge of statistical methods and means of processing of experimental data of the conducted research

Course description: The educational program of the course "Methods of research of properties of raw materials and food" is characterized by modern methods of research of raw materials and finished products that allow you to install safety products in connection with the possible penetration of different chemical compounds. The use of modern methods of research of food products gives the opportunity not only to study their properties, quality and nutritional value, but also to consider changes of composition, organoleptic or not detected conventional

physical and chemical methods, to predict the change of quality, to establish the methods of storage and terms of use.

Main course literature:

1. Physical and chemical research methods / V.I. Krishtafovich. - M.: Dashkov and K, 2018. - 208 p: <http://znanium.com/catalog/product/513811>

2. Kovaleva I.P. Methods for studying the properties of raw materials and food [Electronic resource]: a tutorial / I.P. Kovaleva, I.M. Titova, O.P. Chernega. - Electron. text data. - SPb.: Prospekt Nauki, 2017. - 168 c. <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>

3. Sensory analysis of products of fish processing and invertebrates: Tutorial. - SPb: Publishing House Lan, 2014, - 512 p. <http://e.lanbook.com/view/book/50686/page4/>

4. Physico-chemical research methods. V. Krishtafovich - M.: Dashkov and K, 2018. - 208 p. <http://znanium.com/catalog/product/513811>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции»

Курс «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» входит в блок Б.1.В.02 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания».

Образовательная программа курса «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» характеризует современные методы исследования сырья и готовой продукции, которые позволяют устанавливать безвредность продуктов в связи с возможным попаданием в них различных химических соединений. Применение современных методов исследования пищевых продуктов дает возможность не только изучить их свойства, качество и пищевую ценность, но и рассмотреть изменения состава, не обнаруживаемыми органолептическими или обычными физическими и химическими методами, прогнозировать изменение качества, установить способы хранения и сроки использования

Цель дисциплины «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» является вооружение студентов знанием теоретических основ, отечественного и зарубежного опыта в сфере современных методов исследования сырья и продукции питания, создание необходимой базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла.

Задачи: изучить общие приемы и отдельные стадии исследования сырья и продуктов питания; изучить фундаментальные принципы исследования сырья и продуктов питания для понимания основных закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов происходящих при анализе сырья и продуктов питания;

Для успешного изучения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ
	Умеет	Измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи
	Владеет	Методами исследования сырья и готовой продукции, умением написания научных работ по исследуемой теме

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (18 час.).

Тема 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции (2 час.).

Термины и определения. Организация лабораторного контроля. Классификация методов определения показателей качества сырья и готовой продукции.

Тема 2. Спектральные методы анализа (2 час.).

Спектрофотометрия. Спектрофотометрия в УФ и видимых областях. Инфракрасная спектроскопия. Пламенная спектроскопия. Состав и температура газовой смеси. Люминесцентный анализ.

Тема 3. Хроматографические методы исследования (2 час.).

Классификация хроматографических методов анализа. Устройство хроматографических колонок. Термины и определения, применяемые при проведении хроматографических методов анализа. Основные принципы проведения газовой хроматографии. Качественный анализ. Количественный анализ. Основные принципы проведения высокоэффективной жидкостной хроматографии. Качественный анализ. Количественный анализ.

Тема 4. Радиометрические методы анализа (2 час.).

Ионизационный метод. Сцинтиляционный метод. Люминесцентный метод. Фотографический метод. Химический метод.

Тема 5. Электрохимические методы анализа (3 час.).

Полярография. Вольтамперометрия. Инверсионная вольтаперометрия .

Тема 6. Реологические методы исследования (3 час.).

Термины и определения. Характеристика основных реологических показателей.

Тема 7. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции (4).

МАО - Проблемная лекция (7 час.).

Относительная плотность. Кислотность. Сухие вещества и влажность. Активность воды. Определение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Влагосвязывающая, влагоудерживающая и газообразующая способности.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия №1 Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции (2 час.).

1. Термины и определения.
2. Организация лабораторного контроля.
3. Классификация методов определения показателей качества сырья и готовой продукции.

Практическое занятие № 2. Спектральные методы анализа (2 час.).

МАО – Метод составления интеллек карт (7 час.).

1. Спектрофотометрия.
2. Спектрофотометрия в УФ и видимых областях.
3. Инфракрасная спектроскопия.
4. Пламенная спектроскопия.
5. Состав и температура газовой смеси.
6. Люминесцентный анализ.

Практическая работа №3 Хроматографические методы исследования (2 час.).

1. Классификация хроматографических методов анализа.
2. Устройство хроматографических колонок.
3. Термины и определения, применяемые при проведении хроматографических методов анализа.
4. Основные принципы проведения газовой хроматографии.
5. Качественный анализ.
6. Количественный анализ.

7. Основные принципы проведения высокоэффективной жидкостной хроматографии.

8. Качественный анализ. Количественный анализ.

Практическая работа №4 Радиометрические методы анализа (2 час.).

1. Ионизационный метод.
2. Сцинтиляционный метод.
3. Люминесцентный метод.
4. Фотографический метод.
5. Химический метод.

Практическая работа №5 Электрохимические методы анализа (3 час.).

1. Полярография.
2. Вольтамперометрия.
3. Инверсионная вольтаперометрия .

Практическая работа №6 Реологические методы исследования (3 час.).

1. Термины и определения.
2. Характеристика основных реологических показателей.

Практическая работа № 7. Прикладное использование физико-химических методов при оценки качества сырья и готовой продукции (4 час.),

1. Относительная плотность.
2. Кислотность.
3. Сухие вещества и влажность.
4. Активность воды.
5. Определение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ.
6. Влагосвязывающая, влагоудерживающая и газообразующая способности.

Лабораторная работа № 1 «Органолептическая оценка качества муки». «Определение массовой доли влаги в муке». «Определение общей и активной кислотности муки» (6 час.).

МАО – исследовательский проект (3 час.).

Лабораторная работа № 2 «Определение содержания и качества сырой клейковины» (3 час.).

Лабораторная работа № 3 «Определение силы пшеничной муки по реологическим свойствам теста» (3 час.).

Лабораторная работа № 4 «Определение автолитической активности муки» (4 час.).

Лабораторная работа № 5 «Определение хлебопекарных свойств ржаной муки по экспресс-выпечки колобка» (4 час.).

Лабораторная работа № 6 «Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий» «Оценка качества хлебобулочных изделий пониженной влажности» (4 час.).

МАО – исследовательский проект (4 час.).

Лабораторная работа № 7 «Оценка качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативной документацией» «Оценка качества хлебобулочных изделий по показателям, не предусмотренным нормативными документами» (4 час.).

Лабораторная работа № 8 «Влияние условий среды на интенсивность извлечения антоцианов ягод и беталаинов свеклы» (4 час.).

Лабораторная работа № 9 «Метод определения каротина» «Метод выделения картофельного крахмала» (4 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и 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.	Раздел I. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	ПК-27 ПК-29	Знает современную нормативную документацию на сырье и готовую продукцию, современные методы исследования сырья и готовой продукции, методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-19 Пр-1 – итоговый тест
		Умеет применять широкий спектр методов			

			исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования		
			Владеет навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов		

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. Физико-химические методы исследования / Криштафович В.И. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. <http://znanium.com/catalog/product/513811>
2. Ковалева И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Проспект Науки, 2017. — 168 с. <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>
3. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: Учебное пособие. – СПб: Изд-во Лань, 2014, - 512 с. <http://e.lanbook.com/view/book/50686/page4/>

4. Физико-химические методы исследования. Криштафович В.И. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. <http://znanium.com/catalog/product/513811>

Дополнительная литература

1. Просеков Ю.А. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции: лабораторный практикум / Ю.А. Просеков, О.О. Бабич, С.А. Сухих. Кемерово, 2012, - 115 с. <http://e.lanbook.com/view/book/4679/>

2. Николаенко О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / Николаенко О.А., Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. СПб: ГИОРД, 2011, - 176 с. <http://e.lanbook.com/view/book/4891/>

3. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие для Вузов / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега, Санкт-Петербург: Проспект науки, 2012, - 151 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785526&theme=FEFU>

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Методы исследования свойств сырья и 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.

2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М621 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Лабораторные работы проводятся в Лаборатории физико-химических методов исследования Школы биомедицины. Перечень оборудования лаборатории включает: анализатор влажности Элекс-7, анализатор влажности Эвлас-2М, ареометр с цилиндром, аппарат разложения по Къельдалю, весы Асом JW 1-1500, весы Асом JW 1-2000, весы Асом CAS MWP-150, вискозиметр НААКЕ Viscotester 1 plus, измеритель деформации клейковины ИДК 3М, люминоскоп «Филин», перемешивающее устройство LS-120, поляриметр круговой ZCM-3, прибор для отмывания клейковины МОК-2М, спектрофотометр ЮНИКО1201, термостат TW-2, термостат водяной Ultratherm ВТF-4, центрифуга 2А, шкаф сушильный СНОЛ 67/350, дистиллятор ДЭ-4, насос Турбосул, микроскоп Биолам.



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 «Методы исследования свойств сырья и ресторанной
продукции»**

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

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2019 29.10.2019 26.11.2019 17.12.2019	Подготовка рефератов	24	Зачет
2	24.12.2019	Подготовка презентации	24	Зачет
3	18.09.2019 22.10.2019 19.11.2019 10.12.2019	Подготовка к коллоквиуму	24	Микроэкзамен

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. Для составления интеллект-карт по заданной теме 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 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

Тематика рефератов.

1. Основные свойства пищевого сырья и продуктов питания.
2. Дегустация пищевых продуктов; ее организация.
3. Органолептическая оценка пищевых продуктов.
4. Физические свойства пищевых продуктов и методы их исследования.
5. Для чего исследуется вязкость продуктов.
6. Элементы – органолены и способы их анализа.
7. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве муки, хлебобулочных, макаронных изделий.
8. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве сахара, продуктов брожения. 21
9. Химический состав пищевого сырья, используемого при производстве жиров, углеводов, витаминов.
10. Классификация методов анализа свойств пищевого сырья и продуктов питания.

11. Влагометрия. Виды влажности.
12. Методы определения влаги.
13. Биологические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.
14. Методы определения энергетической ценности пищевых продуктов.
15. Расчет интегральной пищевой ценности продуктов.
16. Определение зольности.
17. Термический анализ сырья и продуктов питания.
18. Методы определения плотности.
19. Оптические методы анализа сырья и пищевых продуктов.

Классификация.

20. Особенности оптической спектроскопии пищевых продуктов.
21. Основы люминесцентного анализа пищевых продуктов.
22. Люминесценция ароматических аминокислот, белков, водо- и жирорастворимых витаминов.
23. Люминесценция жиров растительного и животного происхождения.
24. Рентгенофлуоресцентный, рентгеноструктурный анализ пищевых продуктов.
25. Электрохимические методы исследования пищевых объектов.

Классификация.

26. Вольтамперметрические методы в анализе пищевых объектов.
27. Полярографические методы исследования микрокомпонентов.
28. Амперметрическое титрование в анализе пищевых объектов.
29. Ионометрические методы анализа макроэлементов.
30. Потенциометрические и кондуктометрические методы исследования пищевых объектов.
31. Хроматографические методы в анализе пищевых объектов.

Классификация.

32. Активационный и радиохимический методы анализа.
33. Методы отбора проб при анализе пищевого сырья и продуктов питания.

34. Способы пробоподготовки в зависимости от природы пищевых объектов и методов их анализа.

35. Экстракция как метод извлечения, разделения и концентрирования анализируемых компонентов.

36. Метрологические характеристики методов и методик анализа.

37. Математическая обработка результатов лабораторных, межлабораторных и арбитражных методов анализа.

38. Методы определения общего содержания белка в сырье и продуктах питания.

39. Незаменимые компоненты продуктов питания, их анализ.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и ресторанной
продукции»

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

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ
	Умеет	Измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи
	Владеет	Методами исследования сырья и готовой продукции, умением написания научных работ по исследуемой теме

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	ПК-27 ПК-29	Знает современную нормативную документацию на сырье и готовую продукцию, современные методы исследования сырья и готовой продукции, методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-19 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования		
			Владеет навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и продуктов
питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования	Знание методики проведенных исследований сырья и готовой продукции; знает современной литературы по теме исследования	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	Измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи	Умение измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных	Владение навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их	85-100

		результатов		результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	Методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ	Знание методики работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ	Способность раскрыть суть исследования и определить методы необходимые для решения задачи	45-64
	умеет (продвинутый)	Измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи	Умение измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методами исследования сырья и готовой продукции, умением писания научные работы по исследуемой теме	Владение методами исследования сырья и готовой продукции, умением писания научные работы по исследуемой теме	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка экзамене	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по основным органолептическим и физико-химическим методам исследования свойств сырья и продуктов питания. Умеет успешно применять для анализа качества продуктов питания основные органолептические и физико-химические методы анализа качества сырья и продуктов питания. Владеет методиками проведения органолептического и физико-химического анализа для контроля качества сырья и продуктов питания.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по основным органолептическим и физико-химическим методам исследования свойств сырья и продуктов питания. Умеет применять для анализа качества продуктов питания основные органолептические и физико-химические методы анализа качества сырья и продуктов питания. Хорошо владеет методиками проведения органолептического и физико-химического анализа для контроля качества сырья и продуктов питания.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по основным органолептическим и физико-химическим методам исследования свойств сырья и продуктов питания. Умеет применять для анализа качества продуктов питания часть основных органолептических и физико-химических методов анализа качества сырья и продуктов питания. Слабо владеет методиками проведения органолептического и физико-химического анализа для контроля качества сырья и продуктов питания.
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. Основные свойства пищевого сырья и продуктов питания.
2. Физические свойства пищевых продуктов и методы их исследования.
3. Классификация методов анализа свойств пищевого сырья и продуктов питания.
4. Оптические методы анализа сырья и пищевых продуктов.
Классификация.
5. Основы люминесцентного анализа пищевых продуктов.
6. Рентгенофлуоресцентный, рентгеноструктурный анализ пищевых продуктов.
7. Электрохимические методы исследования пищевых объектов.
Классификация.
8. Вольтамперометрические методы в анализе пищевых объектов.
9. Полярографические методы исследования микрокомпонентов.
10. Амперометрическое титрование в анализе пищевых объектов.
11. Ионметрические методы анализа макроэлементов.
12. Потенциометрические и кондуктометрические методы исследования пищевых объектов.
13. Хроматографические методы в анализе пищевых объектов.
Классификация.
14. Активационный и радиохимический методы анализа.
15. Фотометрический метод определения аминокислот.
16. Рефрактометрический метод исследования в анализе пищевых объектов.
17. Методы определения белка.
18. Методы определения жиров.
19. Методы определения углеводов.

Итоговый тест

1. Адсорбционно связанная влага образуется:

- А) в результате притяжения диполей воды полярными молекулами, расположенными на поверхности субстрата;
- Б) в результате химической реакции (гидратации);
- В) в результате процесса диффузии внутрь тела в виде жидкости через стенки клеток благодаря разности концентрации внутри и вне клеток;
- Г) в результате адсорбции воды стенками капилляров.

2. Капиллярно связанная влага образуется:

- А) в результате притяжения диполей воды полярными молекулами, расположенными на поверхности субстрата;
- Б) в результате химической реакции (гидратации);
- В) в результате процесса диффузии внутрь тела в виде жидкости через стенки клеток благодаря разности концентрации внутри и вне клеток;
- Г) в результате адсорбции воды стенками капилляров.

3. Водоудерживающая способность это:

- А) способность продукта выделять воду при варке, размораживании;
- Б) взаимосвязь между состоянием слабосвязанной влаги продукта и возможностью развития в нем микроорганизмов.
- В) способность продукта удерживать в своем составе воду;
- Г) способность продукта связывать воду.

4. Активность воды это:

- А) способность продукта выделять воду при варке, размораживании;
- Б) взаимосвязь между состоянием слабосвязанной влаги продукта и возможностью развития в нем микроорганизмов.
- В) способность продукта удерживать в своем составе воду;
- Г) способность продукта связывать воду.

5. К какой дисперсной системе относится такой пищевой продукт как молоко:

А) Эмульсия;

Б) Пена;

В) Золь;

Г) Твердая эмульсия.

6. Продукты с высокой влажностью содержат:

А) менее 10% воды;

Б) не содержат воды;

В) 10-40% воды;

Г) более 40% воды

7. Первая стадия набухания заключается в:

А) диффузии воды во внутреннюю структуру набухающего вещества (осмотическая форма связи влаги), сопровождающаяся изменением энтропии системы.

Б) адсорбционном связывании воды молекулами высокомолекулярного вещества, сопровождающиеся тепловым эффектом.

8. Основным структурным элементом мышечной ткани является:

А. Мышца

Б. Мышечное волокно

В. Миофибриллы

9. Пространство между миофибриллами заполнено

А. Саркомером

Б. Жировыми клетками

В. Саркоплазмой

10. Анизатропные миофибриллы состоят из белка

А. Миозина

Б. Актина

В. Миоглобина

11. Мышечные волокна в первичных мышечных пучках отделены друг от друга:

А. Эпимизиумом

Б. Эндомизией

В. Перимизией

12. Гладкая мышечная ткань образует:

А. Стенки внутренних органов

Б. Стенки сердца

В. Поперечно-полосатые мышцы

13. Плотная соединительная ткань в своем составе содержит преимущественно:

А. Эластиновые волокна

Б. Коллагеновые волокна

В. Большое количество клеточных элементов и небольшое количество коллагеновых и эластиновых волокон

14. Основу структуры коллагеновых волокон составляет:

А. Мышечное волокно

Б. Жировая клетка

В. Протофибрилла

15. Прослойки соединительной ткани, покрывающие мышцу образуют:

А. Эндомизий

Б. Перимизий

В. Эпимизий

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок,

связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и ресторанной
продукции»**

**Тема: Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой
продукции.**

4. Термины и определения.
5. Организация лабораторного контроля.

6. Классификация методов определения показателей качества сырья и готовой продукции.

Тема: Спектральные методы анализа.

7. Спектрофотометрия.
8. Спектрофотометрия в УФ и видимых областях.
9. Инфракрасная спектроскопия.
10. Пламенная спектроскопия.
11. Состав и температура газовой смеси.
12. Люминесцентный анализ.

Тема: Хроматографические методы исследования.

9. Классификация хроматографических методов анализа.
10. Устройство хроматографических колонок.
11. Термины и определения, применяемые при проведении хроматографических методов анализа.
12. Основные принципы проведения газовой хроматографии.
13. Качественный анализ.
14. Количественный анализ.
15. Основные принципы проведения высокоэффективной жидкостной хроматографии.
16. Качественный анализ. Количественный анализ.

Тема: Радиометрические методы анализа.

6. Ионизационный метод.
7. Сцинтиляционный метод.
8. Люминесцентный метод.
9. Фотографический метод.
10. Химический метод.

Тема: Электрохимические методы анализа.

4. Полярография.
5. Вольтамперометрия.
6. Инверсионная вольтаперометрия .

Тема: Реологические методы исследования.

3. Термины и определения.
4. Характеристика основных реологических показателей.

Тема: Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

1. Относительная плотность.
2. Кислотность.
3. Сухие вещества и влажность.
4. Активность воды.
5. Определение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ.
6. Влагосвязывающая, влагоудерживающая и газообразующая способности.

Проблемная лекция

по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции»

Тема: Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

Цель лекции: развитие представлений у студентов о методах исследования белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ.

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о прикладном использовании методов оценки качества сырья и готовой продукции, 2. Осознание студентами степени важности знания разнообразных методов исследования.

План лекции: 1. Относительная плотность. 2. Кислотность. 3. Сухие вещества и влажность. 4. Активность воды. 5. Определение белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ. 6. Влагосвязывающая, влагоудерживающая и газообразующая способности.

Ожидаемые результаты: получения знаний студентами о методах исследования пищевых продуктов.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Метод составления интеллектуальных карт по дисциплине Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Тема: Спектральные методы анализа.

Концепция: Значение спектральных методов анализа для исследования качества пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты исследования: развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллектуальных 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 интеллектуальной 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 интеллектуальной карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Исследовательский проект по дисциплине Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Тема: Исследование качества муки и хлебобулочных изделий.

Концепция: понимание принципа и методов исследования качества муки и хлебобулочных изделий.

Тематика исследовательских проектов: 1. Исследование нормативной документации на муку и хлебобулочные изделия. 2. Показатели качества муки. 3. Показатели качества хлебобулочных изделий. 4. Сравнение полученных результатов с показателями, заложенными в нормативной документации. 5. Описание результатов исследования.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.


- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте,




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы культуры питания и этикета»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 36 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 3 семестр
Экзамен – 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Божко С. Д.

АННОТАЦИЯ
учебно-методического комплекса дисциплины
«Теоретические основы культуры питания и этикета»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» разработан для студентов 2 курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (- часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- История этикета, его виды, правила этикета;
- Столовый этикет, правила столового этикета;
- Культура питания ;
- Традиции питания народов мира.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»,

«Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы культуры питания и этикета

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы _____ час.
в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. 10 /лаб. _____ час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 20 час.
самостоятельная работа 36 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество) _____
курсовая работа / курсовой проект _____ - _____ семестр
зачет 3 семестр
экзамен _____ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____
Составитель (ли)

Левочкина Л.В. _____
Божко С.Д. _____

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор департамента ПНиТ
(подпись)

Приходько Ю.В
(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор департамента ПНиТ
(подпись)

Приходько Ю.В
(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile The technology of production and organization of catering services

Course title: « Theoretical basis of food culture and etiquette ».

Basic part of Block B 1.V.03, 3 credits

Instructor: Bozhko S.D.

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:

GC-1-ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to increase the General cultural level

GC -2-readiness to integrate into scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and Asia-Pacific region

SPC-17- the ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and synthesize information

GC -13 ability to work in a team, tolerant of social and cultural differences

GPC-5 readiness to participate in all phases of the organization of production and organization of service at catering enterprises of various types and classes

SPC-17 ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and summarize information

SPC-28 the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

Course description: The course of discipline is devoted to General information about ethics and etiquette, the basics of food culture, the rules of

behavior at the table. In addition, the discipline covers a range of issues related to the culture of food consumption, the basics of table setting.

Main course literature:

1. Kuznecov I.N. Sovremennyj ehtiket [Modern etiquette].- M.: Dashkov, 2004.- 496 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:7740&theme=FEFU>

2. Solovev EH. YA. Sovremennyj ehtiket. Delovoj protokol : [uchebnoe posobie] [Modern etiquette].- M. : Os'-89, 2000 – 208 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:14326&theme=FEFU>

3. Sennikova N. V Pitanie narodov mira : kul'tura i tradicii : uchebnoe posobie dlya vuzov [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities].- Vladivostok: Dalnauka, 2008.- 267 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

4. Bozhko S. D., Guz E. A. Kultura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dalnevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:806416&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета»

Курс «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в блок Б1.В.03 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения сущности и содержания современных сведений об истории дизайна, основных направлениях кулинарного дизайна, его особенностях для различных групп ресторанной продукции. Курс дисциплины посвящен общим сведениям о этике и этикете, основам культуры питания, правилам поведения за столом. Кроме того, дисциплина охватывает круг вопросов, связанных с культурой потреблением блюд, основам сервировки стола.

Целью дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» является усвоение теоретических знаний в области этикета и культуры питания, изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

Задачи:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;

- изучение истории этикета, его видов;
- изучение столового этикета и его особенностей;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания
	Умеет	использовать полученные знания для решения профессиональных задач
	Владеет	знаниями об этических ценностях, правилами этикета
ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	основные базовые ценности истории этикета и культуры питания различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР

ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи национальных и тематических блюд
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья
	Умеет	составлять различные виды меню с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, тематических праздников
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, исследовательский проект, групповая дискуссия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 час, в том числе с использованием МАО – 10 час)

Раздел 1. Основы этикета (20 час.).

Тема 1. Понятие этикета, история этикета- с использованием МАО интерактивная лекция. (6 час.)

Общее понятие об этикете. Этика и этикет. Понятие этикета. Основные функции и правила этикета. Структурные элементы этикета и их характеристика. История этикета.

Этикет в эпоху античности. Нравственные устои античного мира; первые попытки определения понятия «прекрасного» и «безобразного» в античной философии в применении к поведению человека; основные характеристики принципов «правильного поведения» античного общества; «личностный образец» человека этого общества.

Этикет в эпоху Средневековья. Характеристика данного исторического периода; идеология Средневековья; христианство как форма жесткой стандартизации поведения социума; женские и мужские стандарты поведения; появление рыцарского сословия и его идеология; стандарты поведения рыцаря по отношению к женщине; «личностный образец» рыцаря.

Этикет Нового времени. XVII, XVIII века. Новая система ценностей эпохи Возрождения; становление придворного этикета; идеология XVII и новые взгляды и понятия «добро», «красота»; идеи рационализма; новые акценты в понимании роли личности в социуме; новый взгляд на этикетные нормы XVIII в.; усложнение этикета; критика этикета философами этого времени.

Эволюция понятия «Джентльмен». Происхождение понятия «джентльмен»; дискуссии о сущности этого понятия, анализ содержания этого понятия в разные эпохи; два подхода к определению понятия «джентльмен»; современное представление о сущности содержания этого понятия.

Этикет XIX век. Основные направления в этикете и эстетике философии XIX столетия; характеристика этикетных норм этого времени; этикет как основной диктат общественной жизни; трактат об искусстве дипломатии как собрания этикетных структур общения; демократизация этикетных

Появление этикета на Руси. Патриархальный жизненный уклад; бытовое и праздничное поведение; «Домострой» как собрание этикетных норм средневековой Руси; роль церкви в качестве регулятора общественных коммуникаций; роль Петра I в появлении новых светских правил общения; пути становления этикетных норм в разных сословиях русского общества.

Тема 2. Виды этикета. (4 час.).

Современный этикет. Этикетные средства общения. Принципы выбора элементов этикета в зависимости от условий общения.

Исторические предпосылки формирования и развития этикетных норм поведения в профессиональной деятельности. Этикетные нормы и формы делового общения. Деловая беседа, деловая встреча, интервью, пресс-конференция и их характеристика.

Основные принципы делового этикета и их применение в профессиональной деятельности.

Речевой этикет и его особенности в деловых контактах. Связь речевого этикета с неречевыми особенностями поведения.

Этикет коммуникаций: приветствие, представление, знакомство. Compliments и просьбы. Визитная карточка: история, виды, надписи. Деловая переписка. Виды деловых писем. Электронное письмо. Этикет телефонных переговоров. Мобильный этикет.

Тема 3. Понятие имиджа, стиля и вкуса. (2 час.).

Функции одежды; изменение функций одежды с изменениями требований времени; этикет в одежде как визуальный пропуск в

определенный слой социума; определение сущности и явления моды; содержание понятий – «вкус», «шок», «фетиш».

Дресс-код. Виды, особенности применения отметки дресс-код для деловых и торжественно праздничных ситуаций.

Деловая одежда. Аксессуары. Мужской и женский бизнес-стиль. Внешний вид современного делового мужчины. Одежда, обувь, аксессуары. Офисные запреты. Виды делового стиля современного мужчины. Внешний вид современной деловой женщины. Одежда, обувь, аксессуары. Офисные запреты.

Тема 4. Этикет подарков, гостевой этикет (2 час.).

Подарки в деловой среде. Виды деловых подарков. Стоимость подарка в деловой сфере. Подарки личные и корпоративные. Ограничения и запреты. Упаковка и вручение.

Тренинг для участников группы по выбору деловых подарков разных категорий в зависимости от личности одариваемого и целей вручения подарка.

Цветы в светской и деловой жизни. Протокольный язык цветов. Цветов. Бизнес букет. Правила оформления. Декорирование площадки делового мероприятия. Цветы в церемониях.

Виды приемов. Официальный прием, домашний прием.

Тема 5. Этикет поведения в общественных местах. Этикет в семье (4 час.).

Особенности поведения в общественном транспорте: в поезде, в междугородном автобусе, в самолете, на теплоходе. Правила поведения при посадке и на выходе. Поведение в магазине. Взаимоотношения продавца и покупателя. Как выбирать товар. Всегда ли уместно торговаться. Традиции совершения покупок. Поведение в театре. Стиль одежды. Посещение театра.

Значение этикета для семейного благополучия; сущностные характеристики этикета внутрисемейных отношений; вежливость как фундамент этикета между всеми членами семьи.

Тема 6. Ресторанный и столовый этикет. (2 час.).

Значение еды как основополагающего фактора жизнедеятельности человека; культ застолья и его характеристика; появление столового этикета и его развитие до современности; сакральное отношение к некоторым продуктам.

Выбор ресторана, общие правила поведения в ресторане. Застольный этикет. Сервировка стола. Правила пользования приборами. Напитки в деловой сфере. Чай. Кофе. Выбор напитков, правила подачи.

Раздел 2. Основы культуры питания (16 час.).

Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры (2 час.).

Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Питание – как главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в России.

Тема 2. История и этапы развития традиций питания (2 час.).

Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы

Тема 3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культуры питания (4 час)

Краткая характеристика мировых религий Пища, традиции питания в христианстве (православие - Пасха, Рождество Христово крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство -

особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание

Тема 5 Культура застолья и национальные традиции (4 час)

Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

Тема 6. Примеры оформления тематических столов – с использованием МАО – интерактивная лекция – (4 час.).

Стили в дизайне, использование их при оформлении стола. Основные свойства и качества композиции в оформлении стола (форма в композиции, симметрия и асимметрия, композиционное равновесие, динамика и статичность в композиции.)

Цвет в оформлении столов Дизайн текстиля на предприятиях общественного питания Художественное оформление меню Варианты оформления столовой посуды и приборов Освещение в оформлении стола. Дизайн форменной одежды официанта

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 ч, в т.ч. с использованием МАО – 10 ч)

Занятие 1. Этические учения. Профессиональная этика в сфере общественного питания (4 час.).

Вопросы для обсуждения:

1. Этика, мораль, нравственность. Понятие, взаимодействие.
2. Этические учения Древней Индии и его современность
3. Этические учения Древнего Китая и его современность
4. Этические учения Греции, Рима, Италии
5. Категории профессиональной этики
6. Этика 19-20 вв в Европе и России
7. Понятие профессиональной этики
8. Категории делового этикета
9. Этическое поведение сотрудников общественного питания

Занятие 2 Виды этикета (4 час.).

Вопросы для обсуждения:

1. Этикет общения
2. Общегражданский этикет
3. Государственный и дипломатический этикет
4. Этикет переписки
5. Этикет телефонной связи, в интернете
6. Семейный этикет
7. Правила этикета в театре, музее, библиотеке, на улице, в общественном транспорте
8. Нормы поведения детей
9. Понятия гостеприимства, гостя, потребителя и исполнителя

Занятие 3 Основные правила функционирования торгового зала (4 час.).

Вопросы для обсуждения:

Вопросы для предварительной подготовки студентов:

1. Концепция ресторана и предприятия питания
2. Основные требования к торговому залу предприятий питания.

Стили оформления торгового зала.

3. Тематическая направленность в интерьере, сервировке стола на предприятиях питания

4. Основные нормы и требования к сервировке стола

5. Столовые приборы, виды, назначение

6. Столовая посуда, виды, назначение

7. Столовое стекло, виды, назначение

8. Посуда для подачи горячих напитков и сладких блюд

9. Основные требования, предъявляемые к хранению готовых блюд, полуфабрикатов, сырья на предприятиях питания

10. История скатерти. Основные функции скатерти. Виды скатертей. Основные материалы для изготовления скатертей и их применение. Выбор цвета скатерти

11. История салфеток. Виды салфеток, назначение. Характеристика и выбор салфеток. Правила использования приборных салфеток

12. Основные правила складывания салфеток

13. Эстетическая роль цветов при сервировке. Правила оформления стола и торгового зала

14. Декорирование стола, виды декора, правила подбора

15. Основные функции, требования к персоналу ресторана (официант, администратор)

16. Основные функции, требования к персоналу ресторана (су-шеф, повар)

Занятие 4 Эстетические нормы сервировки стола (4 час.).

Вопросы для обсуждения:

1. Основные нормы сервировки стола

2. Основные требования к расположению элементов на столе

3. Основные столовые приборы, используемые в сервировке стола

4. Посуда для подачи горячих блюд

5. Посуда для подачи холодных блюд

6. Посуда для подачи десертов

7. Посуда для подачи выпечки, кондитерских изделий
8. Посуда для подачи холодных и горячих напитков
9. Подача алкогольных напитков

Занятие 5 Психологический аспект эстетического потребления пищи (4 час.).

Вопросы для обсуждения:

1. Характер человека. Темперамент. Взаимосвязь характера человека и его темперамента
2. Вербальное (словесное) общение, его значение и восприятие
3. Невербальное общение. Его значение и восприятие
4. Основные психологические стимулы. Психологическое восприятие пищи.
5. Формирование культуры здорового питания детей дошкольного возраста
6. Формирование культуры здорового питания школьников
7. Анализ процесса формирования культуры здорового питания в России
8. Физиологические основы рационального питания
9. Культура питания в мировой литературе.
10. Динамика традиций потребления пищи и питания и их отражение в живописи.
11. Эстетическая деятельность. Формы эстетической деятельности
12. Дизайн. Виды дизайна применяемого в пищевой промышленности и массовом питании
13. Особенности восприятия вкуса человека. Индивидуальная восприимчивость вкусов. Нарушения вкуса
14. Обонятельные ощущения. Психология восприятия
15. Осязательные ощущения.
16. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям

17. Организация современного дегустационного анализа пищевой продукции

Занятие 6 Защита исследовательского проекта «Тематический вечер» (презентация). (4 час.). *МАО* –защита презентации, групповая дискуссия

Рекомендации по выполнению задания: Студентам предлагается выбрать тематику мероприятия, учитывая цветовую гамму подобрать:

1. Стиль оформления торгового (банкетного) зала или помещения и столов;
2. Скатерти и салфетки (выбрать форму складывания салфеток в соответствии с мероприятием),
3. Выбрать цветы в соответствии с мероприятием;
4. Подобрать различные элементы декора при оформлении стола в соответствии с общим стилем оформления (фигурки, символы, свечи, и т.д.символизирующие выбранное мероприятие);
5. разработать меню блюд, которые будут поданы на мероприятие;
6. выбрать варианты украшения блюд;
7. Подобрать необходимую посуду, приборы,
8. Выполнять эскиз меню.

Занятие 7 Промежуточная аттестация. – с использованием МАО Промежуточный тест, решение кроссвордов (4 час.).

Занятие 8 Тема: Культура питания. Виды питания (4 час.).

Вопросы для обсуждения:

1. Стерильность и правило 5 секунд
2. Мизофобия
3. Фриганизм.
4. Фудшеринг
5. Пищевые пирамиды
6. Голодание

7. Вегетарианство
8. Раздельное питание
9. Кремлевская диета
10. Монопитание
11. Питание по группам крови
12. Сыроедение
13. Органическое питание
14. Религиозные запреты в питании
15. Дробное питание
16. Кошерное питание

Занятие 9 Тема: Эстетика блюд. Основы дизайна блюд (4 час)– с использованием МАО 2 час

Презентация – рассмотреть историю вопроса, как менялось оформление блюд с течением времени (4 час.).

Примерные темы:

1. Дизайн салатов.
2. Дизайн холодных блюд и закусок
3. Дизайн десертов
4. Декорирование при помощи соусов
5. Дизайн овощных горячих блюд
6. Дизайн рыбных горячих блюд
7. Дизайн мясных горячих блюд
8. Дизайн пирогов
9. Скульптура из теста
10. Скульптура из шоколада
11. Дизайн тортов
12. Креативные идеи оформления тортов
13. Пряничные домики
14. Дизайн холодных напитков
15. Дизайн горячих напитков

16. История карвинга

17. Украшение блюд с использованием карвинга

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета» 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

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.

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I основы этикета	ОК-1, ОК-2,	Знает основные факторы,	УО-1 – собеседован	Зачет Вопросы 1- 21

		ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	формирующие основу национальной культуры питания Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальных кухонь народов мира, религиозных традиций Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей народов мира	ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, промежуточ ный тест	Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II основы культуры питания	ОК-1, ОК-2, ОК-13 ОПК-5, ПК-17 ПК-28	Знает основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей русской кухни, религиозных традиций Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей русской кухни	УО-1 – собеседован ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, исследовате льский проект	Зачет Вопросы 22- 34 Пр-1 – итоговый тест

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Кузнецов И.Н. Современный этикет .- М.: Дашков, 2004.- 496 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:7740&theme=FEFU>

2.Лаврентьева Е.В. Светский этикет пушкинской поры.- Москва : Олма-Пресс, 1999.- 638 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:10509&theme=FEFU>

3.Современный этикет. Деловой протокол : [учебное пособие] / Э. Я. Соловьев. М. : Ось-89, 2000 – 208 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:14326&theme=FEFU>

4.Щеникова Н.В. Питание народов мира: традиции и культура: уч. пособие - Владивосток: Дальнаука, 2006.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Ефимова С.А. Этикет проведения корпоративных праздников.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:830559&theme=FEFU>

2. Шатунова Е. Деловой этикет // Секретарское дело, №18, 2008.- с. 35-42.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:590329&theme=FEFU>

3. Современный этикет / И. Вольф.- М.: Кристина , 1996.- 255 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:21058&theme=FEFU>

4. Денисов А.А. Профессиональная этика и этикет.- Омск : ОГТУ, 2014.- 210 с.

<http://www.iprbookshop.ru/32795.html>

5. Козьякова М.И. Исторический этикет [Электронный ресурс] / М.И. Козьякова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Согласие, 2016. — 280 с.

<http://www.iprbookshop.ru/60793.html>

6. Малявина Г.И. Национальный этикет [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.И. Малявина, В.В. Василенко, Л.Ф. Земцева. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 194 с.

<http://www.iprbookshop.ru/62850.html>

7. Могильный М. П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации) : учебное пособие для вузов. - Москва : ДеЛи плюс, 2015, 154 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:838327&theme=FEFU>

8. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Д. Божко, Е. А. Гуз. Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2016. – 167с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:806416&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Информационно-поисковая система:

www.millionmenu.ru

2. Информационно-поисковая система:

www.restaurator.ru

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» 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.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по приемам оформления и подачи блюд и изделий, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами современных тенденций дизайна. Результаты работы оформляются в виде презентации или докладов с последующим обсуждением. Темы презентаций соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов.

Рекомендации по подготовке к зачету

Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к пройденному учебному

материалу. При этом они не только скрепляют полученные знания, но и получают новые. Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в контрольной работе.

Литература для подготовки к зачету указана в учебно-методическом комплексе. Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут.

Результаты зачета объявляются студенту после проверки ответов теста в день сдачи.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
--------------------------------------	---------------------------------

и помещений для самостоятельной работы	
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>



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 «Теоретические основы культуры питания и этикета»

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2019 29.10.2019 26.11.2019 17.12.2019	Подготовка к собеседованию	16	Зачет
2	18.09.2019 22.10.2019 19.11.2019 10.12.2019	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	Последняя неделя	Подготовка презентации	10	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

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. Подготовка презентаций по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения

внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и 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 презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Примерная тематика презентаций

1. Мораль, этические воззрения средневековья. Рыцарский эпос
2. Особенности делового этикета в западноевропейских странах
3. Правила японского этикета
4. Роль брака в формировании общественной системы
5. Происхождение морали. Этика буддизма
6. Сущность, структура и функции семьи
7. Дизайн пирогов
8. Скульптура из теста
9. Скульптура из шоколада
10. Дизайн тортов, дизайн конфет
11. Креативные идеи оформления тортов
12. Пряничные домики, история, дизайн

13. Дизайн холодных напитков
14. Дизайн горячих напитков
15. История карвинга
16. Украшение блюд с использованием карвинга

Критерии оценки презентации

- 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.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета »
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Основы кулинарного дизайна ресторанных блюд»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания
	Умеет	использовать полученные знания для решения профессиональных задач
	Владеет	знаниями об этических ценностях, правилами этикета
ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	основные базовые ценности истории этикета и культуры питания различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
ОК-13 - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи национальных и тематических блюд
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка,	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка

систематизировать и обобщать информацию		
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья
	Умеет	составлять различные виды меню с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, тематических праздников
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I	ОК-1, ОК-2, ОК-13 ОПК-5 ПК-17 ПК-28	Знает основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, промежуточный тест	Зачет Вопросы 1- 21 Пр-1 – итоговый тест
Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальных кухонь народов мира, религиозных традиций					
Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей народов мира					
2.	Раздел II	ОК-1, ОК-2, ОК-13 ОПК-5, ПК-17 ПК-28	Знает основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация	Зачет Вопросы 22-34 Пр-1 – итоговый тест
Умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей русской кухни,					

			религиозных традиций		
			Владеет навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей русской кухни		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	знает (пороговый уровень)	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания	Знание основных факторов, формирующие основу национальной культуры питания	Способность дать определения основных факторов, формирующие основу национальной культуры питания	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач	Умение использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач	Способность использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач	65-84
	владеет (высокий)	знаниями об этических ценностях	Владение знаниями об этических ценностях	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100

ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	знает (пороговый уровень)	основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира	Знание основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира	Способность дать определения основных понятий предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности	Умение применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности	Способность работать с технология применения пищевых и биологически- активных добавок	65-84
	владеет (высокий)	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Владение навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	знает (пороговый уровень)	процессы и явления, происходящие в обществе	Знание процессов и явления, происходящие в обществе	Способность дать определения основных процессов и явлений, происходящие в обществе	45-64
	умеет (продвинутый)	составлять различные виды	Умение составлять различные	Способность составлять различные виды	65-84

		рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	
	владеет (высокий)	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Владение навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	Способность бегло и точно применять навыки социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм	85-100
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знает (пороговый уровень)	особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира	Знание особенностей технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира	Способность дать определения особенностей технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать знания для решения профессиональных задач	Умение использовать знания для решения профессиональных задач	Способность использовать знания для решения профессиональных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для различных тематических вечеров	Владение Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для различных тематических вечеров	Способность подбора столовой посуды, декора салфеток для различных тематических вечеров	85-100
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и	Знает(пороговый уровень)	Источники информации об истории формирования	Историю формирования национальных кухонь	Историю развития общественного питания в разных странах мира	

использовани е новой информации в области развития потребительс кого рынка, систематизир овать и обобщать информацию		общественн ого питания			
	Умеет(пр одви- нутый)	применять на практике источники литературы, может искать информаци ю по заданной теме	применять на практике источники литературы, может искать информацию по мировым кухням	применять на практике технологии приготовления блюд мировых кухонь	
	Владеет(в ысокий)	информацие й об основных этапах развития потребитель ского рынка	информацией об рынках сбыта в мировой практике	Информацией о поп в истории и практике народов мира	
ПК-28 способность изучать и анализироват ь научно- техническую информацию, отечественны й и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (порого- вый уровень)	особенности национальн ой кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья	Знание особенностей национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья	Способность раскрыть суть особенностей национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья	45-64
	умеет (продви- нутый)	составлять различные виды рационов с учетом особенносте й национальн ой кухни, религиозны х традиций	Умение составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	Способность составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	65-84
	владеет (высокий)	навыками по составлени ю рационов питания с учетом национальн ых особенносте й	Владение навыками по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей	Способность воспроизвести задание по составлению рационов питания с учетом национальных особенностей	85- 100

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

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме. Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам дизайна блюд, истории вопроса, основным направлениям и приемам дизайна. Умеет успешно использовать приемы карвинга на практике. Владеет техникой оформления блюд и изделий при подаче.
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. Этика, мораль, нравственность. Понятие, взаимодействие.
2. Этические учения Древней Индии, Древнего Китая, Греции, Рима
3. Понятие профессиональной этики. Категории профессиональной этики
4. Этика 19-20 вв в Европе и России
5. Категории делового этикета
6. Этическое поведение сотрудников общественного питания
7. Что такое этикет. Основные понятия. Виды этикета.
8. Понятие делового этикета (определение, цель, принципы, виды).
9. Структура делового письма. Правила оформления. Правила электронного письма.
10. Виды внутренних и внешних деловых писем.
11. Техника ведения телефонных разговоров. Мобильный этикет.
12. Деловой подарок.

13. Ресторанный этикет. Правила поведения за столом.
14. Особенности культуры делового общения в разных странах.
15. Практическое значение изучений правил этикета.
16. Речевой этикет.
17. Визитные карточки и их использование.
18. Подарки и сувениры. Основные правила современного этикета.
19. Международный этикет
20. Семейный этикет
21. Правила этикета в театре, музее, библиотеке, на улице, в общественном транспорте
22. Традиции питания стран АТР
23. Традиции питания в России
24. Традиции питания европейских стран
25. Сервировка стола. Назначение, виды
26. Меню, виды. Особенности оформления меню.
27. Основные правила при создании цветочной композиции
28. Пищевые пирамиды
29. Голодание
30. Вегетарианство
31. Раздельное питание
32. Влияние религии на культуру питания
33. Нормы поведения детей
34. Понятия гостеприимства, гостя, потребителя и исполнителя

Итоговый тест

Тестовые задания

- 1 Где находятся салфетки перед началом застолья?
- а) На тарелках.
 - б) Справа от тарелок.
 - в) развешены на спинках стульев.
 - г) Лежат на сиденьях стульев.

2 Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и...

- а) Вешаете ее на спинку стула.
- б) Кладете на колени.
- в) Заправляете за воротник.
- г) Кладете рядом с тарелкой.

3 Нужны ли цветы на праздничном столе?

- а) Цветы обязательны. И чем больше и пышнее букеты, тем лучше.
- б) Цветы желательны, но в небольших, компактных букетах.
- в) Цветы на столе только мешают.

4 Где по правилам сервировки должны лежать ложки?

- а) За тарелкой параллельно краю стола.
- б) Столовая ложка - справа от ножей, десертная и чайная - за тарелкой параллельно краю стола.
- в) Столовая и десертная ложки - за тарелкой параллельно краю стола, чайная ложка - справа от ножей.

5 Во время обеда вы:

- а) Будете следить за тем, чтобы руки ни в коем случае не лежали на столе.
- б) Положите локти на стол.
- в) Будете стараться, чтобы только кисти рук лежали на столе.

6 Где и как располагаются бокалы для минеральной воды и рюмки для спиртного?

- а) За тарелкой параллельно линии стола, слева направо от большого к маленькому.
- б) За тарелкой параллельно линии стола, справа налево от большого к маленькому.
- в) Бокалы и рюмки могут стоять произвольно - лишь бы большие не загораживали маленькие.

7. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три ложки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале?

а) Крайними от тарелки.

б) Ближними от тарелки.

в) Теми, что лежат посередине.

8 Сидя за праздничным столом, как есть хлеб?

а) Откусывать от куска.

б) Отрезать ножом небольшие кусочки и есть их.

в) Отламывать рукой маленькие кусочки и есть их.

9 Какой величины кусочки следует отламывать от целого куска хлеба во время еды?

а) Примерно половину куска.

б) Маленькие кусочки.

в) Небольшие куски.

10 Как правильно есть за столом бутерброды?

а) Держа в руке и откусывая от целого куска.

б) При помощи ножа и вилки.

в) Отламывая по кусочку и отправляя в рот.

11 Как поступить, если подан слишком горячий суп?

а) Придется подождать, пока он остынет, а затем начать есть.

б) Подуть на горячий суп, чтобы он быстрее остыл.

в) Если суп слишком горячий, придется есть, обжигаясь - вы же в гостях!

12 Как поступить, чтобы вычерпать суп до последней ложки?

а) Наклоните тарелку к себе.

б) Наклоните тарелку от себя.

в) Не жадничайте - оставьте последнюю ложку супа на дне тарелки.

13 Зачем на праздничном столе иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона?

а) Чтобы запить крепкие напитки.

б) Чтобы разбавить крепкие напитки.

в) Чтобы ополоснуть жирные пальцы.

14 Как правильно есть ложкой?

- а) Держать ее боком, не засовывая глубоко в рот.
- б) Держать кончиком ко рту, засовывая в рот.
- в) Бесшумно втягивать содержимое с кончика ложки, не засовывая ее в рот.

15 Где оставляют столовую ложку после окончания еды?

- а) На бумажной салфетке справа от тарелки.
- б) В суповой тарелке.
- в) На пирожковой тарелке углублением вниз.

16 Где оставляют чайную ложку, поданную к чаю или кофе?

- а) На бумажной салфетке справа от чашки с блюдцем.
- б) В чашке.
- в) На блюдце.

17 Как поступить, если вам захотелось попробовать блюдо, стоящее далеко от вас?

- а) Тихо выйти с тарелкой из-за стола и, подойдя к нужному месту, взять угощение.
- б) Попросить, чтобы вам передали нужное блюдо.
- в) Передать с помощью соседей свою тарелку, чтобы ее наполнили нужным угощением.

18 Можно ли критиковать угощения, приготовленные хозяйкой?

- а) Ни в коем случае - это невежливо.
- б) Можно, иначе хозяйка не узнает о своей неумелости.
- в) Следует не критиковать, а рассказать хозяйке о секретах приготовления тех блюд, которые у нее получились неудачными. Кстати, это пригодится всем девушкам, сидящим за столом.

19 Как обращаться с пиалой?

- а) Ее подносят ко рту, держа правой рукой.
- б) Ее подносят ко рту, держа левой рукой.
- в) Ее подносят ко рту, держа обеими руками.

20 Что делать, если вы уронили на пол нож или вилку?

- а) Незаметно поднять с пола и продолжать есть.
- б) Ничего не поднимая с пола, продолжать есть тем прибором, который остался.
- в) Попросить у хозяйки другой прибор.

21 Какими приборами можно пользоваться, если вам подали рыбу?

- а) Ножом и вилкой.
- б) Двумя вилками.
- в) Двумя ножами.

22 Для чего к рыбе подается нож?

- а) Чтобы разрезать большой кусок на маленькие.
- б) Чтобы отделять мясо от костей.
- в) Чтобы придерживать кусок, когда пользуешься вилкой.

23 Как следует держать чашку с чаем, кофе?

- а) Просунув для надежности указательный палец в ушко ручки.
- б) Не просовывая указательный палец в ушко ручки.
- в) Не просовывая указательный палец в ушко ручки, но поддерживая чашку снизу левой рукой.

24 Размешав сахар в чашке с чаем или кофе, что делать с ложечкой?

- а) Оставить в чашке и осторожно пить.
- б) Вынуть из чашки и положить на бумажную салфетку.
- в) Вынуть из чашки и положить на блюдце.

25 С какой стороны от сидящего за столом убирают использованные тарелки?

- а) Только справа.
- б) Только слева.
- в) Чтобы не ошибиться, лучше забрать тарелку, подойдя к сидящему за столом сзади и пронеся тарелку над его головой.

26 Что делать с полотняной салфеткой после окончания еды?

- а) Аккуратно сложить и оставить на стуле.

б) Аккуратно сложить и оставить на столе.

в) Небрежно положить на стол.

Критерии оценки тестов:

Студенту выставаются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено более 4 ошибок.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине «Теоретические основы культуры питания и этикета»

- 1 Определите, в чем сущность стереотипизации поведения.
- 2 Объясните соотношение понятий «этика» и «этикет».
- 3 Выявите основные структурные части этикета.
- 4 По каким признакам можно типологизировать правила поведения?
- 5 Как звучит «золотое правило» общения?
- 6 К какой исторической эпохе можно отнести возникновение первичных правил общения?

7 Перечислите правила общения первобытно-общинного строя, сохранившиеся до настоящего времени.

8 Определите самые древние обряды оставшиеся в обществе на все времена в качестве правил хорошего тона.

9 Определите важнейший принцип культуры античности.

10 Опишите личностный образец культурного человека эпохи античности.

11 Что являлось фундаментом этикетных норм в средневековье?

12 В чем сущность явления «рыцарства»?

13 Опишите личностный образец уважаемого члена средневекового общества.

14 С какого времени начинается становление этикета как общепризнанной формы общения?

15 Какой век истории западной культуры вознес этикет на наивысший пьедестал, обусловив строго заданными правилами все сферы жизни общества?

16 Опишите идеал человека XVII века.

17 Какие изменения в этикет внес рационализм XVIII века?

18 Идеал добропорядочности XVIII века. Какой он?

19 Назовите важнейшие направления философии XIX века, обусловившие смену моральных приоритетов в культуре общества.

20 Раскройте этапы развития русского этикета.

21 Роль Петра I в становлении и развитии этикета в России.

22 Раскройте понятие «демократизация этикета».

23 В чем сущность взаимодействия религии и этикета?

24 Что является сущностью застольного этикета?

25 Когда родилась мода в одежде?

26 Объясните социальную сущность этикета в одежде.

27 Необходим ли этикет в семье и в чем его сущность?

28 Что такое эстетическая норма?

29 Объясните понятия: «снобизм», «аскетизм», «генодизм»?

30 Что вы понимаете под понятием «кич»?

31 Дайте определение понятию «джентльмен».

32 Определите, что входит в понятие «интеллигент».

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.

Методические рекомендации к выполнению исследовательского проекта

Основными задачами исследовательского проекта студентов являются следующие:

- знакомление студентов с современными достижениями в определенной области, с конкретными теоретическими и практическими знаниями в соответствующих областях, с методами поиска информации.

- формирование навыков абстрактного мышления, умений находить практическую проблему в потоке технической информации, осуществлять постановку задач, разрабатывать план работы.

- направление студента на конечный практический результат и оформление результата работы, подготовка доклада, умение защитить полученный результат, вести взвешенную полемику.

Тематика исследовательских проектов

1. День рождения (детский, или взрослой женщины, или взрослого мужчины)
2. Свадьба (или юбилей свадьбы)
3. Празднование мужского дня 23 февраля
4. Празднование женского дня 8 марта
5. Празднование Нового года
6. Празднование Дня победы 9 мая
7. Празднование дня студенчества 25 января
8. Празднование дня смеха 1 апреля
9. Празднование дня космонавтики 12 апреля
10. Празднование международного дня детей 1 июня
11. Празднование всемирного дня архитектуры 1 июля
12. Празднование дня знаний 1 сентября
13. Празднование Пасхи
14. Празднование Масленицы
15. Празднование международного дня музыки 1 октября
16. Празднования всемирного дня животных 4 октября
17. Празднование международного дня учителя 5 октября
18. Празднование дня работников пищевой промышленности 15 октября
19. Празднование дня автомобилиста
20. Празднование Рождества
21. Празднование дня всех святых – Хэллоуин

Критерии оценки

- 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.

Методические рекомендации

к прохождению промежуточного теста

Подготовке к тестированию предшествует освоение теоретического материала (лекции, подготовка к семинарским занятиям). Теоретическое освоение материала происходит самостоятельно, с использованием литературы, которая предлагается в списке учебной литературы. Необходимо также обязательно работать со словарями, справочниками и Интернет-ресурсами. При подготовке к тестированию необходимо систематически (каждый день по собственно составленному плану подготовки) заниматься повторением дисциплины.

Рекомендации для успешного тестирования:

1. Внимательно прочтите вопрос полностью;
- Убедитесь, что вопрос понят правильно;
3. Выберите правильный ответ, основываясь на своих знаниях;
4. Если затрудняетесь ответить, пропустите вопрос, не теряя времени, перейдите к следующему. Если останется время, вернётесь к трудным вопросам.

5. Если точно не знаете ответ, размышляйте, используя метод исключения, метод сравнений, знания по смежным дисциплинам.

Промежуточный тест

Вариант -1

1. Учение, центральной проблемой которого является добро и зло называется:

- а) этикой;
- б) моралью;
- в) нравственностью.

2. Какие элементы входят в структуру этики?

- а) нравы – обычай - мораль;
- б) история этики – теория морали - прикладная этика;
- в) моральное сознание – моральное поведение – моральные нормы.

3. Эстетика как гуманитарная наука предполагает особый способ постижения своего предмета через;

- а) рационализацию художественного мира;
- б) переживание;
- в) описание мира при помощи символов.

4. Этика – это ...

- а) наука, предметом которой является мораль;
- б) наука, предметом которой является общество;
- в) наука, предметом которой является мировоззрение

5. Профессиональная этика относится к ...

- а) теории морали;
- б) нормативной этике;
- в) прикладной этике

6. Гуманистическая этика ...

- а) включает внешнее влияние на человека с позиции власти и силы;
- б) считает, что человек не имеет своей ценности;
- в) рассматривает человека в телесно-духовной целостности

7. Авторитарная этика ...
- а) считает, что человек не имеет своей ценности;
 - б) рассматривает человека в телесно-духовной целостности;
 - в) считает, что цель человека – быть самим собой
8. Прикладная этика включает ...
- а) теорию морали;
 - б) этику делового общения;
 - в) нормативную этику
9. Деловое общение основывается на знаниях:
- а) социологии;
 - б) психологии;
 - и) менеджмента;
 - г) логики;
10. К вербальным средствам общения относятся:
- а) устная речь;
 - б) письменная речь
 - в) устная и письменная речь;
 - г) интонации голоса.

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировались, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о культуре питания, видах этикета, правилах этикета. Допущено более 4 ошибок.

Критерии оценки презентации

- 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.




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

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

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции 18 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 90 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Кузнецова А.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

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

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»** разработан для студентов 4 курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

профиль подготовки **«Технология продукции и организация общественного питания»** в соответствии с требованиями 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 **«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»** входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (- часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение технологии приготовления различных видов теста;
- изучение технологии отделочных полуфабрикатов;
- изучение технологии готовой продукции;
- Освоение теоретических и практических навыков в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина **Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира», «Технология продукции общественного питания».

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

Департамента пищевых

наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. - /лаб. 10 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 час.
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 7 семестр
экзамен - семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____ Л.В. Левочкина
Составитель (ли): _____ А.А. Кузнецова

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of bakery and confectionery products.

Basic part of Block B1.B.04, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

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-7 ability to organize the preparation and execution of a complex of restaurant products, bakery products, flour confectionery and desserts based on the quality and safety of the cooking process and the finished product

PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PC-27 the ability to conduct research on this method and analyze the results of experiments

PC-29 the ability to measure and to make the description of the experiments, prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental data of the research

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. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU>

2. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы / Соболева Е.В., Сергачева Е.С. – СПб., 2013 – 50 с.

<https://e.lanbook.com/book/71131>

3. Технология кондитерских изделий: учебное пособие

Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Марков А.С. / Кемеровский государственный университет, 2015. – 161 с.

<https://e.lanbook.com/book/72024>

4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для начального профессионального образования / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова / Москва : ПрофОбрИздат, 2001. – 304 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320488&theme=FEFU>

3. Form of final knowledge control: offset

АННОТАЦИЯ

Курс «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

входит в блок Б1.В.04 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения характеристик всех видов теста для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству.

Целью дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» является подготовка студентов-бакалавров в области производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – это изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Задачи:

- Изучить характеристику сырья и подготовку его к производству.
- Изучить различные виды теста и способы его разрыхления.

- Изучить процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления кексового теста на дрожжах и химических разрыхлителях и ассортимент изделий.
- Изучить процесс приготовления бездрожжевого теста: песочного, бисквитного, пряничного, заварного, вафельного, пресного слоеного, воздушного, миндального и ассортимент изделий из данных видов теста.
- Изучить процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Изучить принципы оформления тортов и пирожных

Для успешного изучения дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-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	Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции
	Владеет	Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике

ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Способы измерения и варианты описания полученных данных
	Умеет	Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований
	Владеет	Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Характеристика основного и вспомогательного сырья и подготовка его к производству (1,5 час.)

Тема 1. Характеристика основного сырья для хлебобулочного и кондитерского производства (0,5 час.).

Характеристика различных видов муки, молочных продуктов, яйцепродуктов, жировых компонентов, сахара, крахмала и разрыхлителей для хлебобулочного и кондитерского производства.

Тема 2. Характеристика вспомогательного сырья для хлебобулочного и кондитерского производства (0,5 час.).

Характеристика пищевых кислот, красителей, ароматических веществ и вкусовых продуктов. Влияние их на формирование вкуса и запаха выпечки.

Понятие и характеристика улучшителей в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Тема 3. Хлебопекарные смеси и смеси для кондитерских изделий (0,5 час).

Характеристика смесей, их состав. Влияние смесей на процесс тестоведения и качество выпускаемой продукции.

Раздел II. Тесто и способы его разрыхления (1 час.).

Тема 1. Классификация теста. Способы рыхления теста (0,5 час.).

Классификация различных видов теста. Характеристика разрыхлителей и способов рыхления теста.

Тема 2. Процессы, происходящие при замесе теста. (0,5 час.).

Процессы, происходящие при замесе теста с биологическими разрыхлителями. Процессы, происходящие при замесе теста с химическими разрыхлителями. Механический способ рыхления теста.

Раздел III. Приготовление дрожжевого теста (3 час.).

Тема 1. Приготовление теста опарным и безопарным способом (1 час.).

Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.

Тема 2. Приготовление теста с отсдобкой, теста с замедленным и ускоренным процессом брожения (1 час.).

Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами.

Тема 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста (0,5 час.).

Характеристика операций при замесе, слоении, разделке и выпечке дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе, слоении и выпечке дрожжевого слоеного теста.

Тема 4. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста (0,5 час.).

Способы разделки, формования изделий из дрожжевого теста.

Температурный режим для каждого вида выпечки.

МАО – Разбор технологии приготовления всех видов дрожжевого теста с помощью интеллект-карт – 2 ч.

Раздел IV. Кексы, маффины и капкейки (1,5 час.).

Тема 1. Технология дрожжевых кексов (0,5 час.).

Технологическая схема приготовления кексов на дрожжах. Способы разделки, формования изделий.

Тема 2. Технология кексов, маффинов и капкейков (0,5 час.).

Технологическая схема приготовления кексов на химических разрыхлителях. Способы разделки, формования изделий.

Тема 3. Ассортимент кексовых изделий (0,5 час.).

Особенности приготовления и ассортимент кексовых изделий. Способы оформления поверхности кексов, маффинов и капкейков.

Раздел V. Приготовление бездрожжевого теста (5 час.).

Тема 1. Приготовление песочного теста (1 час.).

Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.

Тема 2. Приготовление бисквитного теста (1 час.).

Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Тема 3. Приготовление заварного теста (1 час.).

Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.

Тема 4. Приготовление пресного слоеного теста (0,5час.).

Технологическая схема приготовления пресного слоеного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.

Тема 5. Приготовление пряничного теста (1 час.).

Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.

Тема 6. Приготовление вафельного и воздушного теста (0,5час.).

Технологическая схема приготовления вафельного и воздушного теста. Разделка теста и выпечка изделий из вафельного и воздушного теста. Ассортимент изделий из вафельного и воздушного теста. Украшения из воздушного теста.

МАО – Разбор технологии приготовления всех видов бездрожжевого теста с помощью интеллект-карт – 2 ч.

Раздел VI. Приготовление отделочных полуфабрикатов (5 час.).

Тема 1. Приготовление сиропов и помад (0,5 час.).

Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.

Тема 2. Приготовление мастики (0,5 час.).

Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.

Тема 3. Приготовление глазурей и марципана. (0,5 час.).

Виды глазурей. Технология сырцовой и заварной глазури. Украшения из глазури. Приготовление марципана. Украшения из марципана.

Тема 4. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов (2 час.).

Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных: крема масляного на сахарной пудре и сгущенном молоке,

крема «Гляссе», «Шарлот» «Новый». Технология сливочного и сметанного крема.

Тема 5. Приготовление белковых и заварных кремов (1,5 час.).

Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.

МАО – Разбор технологии приготовления всех видов отделочных полуфабрикатов с помощью интеллект-карт – 2 ч.

Раздел VII. Производство тортов и пирожных (1 час.).

Тема 1. Классификация тортов и пирожных. (1 час.).

Классификация тортов и пирожных в зависимости от рецептуры и способа изготовления. Последовательность сборки и оформления тортов и пирожных. Условия приготовления и сроки хранения готовой продукции.

МАО – Разбор классификации мучных кондитерских изделий с помощью лекции –визуализации – 1 ч.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия – 36 час.(в т.ч. – МАО-12 час.)

Лабораторное занятие №1 (6 час.)

Занятие 1. «Изделия из сдобного дрожжевого теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из дрожжевого сдобного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из дрожжевого сдобного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №2 (6 час.)

Занятие 2. «Изделия из песочного теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из песочного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из песочного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №3 (6 час.)

Занятие 3. «Изделия из бисквитного теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из бисквитного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из бисквитного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №4 (6 час.)

Занятие 4. «Изделия из заварного теста».

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из заварного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из заварного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №5 (6 час.)

Занятие 5. Лабораторное занятие «Восточные сладости» с использованием методов активного обучения:

Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Лабораторное занятие №6 (6 час.)

Занятие 6. Лабораторное занятие «Изделия из слоеного теста» с использованием методов активного обучения:

Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго

определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Участники игры – группа студентов из 10 человек.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»** 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.	Раздел I Характеристика основного и вспомогательного сырья и подготовка его к производству	ПК-7 ПК-8	Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
2.	Раздел II. Тесто и способы его разрыхления	ПК-7 ПК-8	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции,		

			<p>организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>		
3.	Раздел III. Приготовление дрожжевого теста	ПК-7 ПК-8	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест
4.	Раздел IV. Кексы, маффины и капкейки	ПК-7 ПК-8	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест

			сырья и отделочных полуфабрикатов	реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных		
5.	Раздел V. Приготовление бездрожжевого теста	ПК-7 ПК-8	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и		

			технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
6.	Раздел VI. Приготовление отделочных полуфабрикатов	ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест
7	Раздел VII. Производство тортов и пирожных	ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 31-36 Пр-2 – итоговый тест

			оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья	ПР-4 - реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных		

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 [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины / Владивосток, 2017. – 163 с.

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/feFU:3116>

2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU>

3. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы / Соболева Е.В., Сергачева Е.С. – СПб., 2013 – 50 с.

<https://e.lanbook.com/book/71131>

4. Технология кондитерских изделий: учебное пособие

Рензяева Т.В., Назимова Г.И., Марков А.С. / Кемеровский государственный университет, 2015. – 161 с.

<https://e.lanbook.com/book/72024>

6. Технология мучных кулинарных изделий / Родионова Н.С., Дерканосова А.А., Тефилова С.Н., Коломникова Я.П. / Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014 – 220 с.

<https://e.lanbook.com/book/71663>

Дополнительная литература

1. Технология хлебопекарного производства : сырье и материалы : учебник для начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия , 2008.-286с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355440&theme=FEFU>

2. Технология мучных кондитерских изделий : метод. указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 19.03.04 / [сост. А.А. Кузнецова] / Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2011-20с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>

3. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. – Москва : КноРус , 2013.-221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

4. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2015-440 с.
<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>
5. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова – Москва : ДеЛи принт , 2009.- 295 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664912&theme=FEFU>
6. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие для вузов / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. – Москва : КолосС , 2008-390с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351441&theme=FEFU>
7. Т. Б. Цыганова. Москва : Академия Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник/, 2014. – 447 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:758535&theme=FEFU>
8. Технология производства хлебобулочных изделий : справочник /З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. – 396 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357438&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
<http://xn---7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
<http://michelinfood.ru/>
3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
www.creative-chef.ru
4. Кулинарный сайт
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания
www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
 - офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
 - 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
 - ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
 - Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
 - ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows.
- Поддержка виртуализации + новые технологии;

- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» 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.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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 видеомонитором 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 образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5-7 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	6 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	8 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	9-10неделя	Подготовка к иммитационной игре	5	Опрос, зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется

учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;

2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);

3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовятся ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Эти разные блины
2. Все о шоколаде
3. Пасхальные куличи
4. Самые знаменитые и дорогие десерты
5. Технология заварного теста. Изделия из заварного теста.
6. Виды песочного теста. Изделия из песочного теста
7. Способы оформления тортов и пирожных
8. Русские пряники.
9. Ассортимент и классификация хлеба
10. История хлебопечения.
11. Национальные виды хлеба
12. Такие разные пироги.
13. Знаменитые торты Европы
14. Восточные сладости

15. Такой знакомый и незнакомый сахар
16. Французский Макарон
17. Новые виды хлеба с добавками функциональной направленности
18. Смеси для выпечки хлеба.
19. Виды бисквита. Изделия из бисквитного теста.
20. «Голые» торты



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»**

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

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	Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции
	Владеет	Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

анализировать результаты экспериментов	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Способы измерения и варианты описания полученных данных
	Умеет	Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований
	Владеет	Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Характеристика основного и вспомогательного сырья и подготовка его к производству	ПК-1, ПК-7 ПК-8	Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
2.	Раздел II. Тесто и способы его разрыхления	ПК-1, ПК-7 ПК-8	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на		

			<p>практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>		
3.	Раздел III. Приготовление дрожжевого теста	ПК-1, ПК-7 ПК-8	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест
4.	Раздел IV. Кексы, маффины и капкейки	ПК-1, ПК-7 ПК-8	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест

			<p>теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>		
5.	Раздел V. Приготовление бездрожжевого теста	ПК-1, ПК-7 ПК-8	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест

			хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
6.	Раздел VI. Приготовление отделочных полуфабрикатов	ПК-1, ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест
7	Раздел VII. Производство тортов и пирожных	ПК-1, ПК-7 ПК-8 ПК-27 ПК-29	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 31-35 Пр-2 – итоговый тест

			химические методы исследования пищевого сырья		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
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 (порого-вый уровень)	Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий	Знание технологических особенностей различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции	Умение организовать этапы процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий веществ	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Инструментами, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ПК-7 умение организовывать	знает (пороговый уровень)	Организационный процесс приготовления	знание основных понятий по организации	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и	45-64

приготовлении и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	осуществления технологического процесса	
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	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 хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также	Теоретическое и практическое применение изученных видов сырья и отделочных полуфабрикатов,	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и	65-84

		инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	а также инновационных разработок в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	85-100
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Физико-химические методы исследования пищевого сырья	Теоретическое знание физико-химических методов исследования пищевого сырья	Способность раскрыть суть физико-химических методов	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 исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	Способы измерения и варианты описания полученных данных	Теоретическое знание способов измерения и варианты описания полученных данных	Способность раскрыть суть способов измерения и варианты описания полученных данных	45-64
	умеет (продвинутый)	Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований	Умение работать со статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, измерять и составлять описание проводимых экспериментов	применять полученные данные в описании проводимых исследований	65-84
	владеет (высокий)	Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владение способностью измерения и умением описания полученных данных. Владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Способность раскрыть суть обработанных экспериментальных данных проведенных исследований и сделать правильный вывод о проводимом исследовании	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по технологическим особенностям различных видов теста и отделочным полуфабрикатам, знания специализированного оборудования для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, организационного процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления 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. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Вопросы к зачету

1. История развития хлебопечения.
2. Характеристика основного сырья и подготовка его к производству
3. Характеристика химических и биологических разрыхлителей для хлебобулочного и кондитерского производства.
4. Характеристика вспомогательного сырья для хлебобулочного и кондитерского производства. Характеристика пищевых кислот, красителей, ароматических веществ и вкусовых продуктов. Влияние их на формирование вкуса и запаха выпечки.

5. Понятие и характеристика улучшителей в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
6. Хлебопекарные смеси и смеси для кондитерских изделий. Характеристика смесей, их состав. Влияние смесей на процесс тестоведения и качество выпускаемой продукции.
7. Классификация теста. Классификация различных видов теста.
8. Способы рыхления теста. Характеристика разрыхлителей и способов рыхления теста.
9. Процессы, происходящие при замесе теста с биологическими разрыхлителями.
10. Процессы, происходящие при замесе теста с химическими разрыхлителями. Механический способ рыхления теста.
11. Приготовление теста опарным и безопарным способом.
Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.
12. Приготовление теста с отсдобкой, теста с замедленным и ускоренным процессом брожения.
13. Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста, приготовленного различными способами.
14. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Характеристика операций при замесе, слоении, разделке и выпечке дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе, слоении и выпечке дрожжевого слоеного теста.
15. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста. Способы разделки, формования изделий из дрожжевого теста. Температурный режим для каждого вида выпечки.
16. Кексы, маффины и капкейки. Технология дрожжевых кексов.
Технологическая схема приготовления кексов на дрожжах. Способы разделки, формования изделий.
17. Технология кексов, маффинов и капкейков. Технологическая схема приготовления кексов на химических разрыхлителях. Способы разделки, формования изделий.
18. Приготовление песочного теста. Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.

19. Приготовление бисквитного теста. Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
20. Приготовление заварного теста. Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.
21. Приготовление пресного слоеного теста. Технологическая схема приготовления пресного слоеного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
22. Приготовление пряничного теста. Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.
23. Приготовление вафельного и воздушного теста. Технологическая схема приготовления вафельного и воздушного теста. Разделка теста и выпечка изделий из вафельного и воздушного теста. Ассортимент изделий из вафельного и воздушного теста. Украшения из воздушного теста.
24. Приготовление сиропов и помад. Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.
25. Приготовление мастики (0,5 час.). Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.
26. Приготовление глазурей и марципана. (0,5 час.).
Виды глазурей. Технология сырцовой и заварной глазури. Украшения из глазури.
Приготовление марципана. Украшения из марципана.
27. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов.
Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных.
28. Приготовление белковых и заварных кремов. Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.
29. Классификация тортов и пирожных. Классификация тортов и пирожных в зависимости от рецептуры и способа изготовления. Последовательность сборки и

оформления тортов и пирожных. Условия приготовления и сроки хранения готовой продукции.

Итоговый тест

Вариант 1

1. Сырье, используемое для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий должно соответствовать:

- a) требованиям утвержденных рецептур
- b) требованиям нормативных документов, сертификатом соответствия, ветеринарным сертификатом
- c) требованиям к химическому составу

2. Какие продукты считаютрыхлителями теста:

- a) которые выделяют газообразующие вещества
- b) которые способствуют выделению воды
- c) которые обеспечивают формирование каркаса

3. По каким признакам необходимо подбирать температуру выпечки мучных кондитерских изделий:

- a) появление корочки после полного увеличения объема изделия
- b) появление корочки в начале нагрева
- c) обезвоживания поверхностного слоя изделия

4. Тесто для мучных кондитерских изделий бывает:

- a) дрожжевое
- b) пресное
- c) на заварках

5. Бездрожжевое (пресное) сдобное тесто отличается от других видов теста наличием в рецептуре:

- a) меньшим количеством сахара и жира
- b) большим содержанием сахара
- c) большим количеством жира

6. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют муку:

- a) с небольшим содержанием клейковины
- b) с высоким содержанием клейковины
- c) с средним содержанием клейковины

7. Выпеченный слоеный полуфабрикат имеет слои:

- a) наружный - твердый, внутренние - мягкие
- b) наружный и внутренние мягкие
- c) наружный и внутренние пористые

8. В рецептуру воздушного полуфабриката входят:

- a) мука
- b) сахар
- c) яйца

9. Сырцовую глазурь используют с целью:

- a) украшения изделий
- b) глазирования поверхности
- c) склеивания пластов

10. Что представляет собой пирожное:

- a) штучный выпеченный полуфабрикат

- b) штучные мучные кондитерские изделия, отличающиеся массой изделия
- c) штучные мучные кондитерские изделия разной формы и художественно отделанной поверхностью

Вариант 2

1. Какой вид муки используют для мучных кондитерских изделий:

- a) пшеничную в/с, 1с, 2с.
- b) подольскую
- c) смесь пшенично-ржаной

2. Рыхление теста химическим способом осуществляют при помощи:

- a) лимонной кислоты
- b) молочной кислоты
- c) аммония углекислого

3. От каких факторов зависит время выпечки изделий:

- a) размера изделия
- b) плотности теста
- c) количества сахара

4. По способу рыхления бездрожжевое тесто приготавливают:

- a) молочно-кислым брожением
- b) путем взбивания
- c) путем тщательного перемешивания

5. Для каких изделий готовят сладкое сдобное пресное тесто:

- a) пирогов
- b) ватрушек
- c) кулебяк

6. Для какой цели в рецептуру бисквита основного вводят крахмал:

- a) с целью улучшения взбивания
- b) с целью уменьшения количества клейковины
- c) с целью повышения упругости теста

7. Особенностью приготовления слоеного теста является:

- a) раскатывание на пласты
- b) раскатывание на очень тонкие пласты
- c) раскатывание на пласты с прослойками масла

8. Очень длительное взбивание теста воздушного влияет на:

- a) уменьшение объема и оседание теста
- b) увеличение объема >> появление пышности теста
- c) появление пенообразующей массы

9. Приготовление заварной глазури предусматривает:

- a) уваривание раствора сахара
- b) нагревание сахарного сиропа
- c) растворение в воде сахара и взбивание с яйцами

10. В чем особенности приготовления бисквитных пирожных:

- a) Формуют изделия и выпекают
- b) выпекают пласт
- c) выпекают 2 пласта

Вариант 3

1. Каким свойствам должна соответствовать мука:

- a) цвету
- b) влажности
- c) натурной массе

2. Что из себя представляют пищевые эссенции:

- a) кондитерские духи
- b) растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ
- c) фруктово-ягодные сиропы

3. Какие изменения происходят в белковых компонентах теста при выпечке мучных кондитерских изделий:

- a) потеря способности удерживать воду
- b) декстринизация
- c) денатурационные

4. К какому виду теста относят бисквитное, воздушное и тесто для блинчиков:

- a) приготовленное путем слоения
- b) бездрожжевое
- c) дрожжевое опарное

5. В чем особенности приготовления вафельного теста:

- a) создание большей пористости
- b) введение рыхлителей
- c) введение воды

6. Бисквитный полуфабрикат Буше должен быть:

- a) вязким и густым
- b) пластичным и суховатым
- c) жидким и липким

7. Для каких целей при замесе слоеного теста добавляют пищевую кислоту:

- a) для повышения вязкости белков
- b) для обеспечения кислотности теста „
- c) для обеспечения эластичности и упругости теста

8. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

- a) 220-240°C
- b) 100-110°C
- c) 180-200°C

9. Что собой представляет марципан:

- a) вязкую массу, приготовленную из ядер орех, патоки, сахарной пудры
- b) вязкую массу, приготовленную из сгущенного молока, сахарной пудры, ядер орех
- c) вязкую массу, приготовленную из уваренного сахарного сиропа, патоки, ядер орех.

10. Для каких целей грунтуют поверхность бисквита кремом:

- a) выравнивание поверхности
- b) для предупреждения смешивания крема с крошками
- c) для упрочнения слоя

Вариант 4

1. По содержанию клейковины пшеничную муку подразделяют:

- a) на три группы
- b) на пять групп
- c) на четыре группы

2. Для каких целей используют пищевые добавки:

- a) улучшение консистенции, цвета, запаха, внешнего вида
- b) маскирования дефектов качества готовых изделий
- c) увеличения сроков хранения

3. Под действием каких факторов формируется цвет выпеченных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий:

- a) распадом крахмала, содержащегося в тесте
- b) карамелизации Сахаров
- c) наличием пищевых эссенций

4. Свойства теста и качество изделий зависят от:

- a) качества и количества клейковины
- b) наличия примесей в муке
- c) температуры муки

5. Назовите причины возникновения дефекта густое затянутое тесто при изготовлении вафельного теста:

- a) плохо размешана мука
- b) при замесе всю муку засыпали одновременно
- c) в тесте мало эмульгаторов

6. Для каких целей производят выдержку бисквита:

- a) распределение влаги по объему выпеченного полуфабриката
- b) уплотнение структуры выпеченного полуфабриката
- c) равномерности промочки выпеченного полуфабриката

7. Какие климатические условия должны создаваться в цехе при замесе слоеного теста:

- a) температура до 20°C
- b) относительная влажность воздуха 80%
- c) частое вентилирование воздуха

8. При отсадке воздушного полуфабриката тесто расплывается в случае:

- a) излишка сахара в тесте
- b) отсутствия следов жира в тесте
- c) не достаточного взбивания белков

Задание 9. Для приготовления посыпок используют:

- a) выпеченный полуфабрикат
- b) молочную мастику
- c) помады

10. Приготовление пирожных Буше предусматривает приготовление бисквита:

- a) холодным способом
- b) основным
- c) с подогревом

Вариант 5

1. Для приготовления бисквитного и песочного теста используют муку с содержанием клейковины:

- a) 25-28%
- b) 28-35%
- c) 36-40%

2. В каких случаях при приготовлении фарша используют соус:

- a) для увеличения выхода
- b) для связывания компонентов и создания консистенции
- c) для придания специфического вкуса

3. В образовании структуры мучных кондитерских изделий при выпечке основную роль играют:

- a) крахмал муки
- b) белки яйцепродуктов
- c) белки клейковины

4. Наличие в тесте сахара и жира обеспечивает:

- a) уменьшение набухаемости белков муки
- b) больший объем изделий при выпечке
- c) снижение пластичности, рассыпчатости изделий

5. Рецепт теста песочного полуфабриката (теста) включает:

- a) воду
- b) сахар
- c) большое количество масла

6. В каких случаях получают расплывчатый выпеченный полуфабрикат бисквита Буше:

- a) плохое качество яиц
- b) тесто долго не выпекалось
- c) длительный замес

7. Каким образом осуществляют подготовку масла для приготовления слоеного теста:

- a) растапливают
- b) охлаждают до температуры 12-14°C
- c) перемешивают до однородной консистенции в присутствии муки

8. Что происходит с белками при взбивании воздушного полуфабриката:

- a) значительное увеличение объема
- b) равномерное распределение белковой массы
- c) образование устойчивой пены

9. Что представляет собой нонпарель:

- a) украшение из шоколада
- b) посыпку из окрашенной протертой помады
- c) сахарную мастику

10. Песочное тесто для пирожных раскатывают на пласт толщиной:

- a) 3-4 мм
- b) 10-12 мм
- c) 7-8 мм

Вариант 6

1. Роль сахара в приготовлении теста для мучных кондитерских изделий:

- a) изменяет структуру теста
- b) повышает набухаемость клейковины
- c) придает стекловидность изделиям

2. При приготовлении сиропа с большим содержанием сахара применяют:

- a) растворение в воде
- b) растворение в воде с последующим кипячением
- c) нагревание сахара без воды (пиролиз)

3. Что понимают под упеком изделия:

- a) разность массы изделия до и после выпечки
- b) отношение разности массы изделия до и после выпечки к массе изделия до выпечки
- c) отношение массы изделия до выпечки к массе изделия после выпечки

4. Количество воды добавляемой при замесе теста в кондитерских изделиях зависит:

- a) от количества сдобы
- b) от количества муки
- c) от количества молока

5. Какая должна быть температура в цехе при приготовлении песочного теста:

- a) 22-25°C
- b) 15-22°C
- c) 4-10°C

6. Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал) в случае:

- a) использования муки с большим содержанием клейковины
- b) недостаточного времени выпечки
- c) недостаточно взбивания яиц

7. Каким образом обеспечивают слоеобразование для слоеного полуфабриката:

- a) раскатыванием на 4 слоя и на последний наносят масло
- b) слои теста многократно раскатывают
- c) раскатывают тесто и на середину кладут масло и формируют 4 слоя

8. Какие существуют способы приготовления миндального теста:

- a) с подогревом яично-ореховой массы
- b) без подогрева яично-ореховой массы
- c) охлаждением яично-ореховой массы

9. Для каких целей в карамель добавляют патоку:

- a) для придания вязкой консистенции
- b) для предупреждения кристаллизации
- c) для увеличения содержания сахара

10. По сложности приготовления торты делят на :

- a) массового производства
- b) по индивидуальной рецептуре
- c) литерные

Вариант 7

1. Какими свойствами обладает белок яйца:

- a) связующими
- b) пенообразующими
- c) эмульгирующими

2. Сахарный сироп крепостью 85% определяют пробой на:

- a) шарик слабый
- b) тонкая нить
- c) шарик средний

3. При выпечке изделий наибольший выход отмечают:

- a) у больших изделий
- b) у мелких изделий
- c) фигурных

4. Какие способы рыхления используют при приготовлении дрожжевого слоеного теста:

- a) химические
- b) механические
- c) при помощи углекислого газа образуемого дрожжами и создания слоистости при раскатывании пластов

5. В каких случаях песочное тесто крошится при раскатывании:

- a) масло находится в размягченном состоянии
- b) не соблюден температурный режим в цехе
- c) растирание масла с меланжем

6. В чем различие бисквита для рулета от основного:

- a) отсутствие крахмала в составе рецептуры
- b) в состав рецептуры включают молоко
- c) температурой выпечки

7. В каких случаях выпеченный слоеный полуфабрикат становится жестким:

- a) малое количество слоев
- b) большое количество масла
- c) тонкая раскатка слоев

8. При повышении температуры выпечки миндального полуфабриката получают:

- a) выпеченный полуфабрикат с крупными трещинами
- b) выпеченный полуфабрикат сухой и жесткий
- c) плохо пропеченный мякиш

9. При приготовлении желе в состав рецептуры вводят патоку, с целью:

- a) придания блеска желе
- b) для улучшения желирующей способности
- c) для связывания воды

10. Для какой цели выпеченный бисквитный полуфабрикат промачивают сиропом:

- a) для придания сочности и нежности
- b) для повышения пищевой ценности
- c) для сохранения формы

Вариант 8

1. В кондитерском производстве используют яйцо:

- a) куриное
- b) утиное
- c) перепелиное

2. Что собой представляет карамель:

- a) сахарный сироп крепостью 95%
- b) ломкую сахарную массу в холодной воде
- c) сахарный сироп крепостью 98%

Задание 3. Какие способы применяют для приготовления кремов:

- a) замешивание
- b) взбивание
- c) рыхление

4. Блинное тесто готовят:

- a) дрожжевое опарное, жидкой консистенции
- b) дрожжевое безопарное, консистенции густой сметаны
- c) бездрожжевое, жидкой консистенции

5. При какой температуре выпекают песочное тесто раскатанное на пласт толщиной 6-7 мм:

- a) 260-270°C
- b) 240-250°C
- c) 190-220°C

6. Из каких операций состоит приготовление заварного полуфабриката:

- a) замешивании теста с яйцами
- b) взбивании теста
- c) заварки муки и последующем соединении с яйцами

7. При выпечке слоеного полуфабриката кондитерские листы смазывают:

- a) жиром
- b) сбрызгивают водой
- c) ничем не смазывают

8. Чем отличается миндальное тесто от воздушного:

- a) наличием в рецептуре муки
- b) пористой структурой
- c) длительностью хранения теста

9. В зависимости от рецептуры и технологии крема распределяют на группы:

- a) сливочные, белковые, заварные
- b) комбинированные
- c) ванильные

Задание 10. Для промочки верхнего пласта бисквитного полуфабриката количество сиропа составляет:

- a) 60% от общего количества
- b) 30% от общего количества
- c) 50% от общего количества

Вариант 9

1. Значение молока и молочных продуктов в технологии мучных кондитерских изделий:

- a) замена воды
- b) улучшение вкуса и пищевой ценности
- c) придание тесту объема

2. Для каких целей используют фруктовую начинку:

- a) склеивания и смазывания пластов при изготовлении пирожных и тортов
- b) для украшения изделий
- c) для увлажнения пластов выпеченных полуфабрикатов

3. Загустение крема белкового заварного происходит за счет:

- a) закрепления белков горячим сахарным сиропом
- b) закрепление белков уваренным горячим сахарным сиропом
- c) быстрого вливания горячего сахарного сиропа

4. Дефекты дрожжевого слоеного теста приводит к появлению изделий:

- a) сухих и жестких
- b) с большим объемом
- c) с малым объемом

5. Требование предъявляемое к выпеченному песочному полуфабрикату:

- a) умеренно влажный
- b) сухой
- c) рассыпчатый

6. Особенностью заварного полуфабриката является:

- a) образование больших полостей внутри выпеченного полуфабриката
- b) образование пористой структуры
- c) появление слоистости

7. Готовность выпеченного слоеного полуфабриката определяют по наличию:

- a) загибов угла пласта при его поднимании
- b) при отсутствии загиба пласта при его поднимании
- c) при наличии отслоившихся частиц пласта на его поверхности

8. Миндальный полуфабрикат выпекают при температуре:

- a) 100-110°C
- b) 150-160°C
- c) 180-200°C

9. При приготовлении крема белково-заварного используют горячий сироп с целью:

- a) закрепления белка
- b) образования однородной массы
- c) образованию устойчивой массы

10. Какие сроки хранения для тортов со сливочным кремом:

- a) 25 часов
- b) 36 часов
- c) 48 часов

Вариант 10

1. Для приготовления мучных кондитерских изделий используют жиры:
 - a) растительные
 - b) животные
 - c) гидрированные
2. Для какой цели при варке помады добавляют патоку:
 - a) для быстрого засахаривания
 - b) для предохранения от засахаривания
 - c) регулирования кристаллизации сахара
3. кремы белковые используют:
 - a) для отделки изделий
 - b) склеивания и смазывания пластов
 - c) наполнения изделий
4. Выбор способа приготовления дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий зависит:
 - a) от количества добавляемой сдобы
 - b) вида используемых дрожжей
 - c) вида опары
5. В каких случаях получают очень рассыпчатый песочный полуфабрикат:
 - a) в тесте увеличено содержание рыхлителя
 - b) в тесто вместо яиц добавлены яичные желтки
 - c) в тесте увеличено содержание жира
6. Если для приготовления заварного полуфабриката используют муку с небольшим содержанием клейковины, то получают:
 - a) недостаточный объем полуфабриката
 - b) расплывчатый полуфабрикат
 - c) осевший полуфабрикат
7. В каких случаях получают слоеный "полуфабрикат с толстым слипшимся мякишем:
 - a) отсутствие кислоты
 - b) излишек кислоты
 - c) недостаток охлаждения теста
8. Требования качества миндального полуфабриката включают:
 - a) глянцевая поверхность с мелкими трещинами
 - b) немного вязкий мякиш
 - c) хрупкую рассыпчатую массу
9. При какой температуре хранят масляный крем до употребления:
 - a) 10-15°C
 - b) 2-6°C
 - c) 0-минус 1°C
10. Для приготовления торта слоеного с кремом массой 1 кг количество выпеченных слоеных пластов составляет:
 - a) 4 шт
 - b) 5 шт
 - c) 3 шт

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы
- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы
- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

Раздел «Приготовление дрожжевого теста»

1. Приготовление теста опарным способом.
2. Приготовление теста безопарным способом.
3. Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами.
4. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.

5. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Характеристика операций при замесе и слоении теста.
6. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста.

Раздел «Приготовление бездрожжевого теста»

1. Приготовление песочного теста. Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.
2. Приготовление бисквитного теста. Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Приготовление заварного теста. Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.
4. Приготовление пряничного теста. Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.

Раздел «Приготовление отделочных полуфабрикатов»

1. Приготовление сиропов и помад. Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.
2. Приготовление мастики. Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.
3. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов. Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных: крема масляного на сахарной пудре и сгущенном молоке, крема «Гляссе», «Шарлот» «Новый». Технология сливочного и сметанного крема.
4. Приготовление белковых и заварных кремов. Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Анализ производственных ситуаций.

Решение ситуационных задач

по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

1. Тема: Изделия из слоеного теста

2. Концепция игры: Изучение технологии приготовления слоеного теста и ассортимент изделий из него.

3. Роли. Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

1. Темы: Отделочные полуфабрикаты в производстве мучных кондитерских изделий.

2. Концепция: Знание и понимание технологического процесса производства кремов, сиропов, мастик и глазурей. значения и роли пищевых веществ, а также рецептур отделочных полуфабрикатов.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.



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

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и
кондитерских изделий»**

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Технология мучных кондитерских изделий : методические указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 260501 / [сост. А.А. Кузнецова]

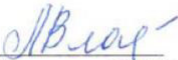
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в основы специальности»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 1, 2
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 72 час.
Лабораторные работы – не предусмотрены.
Самостоятельная работа – 144 час.
Всего часов – 252 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 108 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 1, 2 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Чернышова А.Н.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Введение в основы специальности»

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

Дисциплина «Введение в основы специальности» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 252 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (72 часа), самостоятельная работа студента (144 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

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 профессиональных компетенций (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 Департамента пищевых наук и технологий _____ А.Н. Чернышова

Директор Департамента

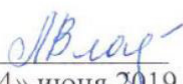
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в основы специальности

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, 2
лекции 36 час.
практические занятия 72 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 108 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 144 час.
в том числе на подготовку к экзамену 54 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - семестр
экзамен 1,2 семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Директор департамента Приходько Ю.В.
Составитель (ли): Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.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 basics of specialty

Basic part of Block B 1, V.OD.5, 7 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:

OK-14 ability to self-organization and self-education

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 специальности» относится к дисциплинам цикла: Б1.В.ОД.5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетные единицы, 252 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (72 часов), самостоятельная работа студента (144 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Целью дисциплины «Введение в основы специальности» 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 специальности» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию

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	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	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

процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, 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

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Введение в основы специальности» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

1 семестр

Раздел 1. Социально-экономическая роль общественного питания (18 час.)

Тема 1. Социально-экономическая роль общественного питания (4 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 (4 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 (8 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.

2 семестр

Раздел 1. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания (18 час.)

Тема 1. Нормативно-техническая документация в отрасли (6 час.)

Виды нормативно-технической документации и их роль в отрасли (ГОСТы, ОСТы, СТП, 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 (4 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 (4 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 (4 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 (72 час.- 36 час./36 час.)

1 семестр

Занятие 1. Структура образовательной программы, взаимосвязь и значение основных дисциплин и циклов в подготовке специалистов (4 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.

Занятие 3. Социально-экономическая роль массового питания (4 час.)

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
3. Класс предприятия общественного питания.
4. Структура предприятий общественного питания.

Занятие 4. Нормативно-техническая документация в отрасли (6 час.)

1. Виды нормативно-технической документации и их роль в отрасли (ГОСТы, СТП, ТТК, ТУ, ТИ).
2. Виды сборников рецептов, их структура и содержание.
3. Структура сборника. Основная и нормативная части сборника.

Занятие 5. Нормативно-техническая документация в отрасли (6 час.)

1. Кондиции сырья заложенные в рецептуры блюд и кулинарных изделий.
2. Рецептуры блюд. Виды рецептов.
3. Характеристика и содержание таблиц нормативной части сборника рецептов.

Занятие 6. Способы кулинарной обработки (6 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.

Занятие 7. Способы кулинарной обработки (6 час.)

1. Классификация способов тепловой обработки продуктов.
2. Способы нагрева пищевых продуктов.
3. Основные способы тепловой обработки (варка, жарка).
4. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.
5. Нетрадиционные и современные способы обработки.

2 семестр

Занятие 1. Основы санитарной безопасности на предприятиях общественного питания (4 час.)

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

Занятие 2. Основы санитарной безопасности на предприятиях общественного питания (6 час.)

1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания, к планировке помещений. Санитарный режим на предприятии общественного питания.
2. Виды моющих и дезинфицирующих растворов, правила приготовления раствора хлорной извести.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, упаковке.
4. Санитарные требования к мытью оборудования, инвентаря, посуды на предприятиях общественного питания.

Занятие 3. Основы санитарной безопасности на предприятиях общественного питания (6 час.)

1. Санитарные требования к мытью посуды на предприятиях общественного питания. Способы мытья посуды (ручной, машинный).

2. Требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря кондитерского цеха.
3. Санитарно-гигиенические требования к персоналу. Личная медицинская книжка. Правила личной гигиены.
4. Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению сырья.
5. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке сырья, различного происхождения.
6. Санитарно-гигиенические требования к реализации и хранению продукции общественного питания.

Занятие 4. Основные требования к безопасным условиям труда на предприятиях общественного питания (4 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 5. Решение задач на определение необходимого количества сырья (4 час.)

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

Занятие 6. Решение задач на определение необходимого количества сырья (4 час.)

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

Занятие 7. 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 8. Решение задач на определение количества отходов (2 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 9. Решение задач на определение массы сырья, необходимого для производства заданного количества порций и определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья (2 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 10. Составление технологических карт и схем (2 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 специальности» 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;

характеристику 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 ОК-15	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 специальности» 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»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Введение в основы специальности»

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

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

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	4 неделя 1 сем. 8 неделя 1 сем. 4 неделя 2 сем. 7 неделя 2 сем.	Подготовка рефератов	28	Зачет
2	14 неделя 1 сем. 12 нед.2 сем.	Подготовка презентации	20	Зачет
3	6 неделя 1 сем. 10 неделя 1 сем. 5 неделя 2 сем. 9 неделя 2 сем	Подготовка к семинару	12	Зачет
4	14 неделя 2 сем.	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 специальности»

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

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС
по дисциплине Введение в основы специальности

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,
	Умеет	Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	Способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности
ПК-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	Знает	Перечень мер при возникновении ЧС на

осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		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	ОК-15 ПК-1	Знает профессиональные термины и определения	УО-1 – собеседование, 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 ОК-14	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,	УО-1 – собеседование, 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 специальности»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	знает (пороговый уровень)	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии производства общественного питания	Знание литературных источников, способных углубить знания по физиологическим основам технологии производства общественного питания	Способность использовать литературные и интернет источники для углубления знаний в предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовывать поиск дополнительной информации	Умение организовывать поиск дополнительной информации	Способность работать с электронными ресурсами для углубления знаний предметной области	65-84
	владеет (высокий)	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Владение навыками использования электронных ресурсов библиотеки	Способность использования электронных ресурсов для углубления знаний предметной области	65-84
ПК-1 -	знает	Технически	Знание	Способность	85-100

<p>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</p>	<p>(пороговый уровень)</p>	<p>е средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>	<p>технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>	<p>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>	
<p>организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности</p>	<p>Владение способностью понимания требований, предъявляемых к технологическим процессам в соответствии с требованиями безопасности</p>	<p>Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах</p>	<p>85-100</p>
<p>ПК-15 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	<p>Знание основных программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	<p>Способность реализовать основные программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала</p>	

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

		общественного питания	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 семестр)

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?

Вопросы к экзамену (2 семестр)

1. Санитарные требования к приему и хранению сырья.
2. Санитарные требования к первичной обработке сырья различного происхождения и производству полуфабрикатов.
3. Санитарные требования к персоналу.
4. Санитарные требования к инвентарю и организации рабочих мест.
5. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов.
6. Что включает в себя понятие «санитария»?
7. Назовите основное отличие пищевой инфекции от пищевого отравления.
8. Назовите основные источники пищевых отравлений.
9. Перечислите виды моющих и дезинфицирующих растворов.

10. Перечислите основные требования к механическому оборудованию.
11. Из каких материалов должны быть изготовлены посуда, инвентарь, оборудование, упаковка?
12. Какие требования предъявляются к производственным столам?
13. Какие способы мытья посуды существуют?
14. Перечислите последовательность операций процесса мойки столовой посуды.
15. Чем отличается мойка столовой посуды от мойки кухонной посуды?
16. Почему кондитерские цеха требуют особого санитарного режима?
17. Факторы, влияющие на качество готовых блюд и изделий.
18. Виды инструктажа по технике безопасности.
19. Индивидуальные средства защиты.
20. Правила и нормы электробезопасности при работе с электроприборами, механизмов с электроприводом.
21. 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 специальности**

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 технико-технологическая 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 специальности**

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 выразить свое мнение.




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**«Научные основы использования биологически активных добавок в
производстве ресторанной продукции»**

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

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 18 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 5 семестр
Экзамен – семестр

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

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
С.Д. Божко

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» разработан для студентов 3 курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (18 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основные определения, классификация БАД к пище;
- Нормативная документация, регулирующая применение БАД к пище;
- Способы получения БАД;

– Технология использования БАД в качестве добавки при производстве пищевой продукции.

Дисциплина «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания».

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,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг / бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5

лекции 36 (час.)

практические занятия 18 час.

семинарские занятия _____ час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. 7 /лаб. 10 час

всего часов аудиторной нагрузки 90 (час.)

в том числе с использованием МАО 27 час.

самостоятельная работа 18 (час.)

в том числе на подготовку к экзамену _____ час.

контрольные работы (количество) -

курсовая работа / курсовой проект _____ семестр

зачет 5 семестр

экзамен _____ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

Божко С.Д. , к.т.н., доцент

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ

Приходько Ю.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ

Приходько Ю.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Scientific basis for the use of biologically active additives in the production of restaurant products

Basic (variable) part of Block B 1.V.06, _3_credits

Instructor: Bozhko S. D.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;

- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

SPC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

SPC-29 - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research.

Course description: Educational programme the course aims to study the technology and organization of production of culinary products of the Slavic peoples. The course includes the study of technologies of dishes and culinary products of the peoples of Russia, Ukraine, Belarus, Poland, Bulgaria, Slovakia, Slovenia.

Main course literature:

1. Kiseleva S.I. Pishchevyye i biologicheski aktivnyye dobavki [Food and biologically active additives]: uchebnoye posobiye / S.I. Kiseleva. — Elektron.

tekstovyye dannyye. — Novosibirsk: Novosibirskiy gosudarstvennyy tekhnicheskij universitet. 2013. — 48 p. [rus] – Access: <http://www.iprbookshop.ru/44821.html>

2. Volkov N. I., Olejnikov V. I. Biologicheski aktivnye pishchevye dobavki v specializirovannom pitanii sportsmenov [Biologically active food additives in specialized nutrition of athletes] - Moskva : SportAkademPress, 2001. - 79 p. [rus] – Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:15477&theme=FEFU>

3. Palagina M. V., Yudina T. P., Korchagin V. P. Pishchevye i biologicheski aktivnye dobavki : uchebno-spravochnoe posobie dlya vuzov [Food and biologically active additives: textbook] - Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2007. 102 p. [rus] – Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350602&theme=FEFU>

4. Tekucheva L. A Pishchevye i biologicheski aktivnye dobavki : uchebno-spravochnoe posobie dlya vuzov [Food and dietary supplements : training and reference manual for high schools].- Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2008.- 430 p. [rus] – Access: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353051&theme=FEFU>

Form of final control: pass-fail exem

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции»

Дисциплина «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» относится к дисциплинам вариативной части базового цикла (Б.1.В.06). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 час. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции с использованием БАД.

Задачи:

- ознакомиться с классификацией БАД;
- изучить особенности применения БАД в производстве пищевой продукции;
- изучить нормативную и техническую документацию, регулирующую применение БАД в РФ;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий с применением БАД;

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание Классификацию и назначение биологически-активных веществ и добавок
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией Применять биологически активные вещества и добавки в производстве ресторанных блюд
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий Технологиями применения биологически активных веществ и добавок в производстве ресторанных блюд
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд Механизм влияния биологически активных веществ и добавок на формирование качества ресторанных блюд, методики введения биологически активных веществ и добавок в ресторанные блюда
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных

		блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции Исследовать влияние биологически активных веществ и добавок на вкусовые качества ресторанных блюд
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий Методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам Методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, имитационные упражнения, групповая дискуссия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (36час, в том числе в форме активного обучения – 10 ч)

Раздел 1. Общие вопросы регулирования оборота БАД (8 час)

Тема 1. Понятие о состоянии пищевого законодательства в области БАД в России и за рубежом. - в форме активного обучения – интерактивная лекция (4час)

Международные и национальные организации, контролирующие безопасность БАД. Нормативные документы, регламентирующие использование БАД. Государственный контроль и надзор за производством и реализацией БАД: порядок осуществления, службы, основные законодательные акты и нормативно-технические документы. НАССР как система управления безопасностью БАД: основные цели, задачи. Принципы использования системы. Применение системы НАССР за рубежом и в РФ.

Максимальные безопасные дозы ПД в пищевых продуктах. Нормативы и рекомендации, ограничивающие потребление БАД. БАД и ПД – законодательные и аналитические подходы. Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". Воздействие БАД на организм человека. Лабораторный контроль за содержанием в пищевых продуктах и безопасностью БАД. Методические указания «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (МУК 2.3.2.721-04). Возможность попадания в пищевые продукты лекарственных и других препаратов, применяемых для сельскохозяйственных животных, и компонентов упаковки.

Тема 2.Современные методы и средства обеспечения качества и безопасности в производстве БАД (4 час)

Факторы, влияющие на качество БАД (сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки, технологическое оборудование, квалификация персонала, условия хранения, транспортирования, реализация). Сертификация БАД.

Раздел 2 Характеристика БАД и их использование в производстве ресторанной продукции (28 час)

Тема 1. Значение БАД в питании современного человека(2 час).

Необходимость применения БАД. Значение БАД в коррекции питания и здоровья. Характеристика основных компонентов БАД

Тема 2. Классификация биологически активных добавок- в форме активного обучения –интерактивная лекция (4 час).

Общая классификация, БАД по назначению, эффективности, безопасности. Нутрицевтики и их функциональная роль в профилактике хронических заболеваний. Парафармацевтики: характеристика, основные свойства, функциональная роль в механизме регуляторных систем человека. Пробиотики, пребиотики. Общие сведения и понятия. Основные функции и назначение. Участие в поддержании гомеостаза человеческого организма.

Тема 3. Биологически активные вещества пищевых растений в форме активного обучения –интерактивная лекция (2 час).

Хлебные растения. Растения, богатые углеводами. Растения, богатые белками. Жиромасличные растения. Плодово-ягодные растения. Орехоплодные растения. Овощные растения. Бахчевые растения. Пряные растения. Растения с повышенным содержанием биологически активных веществ.

Тема 4. Влияние технологических процессов на содержание биологически активных веществ в пищевых продуктах(4 час).

Влияние механических процессов. Влияние тепловых процессов. Влияние хранения и консервирования. Изменение биологически активных веществ при хранении овощей, плодов и ягод. Изменение биологически активных веществ при консервировании овощей, плодов и ягод. Биологически активные вещества в процессе экстрагирования.

Тема 5. Биологически активные вещества морских биоресурсов (4 час) в форме активного обучения –интерактивная лекция (1 час)

Ламинария и спирулина. Иглокожие. Моллюски. Икра морских ежей.

Тема 6. Производство пищевых продуктов с биологически активными веществами(4 час).

Повышение биологической ценности продуктов питания. обогащение хлеба и хлебобулочных изделий полноценными белками, витаминами и минеральными солями. Повышение биологической ценности макаронных

изделий с помощью различных добавок (соевые обогатители, молочные добавки, дрожжевой белок, витаминные добавки, овощные добавки). Витаминизация сахара. Новые добавки, повышающие биологическую активность пищевых продуктов.

Тема 7. Производство ресторанной продукции с биологически активными веществами(6 час).

Производство мясных, овощных, крупяных блюд и изделий с БАД. Производство мучных кондитерских изделий с БАД. Производство мучных блюд и изделий. Производство сладких блюд с БАД. Производство напитков.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(36часов в том числе в форме активного обучения – 10 час)

Лабораторная работа № 1. Основные термины и определения БАД, область применения (6 час) – имитационные упражнения

Цель занятия – изучить содержание нормативной документации. Ознакомление с особенностями маркировки биологически активных добавок согласно нормативным документам.

Форма проведения занятия – заслушивание докладов студентов с обсуждением в форме дискуссии, формулирование выводов. Работа с нормативной документацией

Материалы для работы:

ГОСТ Р 52349–2005 «Продукты пищевые функциональные. Термины и определения»,

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

ГОСТ Р 54059-2010 «Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования»

СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота БАД»,

СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»

МР 2.3.1.1915 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных компонентов»,

МУК 2.3.2.721-98 Продукты пищевые и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище»

База данных: <http://registrbad.ru/bad/klassifikatorbad> Классификатор БАД

Ход работы:

1. Студентам раздают копии ГОСТов, СанПиН, МР, МУК. Предлагается ознакомиться со структурой ГОСТ, СанПиН, МР, МУК законспектировать основные положения данных документов. При этом студентам обязательно необходимо отметить следующие узловые моменты:

- общие положения и область применения нормативной документации;
- гигиенические требования по применению БАД, ПД;
- БАД, пищевые добавки и вспомогательные средства, не оказывающие (с учетом установленных регламентов) по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и будущих поколений;
- БАД и пищевые добавки, разрешенные для розничной продажи;
- гигиенические регламенты применения БАД и пищевых добавок при производстве продуктов детского питания.
- Разобраться в сути таких понятий, как «функциональный пищевой продукт», «функциональный пищевой ингредиент», «обогащенный продукт», «рекомендуемая величина потребления пищевых веществ», «адекватный уровень потребления», «верхний допустимый уровень потребления».
- Получить представление о понятиях «пищевой статус человека», «пищевая плотность рациона»; о факторах, влияющих на состояние здоровья человека; методах оценки структуры питания и последствиях ее нарушения, а также об истории возникновения и этапах развития концепции здорового питания.

2. Ознакомиться с реестром БАД к пище

Заполнить таблицу 1 пользуясь нормативной документацией (выбрать не менее 3-х наименований БАД)

Таблица 1 – Характеристика БАД к пище

Группа БАД	Действие БАД	Вид БАД, состав, действие	Норма потребления
------------	--------------	---------------------------	-------------------

			(разовый и суточный)
<u>Влияющие на функции центральной нервной системы</u>	Успокаивающего действия; Тонизирующего действия		
<u>Влияющие на мозговое и периферическое кровообращение</u>	Улучшающие обмен веществ и нормализующие капиллярное кровообращение		
<u>Влияющие на процессы тканевого обмена</u>	Источники витаминов и витаминоподобных веществ; Источники витаминно-минеральных комплексов		
<u>Источники минеральных веществ</u>	<u>Источники минеральных веществ</u>		
<u>Поддерживающие функцию иммунной системы</u>	Источники иммунокорректирующих веществ;		
<u>Влияющие на функции сердечно-сосудистой системы</u>	Поддерживающие функции сердечно-сосудистой системы; Способствующие нормализации липидного обмена		
<u>Антиоксидантного действия и веществ, влияющих на энергетический обмен</u>	<u>Антиоксидантного действия и веществ, влияющих на энергетический обмен</u>		
<u>Поддерживающие функцию органов дыхания</u>	Способствующие регуляции и улучшению функции органов дыхания; Содержащие эфирные масла		
<u>Поддерживающие функции органов пищеварения</u>	Улучшающие процессы пищеварения и функциональное состояние ЖКТ; Поддерживающие функции печени, желчевыводящих путей и желчного пузыря; Способствующие нормализации и		

	поддержанию микрофлоры кишечника		
<u>Поддерживающие функцию органов мочеполовой системы</u>	Улучшающие функцию мочевыводящей системы; Поддерживающие функции предстательной железы		
<u>Влияющие на гуморальные факторы регуляции обмена веществ</u>	Поддерживающие функцию щитовидной железы; Способствующие нормализации углеводного обмена; Способствующие нормализации женских циклических процессов		
<u>Влияющие на функцию органа зрения</u>			
<u>Для лиц, контролирующих массу тела</u>			
<u>Влияющие на детоксикацию</u>			
<u>Поддерживающие функцию опорно-двигательного аппарата</u>			

Вывод:

Студентам выдают различные образцы биологически активных добавок. Необходимо изучить потребительскую маркировку как минимум трех наименований БАД, а сделанные выводы о соответствии информации требованию Сан-ПиН 2.3.2.1290-03 и ГОСТ Р51074-2003, о достаточности и доступности информации, вынесенной на маркировку, оформить в виде таблицы 2.

Таблица 2 - Выводы о соответствии информации о БАД требованиям СанПиН

Требования к маркировке БАД (согласно СанПиН 2.3.2.1290-03)	Наименование БАД к пище		
	1....	2...	3...

Вывод:

Отрабатываемые вопросы:

1. Аспекты формирования здоровья человека (внешние условия и субъективные факторы).
2. Пищевой статус человека. Пирамида здоровья.
3. Технологии и методы оценки структуры питания и пищевого статуса.
4. Понятие пищевой плотности рациона. Причины и последствия нарушения структуры питания.
5. История возникновения концепции здорового питания. Основные этапы развития производства продуктов функционального питания.
6. Теории адекватного, рационального питания.
7. Теория сбалансированного питания.
8. Лечебно-профилактическое питание, основные принципы
9. Комбинированные продукты питания, значение (на конкретном примере).

Вопросы для самоподготовки:

1. БАД, определение, характеристика, способ применения.
2. Обоснование использования БАД к пище в современном рационе питания.
3. Нормативные и правовые вопросы БАД к пище.
4. Нутрицевтики, эубиотики, парафармацевтики, их определение и функции.
5. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от нутрицевтиков и лекарств.
6. Основные физиологические функции микронутриентов в составе БАД.
7. Критерии обогащения пищевых продуктов микронутриентами.
8. Факторы, формирующие негативный образ в использовании БАД.
9. Основные ингредиенты продуктов функционального назначения.
10. Роль витаминов в организме и в производстве пищевых продуктов.

Лабораторная работа № 2 Обоснование применения БАД в технологии продуктов питания (6 час) – в форме активного обучения – 4 час

Цель занятия – подбор БАД и пищевых добавок, которые целесообразно использовать в процессе приготовления пищевых продуктов, характеристика свойств БАД

Форма проведения занятия – заслушивание докладов студентов с обсуждением в форме дискуссии, формулирование выводов. Работа с нормативной документацией

Материалы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

МР 2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ»

МР 2.3.1.1915 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных компонентов»

Классификатор БАД <http://registrbad.ru/bad/klassifikatorbad>

Выбор БАД и пищевых добавок включает оценку как технологических, так и экономических аспектов. Поэтому технологи должны изучить классификацию, технологические свойства, токсикологическую безопасность добавок.

Выбирая БАД или пищевую добавку, технолог должен знать о ней следующее:

- обеспечивает ли добавка те свойства пищевого продукта, которые ожидаются от ее применения;
- соблюдение каких показателей добавки является принципиально важным для производства и каков допустимый интервал варьирования этих показателей, а также какие проблемы могут возникнуть на производстве при выходе из этого интервала;
- каковы условия и сроки хранения добавки, и как они могут быть обеспечены на предприятии;
- какова оптимальная дозировка добавки и её расход на смену, неделю, месяц, год;
- какие требования, предъявляются к документальному сопровождению пищевых и БА добавок.

Методика работы:

Каждый студент получает задание по подбору БАД и пищевых добавок, которые целесообразно использовать в процессе приготовления продуктов, указывает код Е (для пищевых добавок), характеризует свойства:

1. Сладкие блюда (кремы, взбитые сливки).
2. Молочные прохладительные напитки
3. Плодово-ягодные прохладительные напитки
4. Сладкие блюда (муссы, желе)
5. Мучные блюда и изделия.
6. Паштеты

7. Холодные блюда (студни, заливные из птицы, мяса, рыбы).
8. Соусы горячие
9. Соусы холодные
10. Молочные супы
11. Супы-пюре, супы-кремы
12. Овощные блюда
13. Крупяные блюда
14. Мясные горячие блюда из рубленой и котлетной массы
15. Рыбные горячие блюда из котлетной и кнельной массы
16. Блюда из птицы из котлетной и кнельной массы
17. Суфле мясные, из птицы
18. Горячие сладкие блюда
19. Кисели,
20. Холодные супы.
21. Компоты
22. Блюда из кисломолочных продуктов

Представленный материал студенты выносят на общее обсуждение в группе, представляют письменный отчет:

1. Характеристика данной группы блюд
2. Виды добавок, которые можно применить в к данной группе, их характеристика
3. Выбор добавки, дозировка, предполагаемый эффект
4. Технологическая схема блюда с добавкой
5. Разработка показателей качества блюда
6. Доказательство эффективности (расчет)
7. Рекомендации к употреблению

Лабораторная работа № 3. Задание по выбору студента: в форме активного обучения «Проектирование функциональных продуктов питания» групповая дискуссия (6 час)

Цель занятия – усвоить методологию создания функциональных продуктов для питания различных групп населения.

Форма проведения занятия – конкурс проектов.

Подготовка проекта выполняется группой студентов из двух–трех человек.

Студентам предлагается провести литературный поиск необходимой информации по созданию функциональных продуктов питания с:

- Антиоксидантными свойствами
- иммуномодулирующими свойствами
- поддерживающие функции пищеварения
- влияющие на кровообращение
- влияющие на процессы тканевого обмена
- влияющие на функции сердечно-сосудистой системы
- влияющие на функцию органов дыхания
- корректирующих массу тела
- поддерживающие функцию опорно-двигательного аппарата
- регулирующие обмен веществ
- влияющих на органы зрения

Материалы:

МР 2.3.2.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

МР 2.3.1.1915 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных компонентов»

Классификатор БАД <http://registrbad.ru/bad/klassifikatorbad>

Принципиальная схема создания продуктов питания с заданными функциональными свойствами

Этап 1. Определение заданной физиологической направленности функционального продукта.

Этап 2. Требования, предъявляемые к данному виду продукта, биологической и энергетической ценности.

Этап 3. Выбор основы для функционального продукта (мясной, молочный, растительный и др.).

Этап 4. Выбор физиологически функциональных или замещающих ингредиентов. Характеристика отдельно взятого ингредиента проектируемой продукции: органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели, токсикологические показатели.

Этап 5. Изучение технологических свойств ингредиента проектируемой продукции: структурно-механические показатели, растворимость, обеспечение сохранности (температура, pH, ферменты, продолжительность), биодоступность.

Этап 6. Обоснование этапности внесения ингредиентов проектируемой продукции: органолептические показатели, физико-химические показатели, токсикологические показатели, структурно-механические показатели.

Этап 7. Оценка вероятностного взаимодействия ингредиентов, разработка композиционного состава: органолептические показатели, физико-химические показатели, технологические свойства, концентрация вносимых ингредиентов.

Этап 8. Оценка экономической эффективности, оптимизация состава модельных образцов: минимизация энергетической ценности, соотношение и содержание белков, жиров и углеводов, соотношение и содержание макро- и микроэлементов, витаминов, антиоксидантов и др. биологически активных веществ.

Этап 9. Разработка нормативной документации.

Этап 10. Подтверждение заданных физиологических функциональных свойств: - клинические и биологические испытания, разработка рекомендаций по применению функционального продукта.

Дополнительно привести данные патентного поиска об аналогах объекта разработки (таблица 1)

Название изобретения	Изобретатель (юридическое, физическое лицо)	Дата публикации	Номер охранного документа	Источник информации	Краткое описание (состав, назначение, свойства)

Отрабатываемые вопросы:

1. Выбор целевой группы населения, для которой предназначен разрабатываемый функциональный продукт (из перечня, предложенного преподавателем). Анализ особенностей питания целевой группы, потребности в пищевых веществах и энергии.
2. Формулирование медико-биологических требований к проектируемому продукту, а также к сырью и компонентам.
3. Выбор ингредиентов (одного или нескольких), обеспечивающих функциональность продукта.

4. Выбор и обоснование обогащаемого продукта
5. Модификация пищевого продукта в функциональный; – подтверждение позитивного эффекта
5. Оформление и представление проекта (презентация, доклад).

Задание и рекомендации: изучить принципы и технологии обогащения пищевых продуктов, сформулировать алгоритм создания функциональных пищевых продуктов и на основании этого разработать и представить проект. Студентам надлежит оценить все представленные на конкурс проекты и выбрать лучший (лучшие).

Целевые группы населения:

1. Дети старшего школьного возраста 14-17 лет
2. Дети среднего школьного возраста 11-14 лет
3. Дети младшего школьного возраста 7-11 лет
4. Дети от 1 до 3 лет
5. Студенты
6. Люди пожилого возраста
7. Спортсмены высокой квалификации в тренировочный период
8. Работники пищевой промышленности
9. Преподаватели вузов
10. Работники рыбного хозяйства
11. Работники сельского хозяйства

Контрольные вопросы

1. Перечислите известные Вам традиционные способы выделения биологически активных веществ из сырья различных классов.
2. В чем заключается суть технологии получения сухих экстрактов?
3. Расскажите о применении методов генной инженерии для получения ингредиентов с заданными свойствами.
4. В чем заключается преобразование традиционного пищевого продукта в функциональный?
5. Изложите порядок разработки пищевого продукта функционального назначения.
6. Перечислите основные принципы обогащения пищевых продуктов.
7. Какие технологические приемы обогащения пищевых продуктов микроэлементами Вы знаете?
8. Приведите характеристики функциональных продуктов.

9. Охарактеризуйте возможные риски, связанные с созданием функциональных продуктов питания.

Лабораторное занятие №4 Производство мясорастительных полуфабрикатов с добавлением БАД (6 час)

Задачи:

- изучить состав и функционально-технологические свойства льняной муки для использования ее в производстве мясорастительных полуфабрикатов;
- исследовать возможность использования льняной и гороховой муки в качестве функционального компонента;
- подобрать технологические параметры производства нового вида мясорастительного полуфабриката;
- оценить функциональную эффективность разработанного полуфабриката с функциональными компонентами
- разработать техническую документацию на новый вид полуфабриката (технологическая карточка, акт контрольной отработки);
- оценить экономическую эффективность от внедрения и реализации разработанных технологических решений.

Таблица 1 – Сводная рецептура мясорастительных рубленых полуфабрикатов включает, мас. %:

Наименование сырья	Контроль	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
мясо котлетное (свинина 40%, говядина 60%)	60,0	60,0	60,0	60,0	60,0
мука льняная	-	4	6	-	-
мука гороховая	-	-	-	4	6
морковь свежая	7	5	4	5	4
лук репчатый свежий очищенный	6	4	3	4	3
перец душистый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01

МОЛОТЫЙ					
чеснок	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
зелень петрушки, укропа	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
соль поваренная пищевая	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
сухари панировочные	4	4	4	4	4
вода питьевая	20	20	20	20	20
Итого	100	100	100	100	100

Технологический процесс:

Измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм мясное сырье в виде мяса котлетного свиного и мяса котлетного говяжьего, льняную муку, полученную из семян льна после отжима из них масла (или гороховую муку), морковь и лук мелко измельченные, соль, специи и зелень взвешивают в соответствии с предлагаемой рецептурой и загружают в фаршемешалки или перемешивают до однородной консистенции. Готовый фарш формуют в виде биточков, панируют в панировочных сухарях и направляют на кулинарную обработку.

Лабораторная работа № 5. Производство сладких блюд функционального назначения (6 час)

Задачи:

- изучить состав и функционально-технологические свойства овсяной и рисовой муки для использования ее в производстве киселей;
- исследовать возможность использования овсяной и рисовой муки в качестве функционального компонента;
- подобрать технологические параметры производства нового вида продукта;
- оценить функциональную эффективность разработанного продукта с функциональными компонентами
- разработать техническую документацию на новый вид продукта (технологическая карточка, акт контрольной отработки);

- оценить экономическую эффективность от внедрения и реализации разработанных технологических решений.

Таблица 1 – Сводная рецептура киселей ,г

Наименование сырья	Контроль	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
Молоко	73	73	73	73	73
Вода	20	20	20	20	20
Крахмал картофельный	5	-	-	-	-
Мука рисовая	-	3	5	-	-
Мука овсяная	-	-	-	3	5
Ванилин	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Сахар	8	8	8	8	8
Выход	100				

Технологический процесс:

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный молоком или водой крахмал, доводят до кипения и варят при непрерывном помешивании на слабом огне 8-10 мин. К концу варки добавляют ванилин.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: молочно-белый

Вкус: сладкий, с приятным привкусом кипяченого молока

Запах: кипяченого молока с ванилином

Лабораторная работа № 6. Кондитерские изделия функционального назначения (6 час)

Задачи:

- изучить состав и функционально-технологические свойства овсяной и льняной муки для использования ее в производстве кондитерских изделий;
- исследовать возможность использования овсяной и льняной муки в качестве функционального компонента;

- подобрать технологические параметры производства нового вида продукта;
- оценить функциональную эффективность разработанного продукта с функциональными компонентами
- разработать техническую документацию на новый вид продукта (технологическая карточка, акт контрольной отработки);
- оценить экономическую эффективность от внедрения и реализации разработанных технологических решений.

Таблица 1 – Сводная рецептура бисквитов, мас.%

Наименование сырья	Контроль	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
сахар	34	34	34	34	34
меланж	60	60	60	60	60
мука пшеничная	30	20	20	20	20
крахмал	0,6	-	-	-	-
мука льняная		10	20		
мука овсяная		-		10	20
Выход	100	100	100	100	100

Технологический процесс:

Меланж с сахаром взбивают 30-40 мин, добавляют пшеничную муку с крахмалом (или пшеничную муку с льняной мукой, или пшеничную муку с овсяной мукой) и быстро перемешивают. Выливают в форму на $\frac{3}{4}$ высоты и выпекают при 200-220 С.

Практические занятия

(18час в том числе в форме активного обучения – 7 час)

Занятие 1. Роль основных макро- и микронутриентов в питании человека в форме активного обучения семинар пресс-конференция (4 час),

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые

отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы

Вопросы для обсуждения:

1. Роль и функции в организме основных макроэлементов (кальций, фосфор, магний, калий).
2. Роль и функции в организме отдельных микроэлементов (железо, медь, цинк, марганец, хром).
3. Роль и функции в организме отдельных микроэлементов (йод, фтор, кобальт, молибден, селен).
4. Роль минеральных веществ в поддержании адекватного гомеостаза человека
5. Минеральные вещества в продуктах питания
6. Основные принципы обогащения пищевых продуктов макроэлементами, способы и стадии внесения
7. Обеспеченность минеральными веществами населения РФ
8. Последствия дефицита минеральных веществ для здоровья
9. Основные принципы обогащения пищевых продуктов микроэлементами, способы и стадии внесения

Занятие 2. Роль витаминов в питании человека(4 час) в форме активного обучения семинар пресс-конференция (3 ч)

Вопросы для обсуждения

1. Роль и функции в организме основных водорастворимых витаминов.
2. Роль и функции в организме основных жирорастворимых витаминов.

3. Витаминоподобные соединения, их значение для поддержания здоровья человека.
4. Витаминная недостаточность (виды, причины возникновения).
5. Токсическое и побочное действие витаминов. Гипервитаминозы.
6. Витамины в продуктах питания
7. Обеспеченность витаминами веществами населения РФ
8. Последствия дефицита витаминов веществ для здоровья
9. Основные принципы обогащения пищевых продуктов жирорастворимыми витаминами, способы и стадии внесения витаминов
10. Роль и функции в организме белка. Основные принципы обогащения пищевых продуктов белками, способы и стадии внесения
11. Основные принципы обогащения пищевых продуктов водорастворимыми витаминами, способы и стадии внесения витаминов

Занятие 3. Биологически активные добавки как один из элементов функциональных продуктов (4 час.)

Вопросы для обсуждения

1. Понятие метаболического синдрома. Факторы риска его возникновения.
2. Что такое атомовиты? Дайте характеристику основных групп атомовитов.
3. 4. Роль и функции кислорода в организме.
5. Пути снижения повреждающего воздействия активных форм кислорода в организме
6. Перечислите физиологические функции воды в организме.
7. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде
8. Дайте характеристику понятий «нутрицевтики» и «парафармацевтики». Раскройте их роль в поддержании здоровья человека.
9. Требования к безопасности БАД и пути ее обеспечения.
10. Рекомендуемый уровень потребления пищевых и биологически активных веществ.

Занятие 4. Характеристика отдельных видов пищевых волокон. Лактулоза – основной отечественный пребиотик (4 час.)

Вопросы для обсуждения

1. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства целлюлозы и гемицеллюлозы из растительного сырья, способы получения
2. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства пектиновых веществ, способы получения из растительного сырья
3. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства резистентных крахмалов из растительного сырья, способы получения
4. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства инулина и фруктоолигосахаридов из растительного сырья, способы получения
5. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства галактоманнанов из растительного сырья, способы получения
6. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства гуммиарабика из растительного сырья, способы получения
7. Полисахариды бурых морских водорослей (альгиновая кислота и ее соли): физиологические функции и технологические свойства.
8. Роль и функции в организме пищевых волокон. Основные принципы обогащения пищевых продуктов пищевыми волокнами, способы и стадии внесения
9. Характеристика, основные свойства, физиологическое действие лактулозы. Способы получения лактулозы.
10. Применение лактулозы при производстве различных продуктов.

Занятие 5. Способы обработки сырья для получения биологически активных веществ (2 час.)

1. Традиционные методы переработки сырья: сушка, выпаривание, прессование, измельчение
2. Традиционные методы переработки сырья: экстрагирование, гидролиз, перегонка, фракционирование
3. Применение сжатых и сжиженных газов для обработки сырья.
4. Технология получения сухих экстрактов.
5. Применение методов генной инженерии для получения ингредиентов с заданными свойствами.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве 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 ДОСТИЖЕНИЙ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Общие вопросы регулирования оборота БАД	ПК-28, ПК-29	Знает историю вопроса регулирования биологически-	УО-1 – собеседование, УО-2 -	Зачет Вопросы 1-11 Пр-1 – итоговый тест

			активных веществ и добавок, основные термины и определения	коллоквиум, ПР-4 - реферат ПР-6- лабораторная работа	
			Умеет применять биологические вещества и добавки в производстве ресторанных блюд		
			Владеет знаниями о безопасности биологически-активных веществ и добавок		
1.	Раздел II Характеристика БАД и их использование в производстве ресторанный продукции	ПК-28, ПК-29	Знает классификацию и назначение биологически-активных веществ и добавок	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация ПР-6- лабораторная работа имитационные упражнения	Зачет Вопросы 12-50 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять биологические вещества и добавки в производстве ресторанных блюд		
			Технологиями применения биологически-активных веществ и добавок в производстве ресторанных блюд		

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. Биологически активные пищевые добавки в специализированном питании спортсменов / Н. И. Волков, В. И. Олейников. - Москва : СпортАкадемПресс, 2001. – 79 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:15477&theme=FEFU>

2. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / М. В. Палагина, Т. П. Юдина, В. П. Корчагин .- Владивосток: Тихоокеанский государственный экономический университет, 2007.- 102 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350602&theme=FEFU>

3. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-справочное пособие для вузов / Л. А. Текутьева.- Владивосток: Тихоокеанский государственный экономический университет, 2008.- 430 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353051&theme=FEFU>

4. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 143 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=548511>

5. Научные основы формирования пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: Коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова. Изд-во СПб, 2015. – 212 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>

6. Пищевые и биологически активные добавки: учебно-метод. пособие / Е.С. Сергачева. Изд-во СПб, 2013, 23 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/70991/>

Дополнительная литература

1. Лактосодержащие пищевые добавки и мармелад функционального назначения / В. В. Евелева [и др.]. Кондитерское производство : научно-производственный журнал. - 2012. - № 6. – 13-16 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:675719&theme=FEFU>

2. Улучшители и пищевые добавки в хлебопечении / А. Пулатов, М. Худайбердиева, М. Дадамирзхаев. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал. - 2014. - № 3. – 19-20 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:727377&theme=FEFU>

3. Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учебное пособие. – М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2012.- 128 с.

<http://www.iprbookshop.ru/14293.html>

4. Пищевые и биологически активные добавки: лабораторные работы / Е.С. Сергачева. Изд-во СПб, 2013. – 27 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/70992/>

5. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. СПб, 2013, 528 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/58738/>

6. Способы повышения пищевой ценности мучных кулинарных изделий: Монография / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза. Изд-во: СПб, 2015. – 160 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=549849>

7. Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности: Учебное пособие / Н.Н. Потипаева, Г.В. Гуринович, И.С. Патракова, М.В. Патшина. Кемерово, 2008. – 168 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/4612/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Электронно-библиотечная система <http://webrecepty.info>

1. Кулинарный сайт национальных кухонь

<http://www.gastronom.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Данного курса нет ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве 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 технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к зачету

Первоначальное изучение дисциплины завершается зачетом. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к зачету указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту

дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной

форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплитаЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокоченкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>

	видеоувеличителем с возможностью регулировки цветных спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	--



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 «Научные основы использования биологически
активных добавок в производстве ресторанной продукции»**

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

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	Осенний семестр	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
2	Осенний семестр	Подготовка к лабораторной работе	5	Зачет
3	Последняя неделя	Подготовка реферата	10	Зачет
4	Последняя неделя	Подготовка презентации	10	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

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

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. 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.

Темы рефератов

1. Получение биологически активных добавок методом сверхкритической флюидной экстракции. Метод сверхкритической флюидной экстракции (СФЭ) с использованием диоксида углерода в качестве растворителя.

2. Преимущества сверхкритической флюидной экстракции. Формы выпуска продукции для БАДов на основе сверхкритических экстрактов

3. Основные компоненты биологически активных добавок к пище: витамины и витаминоподобные вещества. Жирорастворимые витамины. Водорастворимые витамины и витаминоподобные вещества.

4. Основные компоненты биологически активных добавок к пище: макро - и микроэлементы.

5. Основные компоненты биологически активных добавок к пище: аминокислоты и полипептиды.

6. Основные компоненты биологически активных добавок к пище: экстракты и компоненты органов и тканей.

7. Лекарственные и пищевые растения и их компоненты, применяемые в создании биологически активных добавок.

8. Основные биологически активные вещества растений. Лекарственные растения. Проблемы безопасности растительного сырья. Компоненты лекарственных растений. Пищевые волокна.

9. Продукты пчеловодства. Мёд. Апилак. Прополис. Пчелиный яд (апитоксин). Цветочная пыльца и перга. Воск.

10. Мумие.

11. Грибы и симбиотические образования. Грифола курчавая. Дрожжи. Кордицепс китайский. Пория кокосовидная. Трутовик лакированный.

12. Шиитаке. Чайный гриб. Чага.

13. Применение БАД в питании для снижения массы тела.
14. Применение БАД в питании с целью повышения массы тела.
15. Применение БАД в питании больных людей.

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.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и 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 презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Темы презентаций

1. Лечебно-профилактические продукты питания с добавками сухих БАД на молочной основе
2. Продукты питания на основе лактулозы
3. Структура, свойства и источники антиогенина
4. Сухие молочные низколактозные смеси
5. Сухие продукты (энтипы, сухие ацидофильные смеси, бифилак)
6. Функциональные свойства и использование соевых белков
7. Влияние соевых изолятов на качество мясных продуктов из говядины

8. Обогащение х/б изделий витаминами и минералами
9. Обогащение мучных кондитерских изделий витаминами и минералами
10. Обогащение пищевых концентратов витаминами и минералами
11. Обогащение напитков витаминами и минералами
12. Обогащение молока и к/м продуктов витаминами и минералами
13. Обогащение мясных изделий витаминами и минералами
14. Основные принципы обогащения пищевых продуктов, способы и стадии внесения микронутриентов
15. Обеспеченность витаминами и минеральными веществами населения РФ
16. Последствия дефицита витаминов и минеральных веществ для здоровья
17. Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
18. Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками
19. Загрязнение пищевых продуктов веществами биологического происхождения
20. Загрязнение пищевых продуктов химическими веществами
21. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов

Критерии оценки презентаций

- 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 тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



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 «Научные основы использования биологически
активных добавок в производстве ресторанной продукции»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

По дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание Классификацию и назначение биологически-активных веществ и добавок
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией Применять биологически активные вещества и добавки в производстве ресторанных блюд
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий Технологиями применения биологически активных веществ и добавок в производстве ресторанных блюд
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд Механизм влияния биологически активных веществ и добавок на формирование качества ресторанных блюд, методики введения биологически активных веществ и добавок в ресторанные блюда
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции Исследовать влияние биологически активных веществ и добавок на вкусовые качества ресторанных блюд

	Владеет	<p>Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий</p> <p>Методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам</p> <p>Методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам</p>
--	---------	---

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Общие вопросы регулирования оборота БАД	ПК-28, ПК-29	Знает историю вопроса регулирования биологически-активных веществ и добавок, основные термины и определения	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат ПР-6- лабораторная работа	Зачет Вопросы 1-11 ПР-1 – итоговый тест
	Умеет применять биологические вещества и добавки в производстве ресторанных блюд				
	Владеет знаниями о безопасности биологически-активных веществ и добавок				
1.	Раздел II Характеристика БАД и их использование в производстве ресторанной продукции	ПК-28, ПК-29	Знает классификацию и назначение биологически-активных веществ и добавок	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация ПР-6- лабораторная	Зачет Вопросы 12-50 ПР-1 – итоговый тест
	Умеет применять биологические вещества и добавки				

			в производстве ресторанных блюд	я работа имитационные упражнения	
			Технологиями применения биологически-активных веществ и добавок в производстве ресторанных блюд		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

по дисциплине «

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание	Знание основных понятий и терминологий нормативно-технической, технологической документации; порядка составления рецептур блюд	Способность применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы составления рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность раскрыть суть методов составления технологической документации, нормативно-технической документации	65-84

	владеет (высокий)	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности и разработки рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять технологическую документацию, нормативно-техническую документацию и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками расчета	Владение способностью	Способность сформулировать	85-100

	й)	количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий	сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
--	----	---	---	---	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в

литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» 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. Международные и национальные организации, контролирующие безопасность БАД.
2. Нормативные документы, регламентирующие использование БАД.
3. Государственный контроль и надзор за производством и реализацией БАД
4. Максимальные безопасные дозы ПД в пищевых продуктах.
5. Нормативы и рекомендации, ограничивающие потребление ПД
6. Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
7. Воздействие БАД на организм человека.

8. Лабораторный контроль за содержанием в пищевых продуктах и безопасностью БАД. Методические указания «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (МУК 2.3.2.721-04).

9. Возможность попадания в пищевые продукты лекарственных и других препаратов, применяемых для сельскохозяйственных животных

10. Факторы, влияющие на качество БАД (сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки, технологическое оборудование, квалификация персонала, условия хранения, транспортирования, реализация).

11. Сертификация БАД.

12. Необходимость применения БАД.

13. Значение БАД в коррекции питания и здоровья. Характеристика основных компонентов БАД

14. Общая классификация, БАД по назначению, эффективности, безопасности.

15. Нутрицевтики и их функциональная роль в профилактике хронических заболеваний.

16. Роль и функции в организме основных макроэлементов (кальций, фосфор, магний, калий).

17. Роль и функции в организме отдельных микроэлементов (железо, медь, цинк, марганец, хром, йод, фтор, кобальт, молибден, селен).

18. Роль и функции в организме основных водорастворимых витаминов. и жирорастворимых витаминов.

19. Витаминоподобные соединения, их значение для поддержания здоровья человека.

20. Витаминная недостаточность (виды, причины возникновения). Токсическое и побочное действие витаминов. Гипервитаминозы

21. Парафармацевтики: характеристика, основные свойства, функциональная роль в механизме регуляторных систем человека.
- 22.
23. Пробиотики, пребиотики. Общие сведения и понятия. Основные функции и назначение. Участие в поддержании гомеостаза человеческого организма.
24. Классификация и краткая характеристика биологически активных добавок.
25. Понятие метаболического синдрома. Факторы риска его возникновения.
26. Какие требования предъявляются к маркировке биологически активных добавок
27. Требования к безопасности БАД и пути ее обеспечения.
28. Раскройте понятие рекомендуемый уровень потребления пищевых и биологически активных веществ.
29. Пробиотики: представители, функции и специфические эффекты. Критерии выбора пробиотических культур.
30. Применение синбиотических композиций при производстве мясных продуктов комбинированного состава.
31. Понятие синбиотиков. Основные направления применения синбиотиков.
32. Продукты на основе растительного сырья с добавлением пробиотических культур.
33. Синбиотические продукты на молочной основе
34. Технология получения сухих экстрактов.
35. Применение методов генной инженерии для получения ингредиентов с заданными свойствами
36. Получение биологически активных добавок методом сверхкритической флюидной экстракции.
37. Применение сжатых и сжиженных газов для обработки сырья.

38. Формы выпуска продукции для БАДов на основе сверхкритических экстрактов.

39. Метод сверхкритической флюидной экстракции (СФЭ) с использованием диоксида углерода в качестве растворителя. Преимущества сверхкритической флюидной экстракции.

40. Основные компоненты биологически активных добавок к пище: аминокислоты и полипептиды.

41. Лекарственные и пищевые растения и их компоненты, применяемые в создании биологически активных добавок. Основные биологически активные вещества растений.

42. Проблемы безопасности растительного сырья. Компоненты лекарственных растений. Пищевые волокна.

43. Сырье для производства БАД к пище: Продукты пчеловодства. Мёд. Апилак. Прополис. Пчелиный яд (апитоксин). Цветочная пыльца и перга. Воск.

44. Сырье для производства БАД к пище: Грибы и симбиотические образования

45. Сырье для производства БАД к пище: Мумие

46. Применение БАД для снижения массы тела.

47. Применение БАД с целью повышения массы тела.

48. Применение БАД у больных людей.

49. Сырье для производства БАД к пище: Морские биоресурсы. Ламинария. Спирулина. Икра морских ежей.

50. Сырье для производства БАД к пище: Дрожжи.

Итоговый тест

1. Что такое «безопасность пищевых добавок»:

а) совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок;

б) отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

2. ДСД (допустимая суточная доза) – это:

а) величина потребления, ежедневное поступление которой не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни;

б) величина, которую человек может потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья, рассчитывается на среднюю величину массы тела человека (60 кг).

3. В чем измеряется показатель предельно допустимой концентрации (ПДК):

а). мг/сут;

б). мг/кг массы человека;

в) мг/кг продукта.

4. Использование пищевых добавок запрещено, если они не прошли соответствующую проверку и не определено их ... (вставить необходимое):

а). ПДК (предельно допустимая концентрация);

б). ДСП (допустимое суточное потребление);

в). ДСД (допустимая суточная доза).

5. Биологически активные добавки (БАД) – это:

а). природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

б). природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

6. Что понимают под качеством БАД к пище:

а). отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений;

б). совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, эффективность и безопасность БАД

7.. Сколько процентов должно превысить содержание витаминов, макро- и микроэлементов в БАД, чтобы они вошли в маркируемую этикетку товара:

- а). 5 %;
- б). 3 %;
- в). 0,5 %.

8. Основными видами сырья для БАД является (убрать лишнее):

- а). растительное;
- б). животное;
- в). минеральное;
- г). микробиологическое.

9. Какой вид добавок нуждается в потребительской рекламе:

- а). пищевые добавки;
- б). биологически активные.

10. По сравнению с классификацией пищевых добавок деление БАД:

- а). условное;
- б). прямое.

11. На сколько групп делятся все БАД-ы:

- а). 3;
- б). 4;
- в). 5.

12. Пробиотики – это:

- а). источники физиологически активных веществ;
- б). источники полезной микрофлоры, т.е. вещества стимулирующие ее рост и развитие;
- в). источники живых непатогенных нетоксикогенных микроорганизмов, их структурных компонентов и метаболитов.

13. Все БАД-ы по группам делятся на (убрать лишнее):

- а). пробиотики;
- б). нутрицевтики;
- в). парафармацевтики;

г). пребиотики.

14. Известны и широко распространены способы получения БАД (убрать лишнее):

- а). физические;
- б). микробиологические;
- в). химические;

15. Парафармацевтики – это:

- а). функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции организма человека;
- б). функциональные пищевые ингредиенты в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающие при систематическом употреблении в составе пищевых продуктов оптимизацию микроэкологического статуса организма человека за счет избирательной стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;
- в). биологические добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем;
- г). источники живых непатогенных нетоксикогенных микроорганизмов, их структурных компонентов и метаболитов.

16. Используются ли ферментные препараты в технологии пищевых производств:

- а). используются;
- б). не используются

17. Суточная доза парафармацевтика, определенного при применении в качестве лекарственного средства:

- а). должна превышать разовую терапевтическую дозу;
- б). не должна превышать разовую терапевтическую дозу.

18. Применяют ли парафармацевтики в пищевой промышленности, а также в составе чаев и сборов:

- а). применяют;
- б). не применяют.

19. Основные отличия БАД-парафармацевтиков от лекарственных препаратов (**отметить неправильное**):

- а). эффект парафармацевтиков реализуется путем инициации универсальных механизмов адаптационно-приспособительных реакций организма на воздействие раздражителей самой различной природы;
- б). количественные и качественные изменения параметров функционирования систем и органов лежат в выше пределов их физиологической нормы;
- в). широкий диапазон используемых доз, при которых парафармацевтики оказывают свое нормализующее и корректирующее действие на функции отдельных органов и систем организма человека при отсутствии токсичных и побочных эффектов.

20. Пробиотики – это:

- а). функциональные пищевые ингредиенты в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающие при систематическом употреблении в составе пищевых продуктов оптимизацию микробиологического статуса организма человека за счет избирательной стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;
- б). препараты и продукты питания, в состав которых входят вещества микробного немикробного происхождения, оказывающие при естественном способе введения (через пищевод) благоприятные эффекты на физиологические и биохимические реакции организма человека через оптимизацию его микробиологического статуса (функционирование нормальной микрофлоры человека);
- в). функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергический

эффект на физиологические функции и метаболические реакции и метаболические реакции организма человека.

21. Факторы, влияющие на эффективность пробиотика (**отметить неправильное**):

- а). состав пробиотика;
- б). количество пробиотика;
- в). состояние микробной экологии человека.

22. Зависит ли состояние микробной экологии человека от возраста, пола, условий проживания:

- а). зависит;
- б). не зависит.

23. Требования к микроорганизмам, используемым в качестве пробиотиков (**отметить неверное утверждение**):

- а). высокая скорость роста;
- б). отсутствие побочных эффектов при длительном использовании;
- в). максимальная способность к транслокации из просвета пищеварительного тракта во внутреннюю среду организма при введении в больших количествах;
- в). устойчивость к антимикробным средствам, содержащимся в просвете кишечника.

4. К положительным эффектам пробиотиков относят:

- а). понижение метаболизма лактозы;
- б). повышение уровня сывороточного холестерина;
- в). антиканцерогенные свойства;
- г) антибактериальные свойства

25. Можно ли отнести к положительным эффектам в применении пробиотиков изменение микробного метаболизма, проявляющегося в повышении или снижении активности ферментов:

- а). да;
- б). нет.

26. Пребиотики – это:

- а). функциональные пищевые ингредиенты в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающие при систематическом употреблении в составе пищевых продуктов оптимизацию микроэкологического статуса организма человека за счет избирательной стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;
- б). функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции и метаболические реакции организма человека;
- в). препараты и продукты питания, в состав которых входят вещества микробного немикробного происхождения, оказывающие при естественном способе введения (через пищевод) благоприятные эффекты на физиологические и биохимические реакции организма человека через оптимизацию его микробиологического статуса (функционирование нормальной микрофлоры человека).

27. Можно ли отнести органические низкомолекулярные и ненасыщенные высшие жирные кислоты к основному виду пребиотиков:

- а). нет;
- б). да.

28. Можно ли сказать, что синбиотики, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции организма человека, являются более эффективными по отношению с про- и пребиотиками:

- а). да;
- б). нет.

29. Существует ли федеральный реестр БАД к пище:

- а). не существует;
- б). существует.

30. Выдается ли экспертное заключение при сертификации ПД и БАД:

- а). выдается;

б). не выдается.

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов применения БАД к пище при производстве продуктов питания, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о применении БАД к пище, их классификации. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о использовании БАД к пище при производстве пищевой и ресторанной продукции. Допущено более 4 ошибок.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации

приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине

1. Что такое пищевые антимуtagens? Каким образом они проявляют свои важные свойства, и как эти свойства используются в технологии пищевых продуктов?

2. Охарактеризуйте класс БАД, способствующих нормализации и оздоровлению желудочно-кишечного тракта.

3. Что такое пектины и для каких целей они используются? Из каких основных стадий состоит производство пектинов?

4. Перечислите группы БАД, которые являются дополнительными источниками витаминов. К какому основному классу (парафармацевтики, эубиотики и т. д.) эти БАД можно отнести?

5. Какие сухие молочные продукты, обогащенные БАД, Вы знаете? Какие БАД используют при их приготовлении?

6. Какие основные функции несут эубиотики? Перечислите препараты на их основе.

7. Какова функциональна роль парафармацевтиков? Перечислите основные причины широкого применения их.

8. Что такое пробиотики? Каково их функциональное назначение? Какие пищевые продукты изготавливаются на их основе?

9. Классифицируйте БАД по происхождению.

10. Что представляют собой нутрицевтики? Какова их функциональная роль?

11. К каким нежелательным последствиям может привести применение БАД?

12. Перечислите основные препараты эубиотиков, рекомендованные для профилактики желудочно-кишечных заболеваний.

13. Каким образом используется микрокристаллическая целлюлоза в производстве БАД?

14. Как классифицируются БАД по назначению?

15. Назовите виды пищевой продукции, обогащенной БАД.

16. Какие основные виды растительного сырья используются в качестве БАД при изготовлении концентратов безалкогольных напитков?

17. Какие основные факторы влияют на качество БАД? Каким образом решается проблема качества БАД?

18. В чем преимущество чайных напитков на основе БАД по сравнению с традиционными? В чем заключается сущность технологии чайных напитков функционального назначения?

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.

Имитационные упражнения

Тема: Технология производства продуктов питания с применением БАД

2. Концепция: Понимание необходимости и обоснованности применения БАД в производстве ресторанной продукции

3. Ожидаемые результаты: Развитие аналитического мышления; умение правильно оценивать значение БАД и их использование при производстве ресторанной продукции.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе над упражнениями, активно выражает свое мнение по поставленной задаче, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с над упражнениями, пытается выразить свое мнение по задаче, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе над упражнениями, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по данной задаче.

Критерии оценки презентаций

- 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.

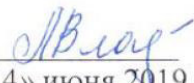
- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 6 семестр
Экзамен – 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель

Левочкина Л.В.
Чеснокова Н.Ю.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), лабораторных работ (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Изучение основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания;
- Изучение роли технохимического контроля в системе контроля качества кулинарной продукции;

- Изучение основных методов контроля качества пищевой продукции, обеспечения ее качества и проверка правильности выполнения рецептур;
- Проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции.
- Изучение правил проведения теххимического контроля на предприятиях общественного питания

Дисциплина «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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.б.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Н.Ю. Чеснокова

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



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


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 6
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет 6 семестр
экзамен _____ семестр

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

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

__Левочкина Л.В.

Составитель (ли):

__Чеснокова Н.Ю.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

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

Course title: Quality control of products of public catering and maintenance of its safety

Basic part of Block B.1.V.07, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Chesnokova N.Yu.

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-6 the ability to organise workflow for production of the company's power to use regulatory, technical, technological documentation in terms of food production;

PC-9 ability to analyse and evaluate the effectiveness of the system of control of production operations, search, select, and use new information in development of the industry of catering and hospitality;

PC-23 the willingness to develop criteria for assessing the professional level of the personnel for the preparation of training programs, conduct certification for employees of production and make decisions by results of certification/

Course description: Educational program the course is aimed at formation of adequate level of study the main types of regulatory documents for products of public catering, the main methods of quality control of food products and verify the correct execution of recipes, conducting inspections of finished products to

ensure high quality food production, the ability to calculate the nutritional, biological and energy value of catering products.

Main course literature:

1. Sensory analysis of food products at the enterprises of the food industry, trade and public catering: textbook / N.V. Zavorokhina, O.V. Golub, V.M. Poznyakovsky. - M.: INFRA-M, 2017. - 144 p.

<http://znanium.com/catalog/product/891059>

2. Examination of flour confectionery. Quality and safety: textbook / T.V. Renzyaeva, I.Yu. Reznichenko, T.V. Savenkova, V.M. Poznyakovsky; under total ed. V.M. Poznyakovsky. - M.: INFRA-M, 2017. - 274 p.

<http://znanium.com/catalog/product/556212>

3. Safety of food products (with the basics of nutritiology): Textbook / Poznyakovsky V.M. - M.: SIC INFRA-M, 2015. - 271

<http://znanium.com/catalog/product/460795>

4. Safety of food products (with the basics of nutritiology): Textbook / V.M. Poznyakovsky. Infra-M, 2015. - 271 p.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технохимический контроль и бракераж продукции общественного
питания»

Курс «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.07 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания, основных методов контроля качества пищевой продукции и проверка правильности выполнения рецептур, проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции, умение рассчитывать пищевую, биологическую и энергетическую ценность продукции общественного питания.

Цель дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» является подготовка студентов в области обеспечения технохимического контроля и обеспечения качества пищевой продукции. Знакомство с различными методами контроля качества, осуществления технохимического контроля, нормативно-техническими документами регламентирующими показатели качества продукции общественного питания.

Задачи:

- Изучение основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания;
- Изучение роли технохимического контроля в системе контроля качества кулинарной продукции;
- Изучение основных методов контроля качества пищевой продукции, обеспечения ее качества и проверка правильности выполнения рецептур;
- Проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции.
- Изучение правил проведения технохимического контроля на предприятиях общественного питания

Для успешного изучения дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Принципы стандартизации и сертификации пищевых производств
	Умеет	Разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания
	Владеет	Нормативной документацией на продукцию и использованием ее для подтверждения качества продукции
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Методы контроля качества продукции общественного питания
	Умеет	Применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания
	Владеет	Методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Сертификацию по системе ХАССП
	Умеет	Разрабатывать критические и контрольные критерии оценки качества продукции общественного питания
	Владеет	Навыками проведения аттестации персонала и обучения персонала в соответствии с методами сертификации по системе ХАССП

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод исследовательский проект.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Современные представления о технохимическом контроле продукции общественного питания (14 час.)

Тема 1. Стандартизация и сертификация продукции общественного питания (3 час.)

Понятие о технохимическом контроле. Стандартизация и ее задачи. Виды стандартов. Государственные стандарты, основополагающие стандарты. Стандарты отраслей и предприятий. Сертификация пищевых производств. Сертификация по системе ХАССП. Комплект нормативных документов для предприятий общественного питания.

Тема 2. Качество продуктов общественного питания (3 час.)

Основные понятия, термины и определения в области качества. Показатели качества продукции. Свойство продукции. Номенклатура показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества. Планирование и управление качеством продукции.

Тема 3. Контроль качества, осуществляемый на предприятии (3 час.).

Входной, операционный и приемочный контроль. Органолептический анализ продукции общественного питания. Понятие бракеража готовой продукции. Органолептические показатели качества готовой продукции. Порядок проведения органолептической оценки. Шкала оценок готового изделия.

Тема 4. Общая схема технохимического анализа (3 час.)

Планирование эксперимента. Выбор метода анализа. Понятие метода, методики. Отбор пробы и ее хранение. Генеральная, лабораторная и анализируемая пробы. Обработка результатов анализа.

Тема 5. Фальсификация пищевой продукции (2 час.).

Мини-лекция – МАО – Фальсификация готовой продукции (7 час.).

Понятие фальсификации пищевой продукции. Виды фальсификации. Меры предотвращения фальсификации в Российской Федерации.

Раздел II. Понятие о безопасности продуктов питания, классификация вредных веществ пищи (4 час.).

Тема 6. Понятие о безопасности продуктов питания (2 час.)

Определение понятия «Безопасность продуктов питания». Понятие о чужеродных веществах (ксенобиотиках). Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные законодательные и нормативные документы.

Тема 7. Классификация и характеристика вредных веществ пищи вредных веществ пищи (2 час.)

Пути поступления вредных веществ в продовольственное сырье и продукты питания. Классификация вредных веществ пищи, схема классификации, ее характеристика. Характеристика вредных веществ пищи. Природные компоненты пищи. Контаминаты, попадающие в продукты из окружающей среды.

**II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ
КУРСА**

Практические занятия №1 Стандартизация и сертификация продукции общественного питания (3 час.)

1. Понятие о технохимическом контроле.
2. Стандартизация и ее задачи. Виды стандартов.

3. Государственные стандарты, основополагающие стандарты. Стандарты отраслей и предприятий.
4. Сертификация пищевых производств. Сертификация по системе ХАССП.
5. Комплект нормативных документов для предприятий общественного питания.

Практические занятия №2 Качество продуктов общественного питания (3 час.)

1. Основные понятия, термины и определения в области качества.
2. Показатели качества продукции. Номенклатура показателей качества.
3. Свойство продукции.
4. Методы оценки качества продукции.
5. Методы определения показателей качества.
6. Планирование и управление качеством продукции.

Практические занятия №3 Контроль качества, осуществляемый на предприятии (3 час.).

1. Входной, операционный и приемочный контроль.
2. Органолептический анализ продукции общественного питания. Понятие бракеража готовой продукции.
3. Органолептические показатели качества готовой продукции.
4. Порядок проведения органолептической оценки.
5. Составление шкалы органолептической оценки готового изделия.

Практические занятия №4 Общая схема технохимического анализа (3 час.).

Метод составления интеллектуальных карт – Схема проведения технохимического анализа качества продукции общественного питания (7 час.).

1. Планирование эксперимента.
2. Выбор метода анализа.
3. Понятие метода, методики.
4. Отбор пробы и ее хранение.

5. Генеральная, лабораторная и анализируемая пробы.
6. Обработка результатов анализа.

Практическое занятие № 5 Фальсификация пищевой продукции (2 час.).

1. Понятие фальсификации пищевой продукции.
2. Виды фальсификации.
3. Меры предотвращения фальсификации в Российской Федерации.

Практическое занятия №6 Понятие о безопасности продуктов питания (2 час.)

1. Определение понятия «Безопасность продуктов питания».
2. Понятие о чужеродных веществах (ксенобиотиках).
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
4. Основные законодательные и нормативные документы.

Практические занятия №7 Классификация и характеристика вредных веществ пищи вредных веществ пищи (2 час.)

1. Пути поступления вредных веществ в продовольственное сырье и продукты питания.
2. Классификация вредных веществ пищи, схема классификации, ее характеристика.
3. Характеристика вредных веществ пищи.
4. Природные компоненты пищи.
5. Контаминаты, попадающие в продукты из окружающей среды.

Лабораторная работа № 1. Методы химического и биохимического анализа свежести мяса (5 час.).

МАО – исследовательский проект – Методы органолептического, химического и биохимического анализов свежести мяса (5 час.)

Лабораторная работа № 2. Мясо птицы. Методы определения доброкачественности (5 час.).

Лабораторная работа № 3. Сырье и полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов. Экспресс-методы контроля доброкачественности (5 час.).

Лабораторная работа № 4. Контроль качества жиров при тепловой обработке.(5 час.).

МАО – метод составления интеллект карт – Методы анализа свежести жиров (5 час.).

Лабораторная работа № 5. Экспресс-методы контроля качества напитков (5 час.).

Лабораторная работа № 6. Вычисление аминокислотного сора и потенциальной биологической ценности пищевых продуктов (3 час.).

Лабораторная работа № 7. Органолептическая оценка и бракераж продукции общественного питания (3 час.).

Лабораторная работа № 8. Определение содержания консервантов в пищевых продуктах (5 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» 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.	Раздел I Современные представления о технохимическом контроле продукции общественного питания	ПК-6, ПК-9, ПК-23	Знает нормативную документацию на продукцию и факторы определяющие качество продукции	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-14 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять технохимический контроль соответствия качества нормативной документации		
			Навыками и методами проведения технохимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации		
2.	Раздел II. Понятие о безопасности продуктов питания, классификация вредных веществ пищи	ПК-6, ПК-9, ПК-23	Знает методы контроля качества и определения опасных компонентов в продукции общественного питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 15-27 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания		
			Владеет методами		

			проведения органолептическог о и физико- химического контроля качества продукции общественного питания		
--	--	--	---	--	--

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. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 144 с. <http://znanium.com/catalog/product/891059>
2. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 274 с. <http://znanium.com/catalog/product/556212>
3. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. <http://znanium.com/catalog/product/460795>
4. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Поздняковский. Инфра-М, 2015. - 271 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

Дополнительная литература

1. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. Москва: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:668048&theme=FEFU>

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. Москва: ДеЛи принт, 2013. - 350 с.

3. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2012. — 84 с. — Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/73284>

4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : учеб. пособие для вузов / В.В. Шевченко [и др.] . Продукты животного происхождения СПб. : Троицкий мост , 2009. - 200 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:358419&theme=FEFU>

5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Лабораторный практикум: Учебно-методическое пособие / Фролов Д.И. Изд-во Пенза, 2012. - 92 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/62733/>

6. Качество производства продуктов питания / Сизенко Е. Экономист, 2006, - 28-34 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:522564&theme=FEFU>

7. Контроль качества булочных и мучных кондитерских изделий : методические указания для выполнения лабораторных работ / Л. В. Каравай, Н. Ю. Чеснокова. Владивосток: ТГЭУ, 2011. - 40 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?aid=1y22fJRQ0N/S57lQC1ZPt7Je6N65FnD9jqKJc9gLf18%3D%3B%20GCFiPbalQBoF4v1%20BiQ%3D%3D%3BD3r8mmTpUIDkhNRemSfPAfyLWT2tvpGh4SGJqMjRxPoF%20B%20LeeVx3y1s7m86fud3QFtzjdge7B8yoD49aJE9a1HW3Lvb6yhXpmHLbbF1SJA%3D&id=chamo:358608>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron;

Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному 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, GigE, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wtu 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М621 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Лабораторные работы проводятся в Лаборатории физико-химических методов исследования Школы биомедицины. Перечень оборудования лаборатории включает: анализатор влажности Элекс-7, анализатор влажности Эвлас-2М, ареометр с цилиндром, аппарат разложения по Кьельдалю, весы Acom JW 1-1500, весы Acom JW 1-2000, весы Acom CAS MWP-150, вискозиметр НААКЕ Viscotester 1 plus, измеритель деформации клейковины ИДК 3М, люминоскоп «Филин», перемешивающее устройство LS-120, поляриметр круговой ZCM-3, прибор для отмывания клейковины

МОК-2М, спектрофотометр ЮНИКО1201, термостат TW-2, термостат
водяной Ultratherm ВТФ-4, центрифуга 2А, шкаф сушильный СНОЛ 67/350,
дистиллятор ДЭ-4, насос Турбосул, микроскоп Биолам.



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 «Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.01.2021 26.02.2021 26.04.2021 17.05.2021	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	26.05.2021	Подготовка презентации	10	Зачет
3	25.01.2021 26.02.2021 26.04.2021 17.05.2021	Подготовка к коллоквиуму	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. Органолептический и физико-химический контроль качества мяса.
2. Органолептический и физико-химический контроль качества рыбы и морепродуктов.
3. Контроль качества жиров
4. Контроль качества напитков
5. Контроль качества молочных продуктов.
6. Контроль качества макаронных изделий
7. Контроль качества хлебобулочных изделий.
8. Контроль качества алкогольных напитков
9. Контроль качества безалкогольных напитков
10. Контроль качества в консервном производстве
11. Качество пищевых продуктов. Законодательное и нормативное обеспечение.
12. Безопасность продуктов питания. Законодательное и нормативное обеспечение.

13. Классификация и характеристика вредных веществ пищи и пути их поступления в продукты питания.

14. Токсичные компоненты продуктов растительного происхождения.

15. Токсичные компоненты продуктов животного происхождения.

16. Химические контаминанты. Токсичные элементы. Радионуклиды. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды. Пестициды. Антибиотики. Сульфаниламиды. Гормональные препараты.

17. Биологические контаминанты. Бактериальные токсины. Микотоксины.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Принципы стандартизации и сертификации пищевых производств
	Умеет	Разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания
	Владеет	Нормативной документацией на продукцию и использованием ее для подтверждения качества продукции
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Методы контроля качества продукции общественного питания
	Умеет	Применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания
	Владеет	Методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Сертификацию по системе ХАССП
	Умеет	Разрабатывать критические и контрольные критерии оценки качества продукции общественного питания
	Владеет	Навыками проведения аттестации персонала и обучения персонала в соответствии с методами сертификации по системе ХАССП

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Современные представления о техноконтроле продукции общественного питания	ПК-6, ПК-9, ПК-23	Знает нормативную документацию на продукцию и факторы определяющие качество продукции	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-14 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять техноконтроль соответствия качества нормативной документации		
			Навыками и методами проведения техноконтроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации		
2.	Раздел II. Понятие о безопасности продуктов питания, классификация вредных веществ пищи	ПК-6, ПК-9, ПК-23	Знает методы контроля качества и определения опасных компонентов в продукции общественного питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 15-27 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания		
			Владеет методами проведения органолептического и физико-химического		

			контроля качества продукции общественного питания		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знает (пороговый уровень)	Принципы стандартизации и сертификации пищевых производств	Знание принципов стандартизации и сертификации пищевых производств	Способность раскрыть суть методов оценки качества и безопасности продуктов	45-64
	умеет (продвинутый)	Разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания	Умение разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований	65-84
	владеет (высокий)	Нормативной документацией на продукцию и использование ее для подтверждения качества продукции	Владение нормативной документацией на продукцию и использование ее для подтверждения качества продукции	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования	85-100
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в	знает (пороговый уровень)	Методы контроля качества продукции общественного питания	Знание методов контроля качества продукции общественного питания	Способность раскрыть суть методов составления рационов питания; -способность обосновать актуальность составления рационов сбалансированного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять различные	Умение применять	Способность обосновывать и	65-84

области развития индустрии питания и гостеприимства	нугый)	методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания	различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания	применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	
	владеет (высокий)	Методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания	Владение методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания	Способность сформулировать задание; способность представлять результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (пороговый уровень)	Сертификацию по системе ХАССП	Знание сертификации по системе ХАССП	Способность перечислить и раскрыть суть методов исследования качества продукции, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Разрабатывать критические и контрольные критерии оценки качества продукции общественного питания	Умение разрабатывать критические и контрольные критерии оценки качества продукции общественного питания	Способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	65-84
	владеет (высокий)	Навыками проведения аттестации персонала и обучения персонала в соответствии с методами сертификации по	Владение навыками проведения аттестации персонала и обучения персонала в соответствии с методами сертификации по системе	Способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	85-100

		системе ХАССП	ХАССП		
--	--	------------------	-------	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту у которого сформированы знания о наличии нормативной документации на предприятиях общественного питания, основным технoхимическим характеристикам продукции общественного питания и методикой проведения бракеража на предприятиях общественного питания. Умеет успешно проводить технoхимический контроль продукции общественного питания и бракераж блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Владеет методиками проведения бракеража продукции общественного питания.
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. Предмет и задачи технoхимического контроля.
2. Стандартизация и ее задачи.
3. Виды стандартов Российской Федерации.
4. Сертификация пищевых продуктов.
5. Качество продукции общественного питания и факторы ее определяющие.
6. Основные понятия, термины и определения в области качества.
7. Номенклатура показателей качества.
8. Методы определения показателей качества.
9. Планирование и управление качеством продукции.
10. Контроль качества, осуществляемый на предприятии.
11. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж).

12. Порядок проведения органолептической оценки.
13. Общая схема теххимического анализа.
14. Отбор пробы и ее хранение.
15. Фальсификация пищевых продуктов.
16. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Понятие «продовольственная безопасность страны».
17. Виды биологических опасностей для человека.
18. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
19. Токсичные компоненты продуктов растительного происхождения (гликозиды, грибные токсины и др.) и животного происхождения (ядовитые рыбы и моллюски и др.).
20. Перечислите химические ксенобиотики, поступающие в пищу из окружающей среды.
21. Загрязнение пищи тяжелыми металлами (ртуть, кадмий, свинец, мышьяк).
22. Загрязнение пищи токсичными металлами (медь, цинк, олово, железо).
23. Загрязнение пищи токсичными металлами (стронций, сурьма, никель, хром, алюминий).
24. Опасность для здоровья человека, связанная с употреблением пищи, загрязненной нитратами, нитритами, нитрозаминами.
25. Опасность для здоровья человека при употреблении пищи, загрязненной пестицидами (фунгицидами, гербицидами, инсектицидами).
26. Загрязнение продуктов животноводства антибиотиками, сульфаниламидами, гормонами и опасность, которую они представляют для здоровья человека.
27. Контаминация пищевых продуктов радионуклидами, опасность, связанная с этим. Способы снижения радионуклидов в пищевом сырье.

Итоговый тест

Вариант 1

Задание 1. Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

- Ответы: а) выходного контроля;
б) входного контроля;
в) операционного контроля;
г) приемочного контроля.

Задание 2. Блюда, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющие по органолептическим показателям отклонений от установленных требований оцениваются:

- Ответы: а) удовлетворительно;
б) неудовлетворительно;
в) хорошо;
г) отлично.

Задание 3. Биохимический метод исследования относится к:

- Ответы: а) регистрационным методам;
б) измерительным методам;
в) расчетным методам;
г) органолептическим методам.

Задание 4. Комплексный показатель качества это:

Ответы: а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 5. Расчетные методы определения показателей качества это:

Ответы: а) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;

г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Задание 6. Выборку для анализа крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса составляю вскрывая:

Ответы: а) 20% общего количества транспортных упаковок;

б) 40% общего количества транспортных упаковок;

в) 70% общего количества транспортных упаковок;

г) 10% общего количества транспортных упаковок.

Задание 7. Запах мясного бульона определяется в процессе нагревания до ($^{\circ}\text{C}$):

Ответы: а) 80-85;

б) 50-60;

в) 90;

г) 100.

Задание 8. Влажность мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

Ответы: а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 9. В говяжьем фарше допустимое содержание жира составляет (%):

- Ответы: а) 33;
- б) 17;
- в) 50;
- г) 80.

Задание 10. Температура в толще охлажденного мясного фарша составляет ($^{\circ}\text{C}$):

- Ответы: а) не выше 4;
- б) не выше 0;
- в) не выше 10;
- г) не выше -8.

Задание 11. Оценкой качества готовой продукции занимается служба:

- Ответы: а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

Задание 12. Запах это:

- Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;
- б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;
- в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;
- г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 13. Экспертные методы это:

- Ответы: а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

Задание 14. Блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но имеющие незначительные или легко устранимые отклонения от установленных требований оценивается:

Ответы: а) удовлетворительно;

б) неудовлетворительно;

в) хорошо;

г) отлично.

Задание 15. Химические методы определения показателей качества применяют:

Ответы: а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 16. Определяющий показатель качества это:

Ответы: а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 17. Сырье, используемое для приготовления продукции общественного питания должно соответствовать:

- Ответы: а) требованиям утвержденных рецептур;
- б) требованиям нормативной документации, сертификатам соответствия, ветеринарным сертификатам;
- в) требованиям к химическому составу;
- г) требованиям сертификата безопасности.

Задание 18. Показатель технологичности характеризует:

Ответы: а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 19. Липкость мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

Ответы: а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 20. Температура в толще замороженного мясного фарша составляет ($^{\circ}\text{C}$);

- Ответы: а) не выше 4;
б) не выше 0;
в) не выше 10;
г) не выше -8.

Задание 21. Консистенцию мясного полуфабриката определяют:

- Ответы: а) ощупывания;
б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;
в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;
г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 22. рН свежего мяса находится в пределах:

- Ответы: а) 4-4,5;
б) 5-5,8;
в) 6-6,5;
г) 7-7,5.

Задание 23. Интегральный показатель качества это:

- Ответы: а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;
г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 24. Консистенция это:

- Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;
б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 25. Блюда, имеющие значительные отклонения от требований кулинарии, но годные к реализации без переработки или после доработки, оцениваются:

Ответы: а) удовлетворительно;

б) неудовлетворительно;

в) хорошо;

г) отлично.

Задание 26. Социологические методы это:

Ответы: а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) метод определения качества продукции, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей.

Задание 27. Генеральная проба это:

Ответы: а) небольшое количество продукции, отобранной из одного места за один прием в определенный момент или промежуток времени;

б) совокупность всех проб отобранных из партии;

в) проба, выделенная из объединенной пробы и используемая для определения показателей качества всей партии;

г) проба, выделяется из средней и используемая для дальнейших арбитражных анализов.

Задание 28. При органолептическом анализе блюда первыми исследуются показатели:

- Ответы: а) внешний вид, цвет;
б) запах, консистенция;
в) вкус;
г) запах и вкус.

Задание 29. Эргономический показатель характеризует:

Ответы: а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Вариант 2

Задание 1. Государственные стандарты утверждаются:

- Ответы а) органами сертификации;
б) госстандартом;
в) самим предприятием;
г) экспертами.

Задание 2. Отраслевые стандарты разрабатываются:

Ответы: а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 3. Качество продукции общественного питания это:

Ответы а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции который характеризует ее количество.

Задание 4. Экономический показатель характеризует:

Ответы: а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) затраты на разработку, изготовление, хранение и реализацию продукции.

Задание 5. Консистенцию мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

Ответы: а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 6. В состав службы входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством входят:

Ответы: а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда;

г) зав. складом, повар-бригадир.

Задание 7. В состав бракеражной комиссии входят:

Ответы: а) от 13 до 15 человек;

б) от 5 до 11 человек;

в) от 1 до 3 человек;

г) от 3 до 5 человек.

Задание 8. Температура холодных блюд на раздаче составляет ($^{\circ}\text{C}$):

Ответы: а) 0-5;

б) 5-8;

в) 9-11;

г) 15-20.

Задание 9. При органолептическом анализе блюда последними исследуются показатели:

Ответы: а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус и некоторые особенности консистенции;

г) запах и вкус.

Задание 10. Масса готового мясного или рыбного полуфабриката измеряется в:

Ответы: а) г;

б) градусах;

в) мл

г) м.

Задание 11. Изделия со значительными дефектами (недоваренные, недожаренные, подгорелые, с привкусом осалившегося жира), но не исключающими возможность их переработки оцениваются:

Ответы: а) удовлетворительно;

б) неудовлетворительно;

в) хорошо;

г) отлично.

Задание 12. В состав службы операционного контроля качества на предприятиях входят:

Ответы: а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда;

г) зав. складом, повар-бригадир.

Задание 13. Температура горячих блюд на раздаче составляет ($^{\circ}\text{C}$):

Ответы: а) 30;

б) 55;

в) 90;

г) 75.

Задание 14. Под свойством продукции общественного питания понимается:

Ответы а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в

пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции который характеризует ее количество.

Задание 15. Патентно-правовой показатель характеризует:

Ответы: а) возможность беспрепятственной реализации продукции не только внутри страны, но за рубежом;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) затраты на разработку, изготовление, хранение и реализацию продукции.

Задание 16. основополагающие стандарты разрабатываются:

Ответы: а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 17. При определении консистенции температура размороженного филе рыбы должна быть ($^{\circ}\text{C}$):

Ответы: а) $-2-0$;

- б) 0-5;
- в) 5-10;
- г) 10-15.

Задание 18. Биологические методы определения показателей качества применяют:

Ответы: а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 19. Для физико-химических анализов, хрупкие и крошливые полуфабрикаты измельчают путем:

Ответы: а) растирания в ступке или на лабораторной мельнице;

б) пропусканием через мясорубку;

в) гомогенизации в размельчителе тканей;

г) двухкратного пропускания через мясорубку.

Задание 20. Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

Ответы: а) выходного контроля;

б) входного контроля;

в) операционного контроля;

г) приемочного контроля.

Задание 21. Государственные стандарты разрабатываются:

Ответы: а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

- в) применительно к продукции определенной отрасли;
- г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 22. В состав службы входного контроля качества на предприятиях без собственного складского хозяйства входят:

Ответы: а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда;

г) зав. складом, повар-бригадир.

Задание 23. Запах это:

Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 24. Правильность полноты вложения сырья в кулинарную продукцию проверяют по:

Ответы: а) микробиологическим показателям;

б) органолептическим показателям;

в) пищевой ценности;

г) физико-химическим показателям.

Задание 25. Масло сливочное в ультрафиолете дает:

Ответы а) беловато-розовое свечение;

б) ярко желтое свечение;

в) интенсивно голубое свечение;

г) интенсивно фиолетовое свечение.

Задание 26. Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

Ответы: а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;

б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;

в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;

г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

Задание 27. Измельченные мышцы мяса в ультрафиолете светятся:

Ответы: а) серым цветом;

б) белым цветом;

в) желтым цветом;

г) голубым цветом.

Задание 28. Фальсифицированные пищевые продукты это:

Ответы: а) пищевые продукты, имеющие плохие органолептические показатели качества;

б) продукты, имеющие плохие микробиологические показатели качества;

в) продукты, содержащие вредные вещества в пределах превышающих ПДК;

г) продукты, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Задание 29. Физико-химический метод исследования относится к:

Ответы: а) регистрационным методам;

б) измерительным методам;

в) расчетным методам;

г) органолептическим методам.

Вариант 3

Задание 1. Технически условия разрабатываются:

Ответы: а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 2. Внешний вид изделия это:

Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 3. Под показателем качества продукции общественного питания понимается:

Ответы а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

Задание 4. В процессе бракеража при определении массы штучные изделия взвешиваются одновременно по:

- Ответы: а) 5 штук;
б) 10 штук;
в) 20 штук;
г) 50 штук.

Задание 5. Блюда, с посторонним несвойственным им привкусом, пересоленные, резко кислые, т.е. с явными признаками порчи оцениваются:

- Ответы а) хорошо;
б) удовлетворительно;
в) неудовлетворительно;
г) в 1 балл.

Задание 6. Эргономический показатель характеризует:

Ответы: а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 7. Оценкой качества готовой продукции занимается служба:

- Ответы: а) выходного контроля;
б) входного контроля;
в) операционного контроля;
г) приемочного контроля.

Задание 8. При органолептическом анализе блюда последними исследуется показатели:

Ответы: а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус и некоторые особенности консистенции;

г) запах и вкус.

Задание 9. В состав службы приемочного контроля качества на предприятиях входят:

Ответы: а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда;

г) зав. складом, повар-бригадир.

Задание 10. Сухожилия или хрящи в ультрафиолете светятся:

Ответы: а) серым цветом;

б) белым цветом;

в) желтым цветом;

г) голубым цветом.

Задание 11. Под количественным признаком продукции общественного питания понимается:

Ответы а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

Задание 12. Маргарин в ультрафиолете дает:

- Ответы а) беловато-розовое свечение;
б) ярко желтое свечение;
в) интенсивно голубое свечение;
г) интенсивно фиолетовое свечение.

Задание 13. Оценкой качества поступающего на предприятие сырья занимается служба:

- Ответы: а) выходного контроля;
б) входного контроля;
в) операционного контроля;
г) приемочного контроля.

Задание 14. При бракераже последними исследуются:

- Ответы: а) крупяные супы;
б) вторые блюда;
в) сладкие блюда;
г) салаты.

Задание 15. Для физико-химических анализов, пастообразные и легко разминающиеся продукты измельчают путем:

- Ответы: а) растирания в ступке или на лабораторной мельнице;
б) растирания в ступке или пропусканием через мясорубку;
в) гомогенизации в размельчителе тканей;
г) двукратного пропускания через мясорубку.

Задание 16. Консистенцию мясного полуфабриката определяют:

- Ответы: а) ощупывания;
б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;
в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;
г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 17. Единичный показатель качества это:

Ответы: а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 18. Микробиологические методы определения показателей качества применяют:

Ответы: а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 19. Содержание жира для свиного фарша составляет (%):

Ответы: а) 17;

б) 33;

в) 50;

г) 70.

Задание 20. Технохимический контроль продукции общественного питания осуществляют:

Ответы: а) заведующий производством;

б) работники заводских лабораторий;

в) повара;

г) заведующий складом.

Задание 21. Комплекс нормативной документации на каждый вид вырабатываемой продукции включает:

Ответы: а) ГОСТ;

б) рецептуру;

в) технические условия и технологические инструкции;

г) ГОСТ (ГОСТ Р, ОСТ или ТУ), рецептуру, технологическую инструкцию.

Задание 22. Стандарты предприятий утверждаются:

Ответы а) органами сертификации;

б) госстандартом;

в) самим предприятием;

г) экспертами.

Задание 23. Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

Ответы: а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;

б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;

в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;

г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

Задание 24. Измерительные методы определения показателей качества это:

Ответы: а) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;

г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Задание 25. Физические методы определения показателей качества применяют:

Ответы: а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 26. Единичный показатель качества это:

Ответы: а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 27. Оценкой качества сырья и полуфабрикатов, поступающих на предприятие, занимается служба:

Ответы: а) выходного контроля;

б) входного контроля;

в) операционного контроля;

г) приемочного контроля.

Задание 28. В группу измерительных методов определения показателей качества не входит:

Ответы: а) химический метод;

б) физиологический метод;

- в) биологический метод;
- г) расчетный метод.

Задание 29. Для определения энергетической ценности продукта используется:

- Ответы:
- а) регистрационный метод;
 - б) расчетный метод;
 - в) измерительный метод;
 - г) органолептический метод.

Вариант 4

Задание 1. Технохимический контроль продукции общественного питания это:

- Ответы:
- а) контроль технохимических процессов производства продукции;
 - б) контроль соответствия выпуска продукции сертификатам соответствия;
 - в) постоянный и правильно организованный контроль сырья, производства и готовой продукции;
 - г) контроль качества сырья.

Задание 2. Анализируемая проба это:

- Ответы
- а) небольшое количество продукта, отобранного из одного места за один прием в определенный момент или промежуток времени;
 - б) совокупность всех проб отобранных из партии;
 - в) проба, выделенная из объединенной пробы и используемая для определения показателей качества всей партии;
 - г) проба, выделяется из средней и используемая для дальнейших арбитражных анализов.

Задание 3. К службам технохимического контроля не относится:

- Ответы:
- а) служба входного контроля;
 - б) служба выходного контроля;
 - в) служба операционного контроля;

г) служба приемочного контроля.

Задание 4. Совокупность органолептических свойств продукции относится к:

- Ответы: а) комплексным показателям качества;
б) определяющим показателям качества;
в) интегральным показателям качества;
г) единичным показателям качества.

Задание 5. Для оценки качества пищевых продуктов используется:

- Ответы: а) желание потребителей;
б) указание руководителя;
в) показатели качества;
г) указания экспертов.

Задание 6. Регистрационные методы это:

- Ответы: а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;
б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;
в) методы отражающие использование теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;
г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

Задание 7. Органолептические методы это:

- Ответы: а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;
б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;
в) методы, осуществляемые на основе анализа органов чувств;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

Задание 8. Внешний вид изделия это:

Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 9. Показатель надежности характеризует:

Ответы: а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 10. Вкус это:

Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 11. Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

- Ответы: а) выходного контроля;
б) входного контроля;
в) операционного контроля;
г) приемочного контроля.

Задание 12. Блюда, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющие по органолептическим показателям отклонений от установленных требований оцениваются:

- Ответы: а) удовлетворительно;
б) неудовлетворительно;
в) хорошо;
г) отлично.

Задание 13. Биохимический метод исследования относится к:

- Ответы: а) регистрационным методам;
б) измерительным методам;
в) расчетным методам;
г) органолептическим методам.

Задание 14. Комплексный показатель качества это:

- Ответы: а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;
г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 15. Расчетные методы определения показателей качества это:

Ответы: а) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;

г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Задание 16. Выборку для анализа крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса составляю вскрывая:

Ответы: а) 20% общего количества транспортных упаковок;

б) 40% общего количества транспортных упаковок;

в) 70% общего количества транспортных упаковок;

г) 10% общего количества транспортных упаковок.

Задание 17. Запах мясного бульона определяется в процессе нагревания до ($^{\circ}\text{C}$):

Ответы: а) 80-85;

б) 50-60;

в) 90;

г) 100.

Задание 18. Влажность мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

Ответы: а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 19. В говяжьем фарше допустимое содержание жира составляет (%):

Ответы: а) 33;

б) 17;

в) 50;

г) 80.

Задание 20. Температура в толще охлажденного мясного фарша составляет ($^{\circ}\text{C}$):

Ответы: а) не выше 4;

б) не выше 0;

в) не выше 10;

г) не выше -8.

Задание 21. Государственные стандарты разрабатываются:

Ответы: а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 22. В состав службы входного контроля качества на предприятиях без собственного складского хозяйства входят:

Ответы: а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда;

г) зав. складом, повар-бригадир.

Задание 23. Запах это:

Ответы: а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 24. Правильность полноты вложения сырья в кулинарную продукцию проверяют по:

Ответы: а) микробиологическим показателям;

б) органолептическим показателям;

в) пищевой ценности;

г) физико-химическим показателям.

Задание 25. Масло сливочное в ультрафиолете дает:

Ответы а) беловато-розовое свечение;

б) ярко желтое свечение;

в) интенсивно голубое свечение;

г) интенсивно фиолетовое свечение.

Задание 26. Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

Ответы: а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;

б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;

в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;

г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

Задание 27. Измельченные мышцы мяса в ультрафиолете светятся:

- Ответы: а) серым цветом;
б) белым цветом;
в) желтым цветом;
г) голубым цветом.

Задание 28. Фальсифицированные пищевые продукты это:

- Ответы: а) пищевые продукты, имеющие плохие органолептические показатели качества;
б) продукты, имеющие плохие микробиологические показатели качества;
в) продукты, содержащие вредные вещества в пределах превышающих ПДК;
г) продукты, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Задание 29. Физико-химический метод исследования относится к:

- Ответы: а) регистрационным методам;
б) измерительным методам;
в) расчетным методам;
г) органолептическим методам.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок,

связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания**

Тема: Стандартизация и сертификация продукции общественного питания.

1. Понятие о технохимическом контроле.

2. Стандартизация и ее задачи. Виды стандартов.
3. Государственные стандарты, основополагающие стандарты. Стандарты отраслей и предприятий.
4. Сертификация пищевых производств. Сертификация по системе ХАССП.
5. Комплект нормативных документов для предприятий общественного питания.

Тема: Качество продуктов общественного питания.

1. Основные понятия, термины и определения в области качества.
2. Показатели качества продукции. Номенклатура показателей качества.
3. Свойство продукции.
4. Методы оценки качества продукции.
5. Методы определения показателей качества.
6. Планирование и управление качеством продукции.

Тема: Контроль качества, осуществляемый на предприятии.

1. Входной, операционный и приемочный контроль.
2. Органолептический анализ продукции общественного питания. Понятие бракеража готовой продукции.
3. Органолептические показатели качества готовой продукции.
4. Порядок проведения органолептической оценки.
5. Составление шкалы органолептической оценки готового изделия.

Тема: Общая схема теххимического анализа.

1. Планирование эксперимента.
2. Выбор метода анализа.
3. Понятие метода, методики.
4. Отбор пробы и ее хранение.
5. Генеральная, лабораторная и анализируемая пробы.
6. Обработка результатов анализа.

Тема: Фальсификация пищевой продукции.

1. Понятие фальсификации пищевой продукции.
2. Виды фальсификации.

3. Меры предотвращения фальсификации в Российской Федерации.

Тема: Понятие о безопасности продуктов питания.

1. Определение понятия «Безопасность продуктов питания».
2. Понятие о чужеродных веществах (ксенобиотиках).
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
4. Основные законодательные и нормативные документы.

Тема: Классификация и характеристика вредных веществ пищи вредных веществ пищи.

1. Пути поступления вредных веществ в продовольственное сырье и продукты питания.
2. Классификация вредных веществ пищи, схема классификации, ее характеристика.
3. Характеристика вредных веществ пищи.
4. Природные компоненты пищи.
5. Контаминаты, попадающие в продукты из окружающей среды.

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.

Мини-лекция

по дисциплине «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания»

Тема: Обнаружение фальсификации готовой продукции.

Цель лекции: развитие представлений у студентов о фальсификации пищевой продукции.

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о фальсификации пищевой продукции. 2. Осознание студентами степени важности знаний о фальсификации и идентификации пищевых продуктов.

Рекомендуемые вопросы преподавателя:

1. Как вы думаете, что такое фальсификация пищевых продуктов?
2. Какие виды фальсификации пищевых продуктов вы знаете?
3. Как вы думаете, к чему может приводить фальсификация пищевых продуктов? Какие последствия для здоровья может иметь фальсификация пищевых продуктов?
4. Как с помощью органолептического метода можно определить фальсификацию пищевых продуктов?
5. Какие методы физико-химического анализа используют для обнаружения фальсификации пищевых продуктов?

Ожидаемые результаты: получения знаний студентами о фальсификации пищевых продуктов.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

**Метод составления интеллект карт
по дисциплине Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания**

Темы: Методы анализа качества жиров

Концепция: Понимание методов оценки качества жиров.

Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт
по дисциплине Технохимический контроль и бракераж продукции
общественного питания

Темы: Схема проведения технохимического анализа качества продукции общественного питания.

Концепция: Понимание метода проведения технохимического анализа.

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.

Исследовательский проект по дисциплине Технохимический контроль
и бракераж продукции общественного питания

Тема: Методы органолептического, химического и биохимического анализа свежести мяса.

Концепция: понимание методов органолептического, химического и биохимического анализа свежести мяса.

Тематика исследовательских проектов:

1. Виды мясного сырья.
2. Комплект нормативной документации по анализу качества мяса.
3. Разнообразие методов исследования мяса.
4. Органолептическая оценка качества мяса.
5. Разнообразие физико-химических методов исследования мяса и мясных полуфабрикатов

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

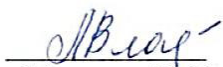
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тесте,




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

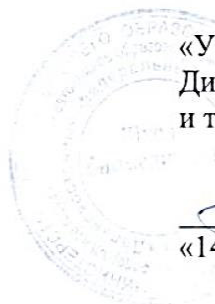
ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Холодильная техника и технологии»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 18 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – _____ /
Зачет – – семестр
Экзамен – 5 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Т.М. Бойцова

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Холодильная техника и технологии»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа: : «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Холодильная техника и технологии» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствие 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 «Холодильная техника и технологии» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– теории моделирования технологических процессов на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности;

– теоретические основы процессов пищевых производств и аппаратов для их реализации в соответствии с современными достижениями науки и техники;

– законы и принципы, описывающие основные процессы пищевых и перерабатывающих технологий.

Дисциплина «Холодильная техника и технологии» логически и содержательно связана с такими курсами, как Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

д.т.н., профессор,

_____ Т.М. Бойцова

Директор Департамента
пищевых наук и технологий


_____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Холодильная техника и технологии

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания**

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5
лекции 36 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 10 час.
в том числе в электронной форме лек. - /пр. - /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 18 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
в том числе в электронной форме - час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену - час.
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - семестр
экзамен 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

Левочкина Л.В.

Составитель:

ассистент Долматова Д.А., д.т.н., профессор Бойцова Т.М.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В._____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В._____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 «Technology of production and organization of public catering».

Study profile «Technology of production and organization of remote services»

Course title: Refrigeration and technology

Basic part of Block B 1, 4 credits

Instructor: Boitsova T.M., Dolmatova D.A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to use technical means to measure the main parameters of technological processes, the properties of raw materials, semi-finished products and the quality of finished products, to organize and implement the technological process of food production;

- ability to organize resource-saving production, its operational planning and ensuring the reliability of technological processes of food production, ways of rational use of raw materials, energy and other types of resources.

Learning outcomes:

- GPC-4 – readiness to operate various types of technological equipment in accordance with safety requirements of different classes of food enterprises;

- SPC-2 – possession of modern information technologies, the ability to manage information using business program applications, use network computer technologies and databases in their subject area, application software packages for calculating the technological parameters of equipment;

- SPC-5 – ability to calculate production capacity and efficiency of technological equipment, evaluate and plan implementation of innovations in production;

- SPC-33 – readiness to negotiate with design organizations and equipment suppliers, evaluate the results of designing a small business enterprise at the project stage.

Course description: The discipline "Refrigeration and technology" Refrigeration technology and technology studies the research and development of various methods of obtaining artificial cold, as well as technical means of obtaining and applying cold; studies rational and scientifically sound ways of using cold in the food industry, solves the problem of preserving raw materials and food products with the help of cold and applying it in their production.

Main course literature:

1. Vorobieva N.N. Holodil'naya tekhnika i tekhnologiya [Refrigeration technology and technology]. Part 1. – Kemerovo: . Kemerovskij tekhnologicheskij institut pishchevoj promyshlennosti, 2006. – 164 p. (rus) – Access: <http://www.iprbookshop.ru/14399.html>

2. Vorobieva N.N. Holodil'naya tekhnika i tekhnologiya [Refrigeration technology and technology]. Part 2. – Kemerovo: . Kemerovskij tekhnologicheskij institut pishchevoj promyshlennosti, 2006. – 164 p. (rus) – Access: <http://www.iprbookshop.ru/14400.html>

3. Buyanov O.N. Holodil'noe tekhnologicheskoe oborudovanie [Refrigerating technological equipment]. – Kemerovo: Kemerovskij tekhnologicheskij institut pishchevoj promyshlennosti, 2009. – 200 p. (rus) – Access: <https://e.lanbook.com/book/4605>

Form of final knowledge control: exam

АНОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Холодильная техника и технологии» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студентов (18 часов).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Холодильная техника и технологии» связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника».

Холодильная техника и технология изучает исследование и разработку различных способов получения искусственного холода, а также технические средства получения и применения холода; изучает рациональные и научно обоснованные способы использования холода в пищевой промышленности, решает задачи сохранения сырья и продуктов питания с помощью холода и применения его в их производстве.

Целью изучения дисциплины «Холодильная техника и технологии» является изучение основных и принципиальных положений теории и практики технологий и оборудования при производстве замороженных продуктов питания.

Глубокое знание курса способствует формированию технолога (бакалавра), способного предвидеть перспективы применения использования холода в производстве и переработке пищевых продуктов, активно участвовать в создании и развитии отрасли производства и хранения замороженных продуктов, позволяющей решать ряд задач в обеспечении населения основными продуктами питания.

Задачи:

- получить представление о методах замораживания пищевых продуктов;
- познакомиться с ассортиментом замораживаемой продукции;
- изучить технологии производства основных видов замороженных продуктов;
- познакомиться с исследованиями по тепло- и массообмену при замораживании пищевых продуктов;
- иметь представление об оборудовании при производстве замороженных продуктов;
- получить представление о конструктивном оформлении процесса замораживания пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Холодильная техника и технологии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-19).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
	Умеет	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования
	Владеет	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать	Знает	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать

результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Холодильная техника и технологии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Основы холодильной обработки пищевых продуктов (16 час.)

Тема 1. Основы теории холодильной обработки и хранения пищевых продуктов (4 час.)

Основные положения переноса тепла. Процессы, в которых теплота отводится от продуктов (охлаждение, подмораживание, замораживание). Процессы, в которых теплота подводится к продуктам (отепление и размораживание). Процесс, в котором стремятся к постоянству температуры продукта (холодильное хранение).

Виды переноса тепла: теплопроводность, конвективный перенос, тепловое излучение. Характеристика каждого вида, примеры переноса теплоты в технологии продуктов питания. Теплофизические характеристики пищевых продуктов: удельная энтальпия, удельная теплоемкость коэффициент теплопроводности, коэффициент температуропроводность.

Состояние влаги в пищевых продуктах при льдообразовании. Свойства и формы связи воды в пищевых продуктах. Переохлаждение и

кристаллизация влаги. Количество вымороженной воды, как функция температуры.

Тема 2. Классификация способов холодильной обработки продуктов и охлаждающие среды (4 час.)

Охлаждение пищевых продуктов – биохимическая и физическая сущность процесса, факторы, влияющие на длительность процесса охлаждения, температурные графики процесса охлаждения разных продуктов, определение количества тепла, отводимого от охлаждаемого продукта. Понятие криоскопической температуры. Способы охлаждения.

Характеристика процесса подмораживания. Особенности биохимических и физических изменений в сырье и пищевых продуктах при подмораживании. Преимущества и недостатки подмороженных пищевых продуктах.

Тема 3. Замораживание пищевых продуктов (4 час.)

Физические и гистологические изменения в продуктах при замораживании. Биохимические изменения при замораживании (денатурация белка, скорость ферментативных реакций, гидролиз и окисление липидов). Микробиологические изменения в продуктах при замораживании. Влияние скорости замораживания на физические, гистологические, биохимические и микробиологические изменения в продуктах питания.

Особенности замораживания сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Явление Холодовой контракции и способы её устранения.

Тепло- и массообмен при замораживании (физическая сущность процесса), скорость замораживания, изменение теплофизических свойств и характеристик продуктов при замораживании, температурный график процесса замораживания и расчет количества тепла, отводимого от продукта при замораживании.

Тема 4. Хранение охлажденных и замороженных продуктов (4 час.)

Особенности условий хранения охлажденных и замороженных продуктов. Способы и температуры – влажностные режимы хранения, сроки хранения, усушка продуктов при хранении. Холодильные камеры: виды, требования их планировки в зданиях предприятий питания и торговли, теплоизоляция ограждений камер и методы расчета холодопотерь камерами.

Отепление и размораживание пищевых продуктов. Теплофизические процессы при отеплении и размораживании. Явление конденсации. Технологические требования к режимам, способы отепления и размораживания.

Раздел II. Принцип действия и характеристика различных видов холодильной техники (20 час.)

Тема 1. Способы получения холода (4 час.)

Гомогенные и гетерогенные охлаждающие среды. Понятие и примеры охлаждающих сред, используемых в пищевой промышленности. Холодильные агенты (хладоны) и хладоносители. Температуры кипения различных хладагентов. Достоинства и недостатки охлаждающих сред.

История создания холодильной техники. Типы холодильных агрегатов по принципу действия.

Тема 2. Принцип действия холодильных агрегатов (4 час.)

Обратный цикл Карно. Устройство и принцип действия компрессионного холодильника. Достоинства и недостатки системы.

Устройство и принцип действия абсорбционного холодильника. Достоинства и недостатки системы.

Принцип действия термоэлектрического холодильника и холодильника на вихревых охладителях. Достоинства и недостатки системы.

Тема 3. Основные и дополнительные элементы холодильных машин (4 час.)

Виды, устройства, характеристики. Терморегулирующие вентили (ТРВ), капиллярные трубки, реле температуры – назначение, устройство, действие. Дополнительные устройства и элементы холодильных машин

(фильтры-осушители, теплообменники, отделители жидкости и масла и др.).

Признаки и параметры нормального режима работы.

Тема 4. Торговое холодильное оборудование (4 час.)

Непрерывная холодильная цепь. Производственные (заготовительные) холодильники; базисные холодильники; распределительные холодильники; стационарные холодильники предприятий торговли и общественного питания.

Торговое холодильное оборудование. Классификация. Оборудование для хранения продовольственных товаров. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы.

Торговое холодильное оборудование для демонстрации и выкладки продовольственных товаров. Охлаждаемые шкафы-витрины, прилавки-витрины, бонеты, охлаждаемые горки, морозильные лари.

Технологическое торговое холодильное оборудование. Охлаждаемые столы (саладетты), охладители соков, граниторы, ледогенераторы, фризеры.

Система холодоснабжения торгового холодильного оборудования.

Тема 5. Холодильный транспорт (4 час.)

Железнодорожный холодильный транспорт. Автомобильный холодильный транспорт. Водный холодильный транспорт. Контейнерные перевозки.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 час.)

Занятие 1. Основы теории холодильной обработки и хранения пищевых продуктов (2 час.)

1. Виды переноса тепла.
2. Теплофизические характеристики пищевых продуктов.
3. Переохлаждение и кристаллизация влаги.

4. Состояние влаги в пищевых продуктах при льдообразовании.

5. Свойства и форма связи воды в пищевых продуктах.

Занятие 2. Классификация способов холодильной обработки продуктов и охлаждающие среды (4 час.)

1. Охлаждение пищевых продуктов.

2. Факторы, влияющие на длительность процесса охлаждения.

3. Понятие криоскопической температуры.

4. Способы охлаждения.

5. Характеристика процесса подмораживания.

6. Преимущества и недостатки подмороженных пищевых продуктов.

7. Решение задач.

Занятие 3. Замораживание пищевых продуктов (4 час.)

1. Биохимические изменения при замораживании (денатурация белка, скорость ферментативных реакций, гидролиз и окисление липидов).

2. Микробиологические изменения в продуктах при замораживании.

3. Влияние скорости замораживания на физические, гистологические, биохимические и микробиологические изменения в продуктах питания.

4. Особенности замораживания сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

5. Явление Холодовой контракции и способы её устранения.

6. Решение задач.

Занятие 4. Хранение охлажденных и замороженных продуктов (4 час.)

1. Особенности условий хранения охлажденных и замороженных продуктов.
2. Отопление и размораживание пищевых продуктов.
3. Явление конденсации. Технологические требования к режимам, способы отопления и размораживания.
4. Решение контрольной работы.
5. Защита рефератов.

Занятие 5. Торговое холодильное оборудование. Холодильный транспорт (4 час.)

1. Торговое холодильное оборудование. Классификация.
2. Торговое холодильное оборудование для демонстрации и выкладки продовольственных товаров.
3. Технологическое торговое холодильное оборудование.
4. Железнодорожный холодильный транспорт. Автомобильный холодильный транспорт. Водный холодильный транспорт. Контейнерные перевозки.
5. Защита презентаций.
6. Тестирование.

Лабораторные работы (36 час.)

Лабораторная работа № 1. Методы получения низких температур. Естественное и искусственное охлаждение (6 час.)

Лабораторная работа № 2. Испытания малых холодильных установок (бытовых холодильников) (6 час.)

Лабораторная работа № 3. Определение длительности охлаждения пищевых продуктов (6 час.)

Лабораторная работа № 4. Определение длительности замораживания пищевых продуктов (6 час.)

Лабораторная работа № 5. Процессы охлаждения, замораживания и холодильного хранения. Исследование процесса замораживания пищевых продуктов (6 час.)

Лабораторная работа № 6. Процесс отепления и размораживания продуктов. Камера размораживания мяса (6 час.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Холодильная техника и технологии» 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. Основы теории холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	ОПК-4, ПК-2	знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, а также методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительно	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 1-6 Пр-1 – итоговый тест

			сти холодильной обработки и управления конечной температурой продукта		
			умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования и производить расчет продолжительности холодильной обработки		
			владеет правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования и методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки		
2	Тема 2. Классификация способов холодильной обработки продуктов и охлаждающие среды	ПК-2, ПК-5	знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект; решение задач	Зачет Вопросы 7-9 Пр-1 – итоговый тест
			умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственн		

			<p>ые мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>		
3	Тема 3. Замораживание пищевых продуктов	ПК-2, ПК-5	<p>знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов</p> <p>умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение</p>	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект; решение задач	Зачет Вопросы 10-11 Пр-1 – итоговый тест

			инноваций в производство		
4	Тема 4. Хранение охлажденных и замороженных продуктов	ПК-2	<p>знает методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта</p> <p>умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта</p>	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-2 – контрольная работа; ПР-4 – реферат; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 12-14 Пр-1 – итоговый тест
5	Тема 5. Способы получения холода	ПК-2, ПК-5	знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 15-22 Пр-1 – итоговый тест

			охлаждения и замораживания пищевых продуктов		
			умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования		
			владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
6	Тема 6. Принцип действия холодильных агрегатов	ПК-2, ПК-5	знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 23-24 Пр-1 – итоговый тест
			умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы		

			технологическое оборудование		
			владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
7	Тема 7. Основные и дополнительные элементы холодильных машин	ОПК-4, ПК-33	знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 25 Пр-1 – итоговый тест
			умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		
			владеет правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования,		

			<p>навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>		
8	Тема 8. Торговое холодильное оборудование	ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-33	<p>знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов, способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и</p>	УО-1 – собеседование, ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект; презентация	Зачет Вопросы 26-28 Пр-1 – итоговый тест

			<p>эффективность работы технологического оборудования, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>владеет правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования, методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>		
9	Тема 9. Холодильный транспорт	ОПК-4, ПК-33	<p>знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>умеет эксплуатировать различные виды технологического</p>	УО-1 – собеседование, ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект; презентация	Зачет Вопросы 29-32 Пр-1 – итоговый тест

			<p>о оборудования, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологическог о оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>		
			<p>владеет правилами эксплуатации различных видов технологическог о оборудования, навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологическог о оборудования , оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Воробьева Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Воробьева Н.Н.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 164 с.

<http://www.iprbookshop.ru/14399.html>

2. Воробьева Н.Н. Холодильная техника и технология. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Воробьева Н.Н. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 104 с.

<http://www.iprbookshop.ru/14400.html>

3. Буянов О.Н. Холодильное технологическое оборудование: учебное пособие / О.Н. Буянов, Н.Н. Воробьева, А.В. Усов: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2009. – 200 с.

<https://e.lanbook.com/book/4605>

Дополнительная литература

1. Лебедев В.Ф., Чумак М.Г., Аверин Г.В. и др. Холодильная техника, М. Агропромиздат, 1986. – 336 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:315533&theme=FEFU>

2. Подольский В.С. Холодильная техника и технология.- Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2004. – 22 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:322042&theme=FEFU>

3. Холод и технология пищевых продуктов. – Ижевск: Печать-Сервис, 1996. – 217 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319062&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Лузан В.Н., Цырендоржиева С.В., Драгина В.В. Холодильная техника и технология: Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. - Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2006. - 22 с. <http://window.edu.ru/resource/695/40695>

2. Данзанов В.Д., Афанасьева В.А. Основы холодильной техники: Расчетные работы. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 36 с. <http://window.edu.ru/resource/573/48573>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Холодильная техника и технологии» 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.

Изучение дисциплины «Методология научных исследований» завершается сдачей зачета.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки к экзамену студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;

2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену по темам курса;

3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах экзамена.

Литература для подготовки к экзамену указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по билетам (тестам), охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Положительным также будет стремление студента изложить различные точки зрения на рассматриваемую проблему, выразить свое отношение к ней. Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи написания студентом теста.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций, лабораторных и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным 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 «Холодильная техника и технологии»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине
«Методология научных исследований»**

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	9 неделя	Реферат	4	Зачет
2	12 неделя	Презентация	5	Зачет
3	16 неделя	Контрольная работа	9	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из выполнения контрольных заданий, работы над рекомендованной литературой, выполнения контрольной работы, написания реферата.

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме контрольной работы должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение контрольная работа.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

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 выводением 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 – 3см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и

анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. История создания холодильников.
2. Виды холодильного оборудования для замораживания продуктов.
3. Виды холодильного оборудования для охлаждения продуктов.
4. Производство мороженого. Оборудование для производства мороженого.
5. Охлаждение молока и молочных продуктов.
6. Технология производства льда.
7. Хладагенты. Их характеристика и свойства.
8. Компрессоры. Назначение и классификация.
9. Виды складского холодильного оборудования.
10. Торговое холодильное оборудование.
11. Виды холодильного транспорта.
12. Влияние активности воды на стабильность продуктов при хранении.
13. Холодильное хранение мяса и мясопродуктов.
14. Холодильное хранение продуктов растительного происхождения.
15. Холодильное хранение рыбы.
16. Технология замораживания мяса и мясопродуктов.
17. Технология замораживания рыбы.
18. Технология замораживания овощей и фруктов.
19. Специализированное холодильное оборудование – фризеры и льдогенераторы.
20. Холодильное оборудование для осушения воздуха и нагрева теплоотводящей среды.
21. Камеры шоковой заморозки. Их назначение и характеристика.
22. Охлаждающие среды. Их виды, достоинства и недостатки.
23. Способы отепления и размораживания продуктов.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Общие требования к презентации:

- презентация не должна быть меньше 10 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;
- следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;
- дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Рекомендуемая тематика презентаций

1. Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование.
2. Общие принципы консервирования пищевых продуктов и особенности их сохранения с помощью холода.
3. Теоретические основы процесса охлаждения пищевых продуктов.
4. Теоретические основы процесса замораживания пищевых продуктов.
5. Холодильное хранение пищевых продуктов.
6. Теоретические основы процесса отепления и размораживания пищевых продуктов.
7. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.
8. Холодильная обработка рыбы и рыбных продуктов.
9. Холодильная обработка молока, молочных продуктов, плодов и овощей.
10. Метрологическое обеспечение процессов холодильной обработки и хранения и современные контрольно- измерительные приборы для измерения их параметров.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Холодильная техника и технологии»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств

по дисциплине Холодильная техника и технологии

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
	Умеет	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования
	Владеет	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	Знает	холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

планировать внедрение инноваций в производство		
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Тема 1. Основы теории холодильной обработки и хранения пищевых продуктов	ОПК-4, ПК-2	знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, а также методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования и производить расчет продолжительно	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 1-6 Пр-1 – итоговый тест

			сти холодильной обработки		
			владеет правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования и методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки		
2	Тема 2. Классификация способов холодильной обработки продуктов и охлаждающие среды	ПК-2, ПК-5	знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект; решение задач	Зачет Вопросы 7-9 Пр-1 – итоговый тест
			умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования		
			владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение		

			инноваций в производство		
3	Тема 3. Замораживание пищевых продуктов	ПК-2, ПК-5	<p>знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов</p> <p>умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект; решение задач	Зачет Вопросы 10-11 Пр-1 – итоговый тест
4	Тема 4. Хранение охлажденных и замороженных продуктов	ПК-2	знает методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-2 – контрольная работа; ПР-4 – реферат; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 –	Зачет Вопросы 12-14 Пр-1 – итоговый тест

			<p>температурой продукта</p> <p>умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта</p>	конспект	
5	Тема 5. Способы получения холода	ПК-2, ПК-5	<p>знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов</p> <p>умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и</p>	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 15-22 Пр-1 – итоговый тест

			<p>эффективность работы технологического оборудования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>		
6	Тема 6. Принцип действия холодильных агрегатов	ПК-2, ПК-5	<p>знает методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов</p> <p>умеет производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>владеет методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в</p>	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 23-24 Пр-1 – итоговый тест

			производство		
7	Тема 7. Основные и дополнительные элементы холодильных машин	ОПК-4, ПК-33	<p>знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>владеет правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования, навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на</p>	УО-1 – собеседование; ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект	Зачет Вопросы 25 Пр-1 – итоговый тест

			стадии проекта		
8	Тема 8. Торговое холодильное оборудование	ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-33	знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, методы математического и компьютерного моделирования, холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов, способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	УО-1 – собеседование, ПР-1 – тест; ПР-6 – лабораторная работа; ПР-7 – конспект; презентация	Зачет Вопросы 26-28 Пр-1 – итоговый тест
			умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, производить расчет продолжительности холодильной обработки, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования		
			владеет правилами эксплуатации		

			<p>различных видов технологического оборудования, методами математического и компьютерного моделирования, способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>		
9	Тема 9. Холодильный транспорт	ОПК-4, ПК-33	<p>знает правила эксплуатации различных видов технологического оборудования, способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на</p>	УО-1 – собеседование, ПР-1 – тест; ПР-7 – конспект; презентация	Зачет Вопросы 29-32 Пр-1 – итоговый тест

			стадии проекта		
			владеет правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования, навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знает (пороговый уровень)	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности	знание правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования
	умеет (продвинутый)	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности	умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах,
	владеет (высокий)	правилами эксплуатации	владение правилами	Способность проводить самостоятельные исследования и

		различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности	эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	знает (пороговый уровень)	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта	знание методов математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности и холодильной обработки и управления конечной температурой продукта	Способность сформулировать задание по научному исследованию;
	умеет (продвинутый)	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования	умение производить расчет продолжительности и холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования	Способность проводить самостоятельные исследования
	владеет (высокий)	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта	владение методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности и холодильной обработки и управления конечной температурой продукта	Способность представлять результаты научных исследований на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности	знает (пороговый уровень)	холодильную технику и технологии охлаждения и	знание холодильной техники и технологии охлаждения и	Способность применять на практике экспериментальные и теоретические методы исследования

и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		замораживание пищевых продуктов	замораживания пищевых продуктов	
	умеет (продвинутый)	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований;
	владеет (высокий)	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	владеет способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знает способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Способность оценить результаты проектирования предприятия питания
	умеет (продвинутый)	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками и технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	умение вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Способность оценивать результаты проектирования предприятия питания
	владеет (высокий)	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками и технологического оборудования	владение навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия	Способность обладать навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

		я, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	питания малого бизнеса на стадии проекта	
--	--	---	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену.

Вопросы к зачету

1. Отопление и размораживание продуктов.
2. Абсорбционная холодильная машина.
3. Вспомогательные средства сохранения охлажденных и замороженных продуктов.
4. Холодильный цикл Карно.
5. Холодильные камеры- виды, требования к ним.
6. Теплоизоляция ограждений камер и определение полезной площади камеры.
7. Безмашинные способы охлаждения камер с продуктами.
8. Способы консервирования скоропортящихся продуктов и способы холодильной обработки их.
9. Терморегулирующий вентиль (ТРВ) и капиллярные трубки – назначение, устройство, действия.
10. Замораживание продуктов – физическая сущность процесса замораживания и его характеристики.
11. Градирни холодильных установок.
12. Приемка, хранение продуктов в холодильных камерах. Усушка продуктов при холодильном хранении.
13. Льдосолевое охлаждение продуктов и расчет количества льдосолевой смеси, льда и соли.

14. Охлаждение продуктов и охлаждающие среды, их характеристики, достоинства и недостатки.

15. Испарители: виды, устройство, характеристики.

16. Калорические методы расчета холодопотерь (теплопритоков) охлаждаемых камер.

17. Фильтр – осушители и воздухоотделители холодильных машин. Холод – физические способы получения холода.

18. Ротационный компрессор.

19. Хладоны – виды, характеристики, достоинства и недостатки.

20. Конденсаторы холодильных установок- виды, устройство характеристики.

21. Поршневые компрессоры – виды, устройство, характеристики.

22. Температурное реле и реле давления холодильных машин.

23. Принцип устройства и действия паровой, компрессионной холодильной машины.

24. Холодильные агрегаты и системы охлаждения холодильных камер.

25. Отделители жидкости и маслоотделители холодильных машин - устройство, действие, место установки в системе холодильной машины.

26. Скороморозильные аппараты.

27. Номинальный режим работы холодильных установок и способы удаления «снеговой шубы».

28. Льдогенераторы – виды, принцип устройства, действие.

29. Вагоны – рефрижераторы и авторефрижераторы.

30. Фрезеры и охладитель напитков.

31. Теплообменники и переохладители – назначение устройство, место установки в системе холодильной машины.

32. Холодильные шкафы – виды, характеристики, функциональные возможности.

В случае отсутствия студента на аудиторных занятиях по любым уважительным или неуважительным причинам, обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляя его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине
«Холодильная техника и технологии»**

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«не удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Итоговый тест

1. Дисциплина «Холодильная техника и технология»?

- а. наука о безопасности и изучении законов о труде;
- б. наука об охране окружающей среды;
- в. наука о методах хранения пищевых продуктов.

2. Функциональное назначение холодильной техники в торговых предприятиях.

- а. для рекламы пищевых продуктов;
- б. для продажи пищевых продуктов;
- в. для хранения пищевых продуктов.

3. Непрерывная холодильная цепь, это:

- а. доставка продуктов от производителя до потребителя, соблюдая температурный режим хранения;
- б. доставка продуктов в автомашинах из склада хранения в магазин;
- в. доставка продуктов из районов производства и заготовок в магазин.

4. В каком году и кем была изобретена холодильная машина?

- а. в 1830 году французом Ш. Телье;
- б. в 1836 году шведом П. Карсоном;
- в. в 1834 году англичанином Дж. Паркинсоном.

5. Кем была организована в России 1-ая лаборатория по холодильной технике и технологии пищевых продуктов?

- а. профессором Ф.С. Касаткиным;
- б. профессором Н.А. Петропаловским;

в. профессором А.В. Васильевым.

6. Хладагент сжимается в:

- а. компрессоре;
- б. дроссельном устройстве;
- в. конденсаторе;
- г. испарителе.

7. При охлаждении пищевых продуктов теплота отводится:

- а. воздухом окружающей среды;
- б. ограждающими конструкциями камеры хранения;
- в. кипящим хладагентом.

8. Торговое холодильное оборудование:

- а. одноэтажный холодильник;
- б. многоэтажный холодильник;
- в. холодильная витрина;
- г. бытовой холодильник.

9. Как называется испаритель с вентилятором:

- а. воздухоохладитель;
- б. воздухоотделитель;
- в. воздухоосушитель;
- г. воздухообменник.

10. Какой метод консервирования продуктов относится к физическому:

- а. использование углекислого газа;
- б. использование молочной кислоты;
- в. использование ультрафиолетовых лучей.

11. Укажите метод консервирования продуктов биохимическим способом.

- а. сбраживание сахаров продукта молочнокислыми бактериями;
- б. ионизирующее излучение и ультразвук;
- в. сушка и соленье.

12. Благоприятная температура для развития микроорганизмов:

- а. $-10 \dots 0^{\circ} \text{C}$;
- б. $50 \dots 70^{\circ} \text{C}$;
- в. $25 \dots 45^{\circ} \text{C}$.

13. При охлаждении температура пищевых продуктов:

- а. выше криоскопической;
- б. ниже криоскопической;
- в. равна криоскопической.

14. Что такое анабиоз?

- а. замедление жизнедеятельности бактерий;
- б. ускорение жизнедеятельности бактерий;
- в. прекращение жизнедеятельности бактерий.

15. Какие соли калия, кальция и натрия с измельченным льдом имеют отрицательные температуры плавления:

- а. азотистые;
- б. хлористые;
- в. фосфорные;
- г. серные.

16. При какой температуре происходит сублимация сухого льда?

- а. минус $64,6^{\circ} \text{C}$;
- б. минус $78,9^{\circ} \text{C}$;
- в. минус $12,4^{\circ} \text{C}$.

17. Изоляционные материалы позволяют:

- а. полностью исключить теплопритоки извне в камеру хранения;
- б. сократить теплопритоки извне в камеру хранения;
- в. увеличить теплопритоки извне в камеру хранения.

18. Холодильный транспорт может быть:

- а. изотермический;
- б. с холодильной установкой;
- в. то и другое.

19. Цель отепления продуктов:

- а. обратимость к исходному состоянию;
- б. повышение температуры до исходной;
- в. предотвращение образования конденсата на поверхности продукта.

20. Для какого продукта характерна самая высокая плотность?

- а. для размороженного;
- б. для замороженного;
- в. для охлажденного.

21. Допустимые сроки хранения варено-копченых изделий из свинины при температуре 0-8° С:

- а. 15 суток;
- б. 10 суток;
- в. 5 суток.

22. Сколько суток можно сохранить варено-копченые колбасы при температуре воздуха 12-15° С и относительной влажности воздуха 75-78%?

- а. не более 25;
- б. не более 15;
- в. не более 45.

23. Укажите срок хранения охлажденной рыбы в холодильных камерах при температуре от 0 до минус 2° С и относительной влажности 90%:

- а. не более 5 суток;
- б. не более 2 суток;
- в. не более 8 суток.

24. Допустимые сроки хранения (месяцев) баночной икры осетровых рыб при температуре не выше минус 18° С:

- а. не более 8;
- б. не более 4;

в. не более 6.

25. Какую температуру воздуха необходимо соблюдать для хранения топленого масла в банках и флягах до 6 месяцев:

а. минус 12° С;

б. минус 6° С;

в. минус 4° С.

26. Назначение модифицированной газовой среды в холодильной технологии:

а. для охлаждения овощей;

б. для хранения фруктов в упаковке;

в. для переработки сырья животного происхождения.

27. Каким прибором можно определить относительную влажность воздуха в холодильной камере?

а. термоанемометром;

б. термометром;

в. сихрометром.

28. Назначение кататермометра:

а. для измерения влажности в камере охлаждения;

б. для измерения скорости движения воздуха в камере охлаждения;

в. для измерения температуры в камере охлаждения.

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 баллов – 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 собеседования

по дисциплине Холодильная техника и технологии

1. Что такое холодильный цикл? Какие процессы он включает?
Отличие холодильного цикла от цикла теплового двигателя.
2. Что включает в себя понятие «холодильная машина»?
3. В каком элементе холодильной машины происходит процесс кипения жидкого холодильного агента, другие процессы?
4. Баланс энергии холодильной машины. Как его показать на цикле?
5. Как оценивается эффективность холодильных циклов?
6. Какое значение может принимать холодильный коэффициент?

7. Что такое холодопроизводительность машины Q_0 ? Единицы ее измерения. Что называют удельной массовой и удельной объемной холодопроизводительностью? В каких единицах они измеряются? Связь между всеми видами холодопроизводительности.

8. Что такое переохлаждение жидкого холодильного агента? С какой целью его осуществляют? Пути осуществления переохлаждения жидкого холодильного агента.

9. Что означает «сухой» и «влажный» ход компрессора? Преимущества сухого холода.

10. Какие имеются диаграммы состояния холодильных агентов? Их преимущества и недостатки.

11. Какой цикл принято называть теоретическим циклом паровой компрессионной холодильной машины?

12. Какие параметры необходимо знать, чтобы построить теоретический цикл холодильной машины?

13. Порядок построения теоретического цикла в диаграммах i - lgP и S - T .

14. Как определить параметры холодильного агента в узловых точках цикла в диаграммах i - lgP и S - T ?

15. Какие величины определяются в результате расчета теоретического цикла?

16. Порядок проведения расчета теоретического цикла.

17. Как влияет на эффективность цикла температура кипения холодильного агента?

18. Как влияет на эффективность цикла температура конденсации холодильного агента?

Критерии оценки

- 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 баллов – 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.

Контрольные задания

Вариант 1.

1. Физико-химические и биологические изменения пищевых продуктов в процессе охлаждения.

2. Определение общего, удельного, часового расхода холода на охлаждение пищевых продуктов (на примере мяса) с учетом тепловыделений в результате экзотермических реакций и конденсации влаги на приборах охлаждения. Параметры процесса: (Одностадийное охлаждение мяса).

3. Определение продолжительности замораживания пищевых продуктов по формуле Р. Планка. Параметры процесса: (Однофазное замораживание мяса).

Вариант 2.

1. Факторы, обуславливающие образование кристаллической структуры при замораживании пищевых продуктов.

2. Определение общего, удельного, часового расхода холода на замораживание пищевых продуктов. Параметры процесса: (Однофазное замораживание мяса).

3. Определение продолжительности охлаждения пищевых продуктов номографическим и аналитическим (по формуле Н. Фикина) методами. Параметры процесса: (Одностадийное ускоренное охлаждение мяса).

Вариант 3.

1. Объект и предмет холодильной технологии пищевых продуктов, его цель, задачи и значение для коммерческой деятельности.

2. Физико-химические и биохимические изменения в замороженных пищевых продуктах при холодильном хранении (продукты животного происхождения).

3. Определение допустимых сроков хранения замороженных пищевых продуктов при различных температурных режимах хранения с применением формул Д.Г. Рютова. Параметры процесса: (хранение замороженного мяса при переменных температурных режимах).

Вариант 4.

1. Санитарно-гигиенический режим на предприятиях холодильниках.

2. Скорость замораживания пищевых продуктов и её влияние на качественные показатели пищевых продуктов (структура, консистенция, потери сока).

3. Определение потерь массы (усушки) пищевых продуктов в процессе охлаждения с применением формулы Г.Б. Чиждова. Параметры процесса: (Одностадийное быстрое охлаждение мяса).

Вариант 5.

1. Принципы консервирования пищевых продуктов. Классификация способов консервирования.

2. Определение значений теплофизических показателей (теплоемкости, теплопроводности, температуропроводности) для подмороженных и замороженных продуктов по формуле Г.Б. Чиждова (для температур – 30С и –180С).

3. Отапление и размораживание пищевых продуктов. Определение продолжительности размораживания пищевых продуктов номографическим

и аналитическим (по формуле Д.Г. Кончакова) методами. Параметры процесса: (Размораживание мяса в паровоздушной среде).

Вариант 6

1. Изменение массы продуктов в процессах охлаждения и хранения охлажденных продуктов.

2. Непрерывная холодильная цепь и ее значение. Вымороженная вода. Зависимость ее от температуры и химического состава продуктов. Влияние скорости замораживания на структуру и характер кристаллообразования в тканях.

3. Какое количество тепла в сутки необходимо подвести к 450 кг тощего и 450 кг жирного говяжьего мяса, чтобы его разморозить от $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $40\text{ }^{\circ}\text{C}$, если содержание влаги в тощем мясе – 70%, а в жирном – 57%, количество вымороженной влаги составляет 90%. Теплоемкость тощего незамороженного мяса – $3520\text{ Дж/кг}\cdot\text{K}$, жирного – $2930\text{ Дж/кг}\cdot\text{K}$, а замороженного мяса, соответственно, $1800\text{ Дж/кг}\cdot\text{K}$ и $1590\text{ Дж/кг}\cdot\text{K}$. Объясните причину различного расхода тепла.

Вариант 7

1. Действие низких температур на клетки растительных и животных организмов.

2. Методы и способы замораживания мяса: их сущность, преимущества и недостатки, влияние на качество продукции.

3. С помощью номограммы определить конечную среднеобъемную температуру вишни, насыпанной в один слой на сетчатую ленту аппарата и обдуваемой воздухом с температурой $t_{\text{в}} = 30\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 15 мин. Начальная температура вишни $t_{\text{н}} = 25\text{ }^{\circ}\text{C}$, коэффициент теплоотдачи $\alpha = 45\text{ Вт/(м}^2\text{ }^{\circ}\text{K)}$, эквивалентный диаметр $d_{\text{э}} = 18\text{ мм}$, плотность $\rho_{\text{пр}} = 1040\text{ кг/м}^3$, коэффициент теплопроводности $\lambda_{\text{пр}} = 0,54\text{ Вт/(м}\cdot\text{K)}$, удельная теплоемкость $C_{\text{пр}} = 3,6\text{ КДж / (кг}\cdot\text{K)}$.

Вариант 8

1. Применение антибиотиков, углекислоты, ультрафиолетового облучения в сочетании с холодом для сохранения пищевых продуктов.

2. Железнодорожный холодильный транспорт. Классификация, системы охлаждения. Порядок приема, укладки, перевозки грузов в охлажденном и замороженном виде. Классификация методов консервирования, предложенная Никитинским Я.Я. Анабиоз и его практическое значение для холодильной технологии.

3. Найти общий и суточный расход холода для охлаждения холодильной камеры и помещенной в нее продукции – 450 кг яблок, затаренных в деревянные ящики. Масса тары – 20 % от массы яблок. Начальная температура яблок 20 °С, а конечная 4 °С. Площадь поверхности камеры 50 м², коэффициент теплопередачи 0,65 Вт/(м²К). Температура в камере 00С, а снаружи 200С. Удельная теплоемкость яблок 3850 кДж/(кгК), а тары 2510 кДж/(кгК). За сутки продукция охлаждается на 100С. Теплопритоки от вентиляции и эксплуатации примите по 0,2 от теплопритока на теплопередачу.

Вариант 9

1. Процесс глазирования мороженых продуктов, значение и техника осуществления.

2. Расчет теплопритоков, проникающих в холодильную камеру (через ограждения, при холодильной обработке продукции, при вентиляции камер, эксплуатации). Способы и режимы хранения в охлажденном виде плодов и овощей. Мероприятия по удлинению сроков хранения и снижению усушки на базах и в магазинах. Приведите примеры.

3. Определить возможную продолжительность хранения сливочного масла в камерах 1 и 2, если температура в камере 1 $t_{в1} = -20$ °С, в камере 2 $t_{в2} = -10$ °С. Сделать выводы.

Вариант 10

1. Нормы загрузки камер холодильного хранения замороженных пищевых продуктов.

2. Системы охлаждения холодильных камер (непосредственная, рассольная, воздушная и комбинированная). Их особенности и практическое использование при охлаждении, замораживании и хранении пищевых продуктов.

Методы и способы охлаждения продуктов растительного и животного происхождения. Пути интенсификации процесса охлаждения. Теплообмен, его виды и их характеристика. Приведите примеры.

3. Определить теплопритоки от продукта в камере хранения яблок. Емкость камеры 360 т брутто, т.е. яблок 300 т, деревянной тары 60 т. температура поступающих яблок – 20 °С, температура воздуха в камере 4 °С. Суточное поступление продукта в камеру составляет 10 % от емкости.

Вариант 11

1. Изменения теплофизических свойств пищевых продуктов при температуре, близкой к криоскопической.

2. Понятие об абсолютной и относительной влажности воздуха. Зависимость усушки от влажности воздуха. Приведите примеры. Приборы для измерения и контроля влажности воздуха на холодильниках и в магазинах.

Консервирование пищевых продуктов холодом. Классификация методов холодильной обработки и средств, дополняющих эту обработку. Достоинства и недостатки каждого метода. Приведите примеры.

3. Определите теплоприток, обусловленный присутствием персонала в камере хранения замороженного мяса, считая, что в ней работают два человека, находясь там по 4 часа в сутки. Температура воздуха в камере – -18 °С.

Вариант 12

1. Криогенный способ замораживания пищевых продуктов, его сущность и достоинства.

2. Хранение продуктов растительного происхождения в РГС. Состав газовой среды, температура хранения, применяемое оборудование.

Продолжительность и темп охлаждения. Факторы, влияющие на продолжительность охлаждения. Расчет количества тепла, отводимого от продукта при охлаждении (с учетом внутренних тепловыделений и усушки).

3. Определить возможную продолжительность хранения говядины в камерах 1 $t_{в1} = -10$ °С, в камере 2 $t_{в2} = -20$ °С. Сделать выводы.

Критерии оценки:


- 100-86 баллов выставляется студенту, если он выполнил 3 задания без ошибок.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он выполнил 3 задания с незначительными ошибками.
- 75-61 баллов выставляет студенту, если он выполнил 3 задания, большая часть из которых содержат ошибки незначительного характера.
- 60-0 баллов выставляет студенту, если он выполнил или не выполнил 3 задания с грубыми ошибками




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Физико-химические свойства продукции общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2-3, семестр 4-5
лекции 54 час.
практические занятия 36 час.
Лабораторные работы – 72 час.
Самостоятельная работа 90 час.
Всего часов – 288 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 162 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 4 семестр
Экзамен – 5 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Чеснокова Н.Ю.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Физико-химические свойства продукции общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» разработан для студентов 2 и 3 курсов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Физико-химические свойства продукции общественного питания» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 288 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (54 часов), практические занятия (36 часов), лабораторных работ (72 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 и 3 курсах в 4 и 5 семестрах.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.;

- обеспечение хорошего уровня усвоения пищи за счет придания ей необходимых органолептических свойств, таких как аромат, вкус, внешний вид.

Дисциплина «Физико-химические свойства продукции общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания».

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.б.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Н.Ю. Чеснокова

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физико-химические свойства продукции общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 2-3 семестр 4-5
лекции 54 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы 72 час.
в том числе с использованием МАО лек. 14 /пр. 14 /лаб. 20 час.
всего часов аудиторной нагрузки 162 час.
в том числе с использованием МАО 48 час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 4 семестр
экзамен 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

 Левочкина Л.В.
к.б.н., доцент, Чеснокова Н.Ю.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: The Physico-chemical properties of food service products.

Variable part of Block B.1.B.09, 8 credits

Instructor: Chesnokova N.Yu.

At the beginning of the course a student should be able 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;
- use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

PC-26 - the willingness to manage the process on the basis of physical and chemical properties of raw materials

Course description: The educational program of the course is aimed at forming an adequate level of the discipline and covers the following issues: quality assurance and safety of culinary products; Issue of culinary products, the main components of a balanced nutrition: amino acid, fat, minerals, vitamins, etc .; ensure good digestion of food by giving it needed flavor, taste, appearance; reduction in waste and loss of nutrients when cooked foods; the use of low-waste and non-waste technologies; Maximum mechanization and automation of production processes, reducing manual labor, energy and materials; industrialization processes of production of culinary products.

Main course literature:

1. Technology products catering: the textbook / A. T. Vasyukova, A. A. Slavyansky, D. A. Kulikov; by ed. A. T. Vasyukova. Moscow - Dashkov and Co., 2015, - 495 p. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:786041&theme=FEFU>

2. Physical and chemical fundamentals of catering products technology: Tutorial / Compilers N.Yu. Chesnokova, A.A. Kuznetsova, L.V. Levochkina - Vladivostok, FEFU, 2015. - 103 p.

<https://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/vtls:000845232>

3. Technology products catering / Under. Ed. A.S. Town Hall. - M: Forum, 2016, - 240 p. <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

4. Technology products catering / Vasyukova A., Slavyansky A.A., Kulikov D.A. - M.: Dashkov and K, 2018. - 496 p. <http://znanium.com/catalog/product/513905>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания»

Курс «Физико-химические свойства продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.09 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетные единицы, 288 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такой дисциплиной как «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения дисциплины и охватывает следующий круг вопросов: обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции; выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.; обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых аромата, вкуса, внешнего вида; снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий; максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов; индустриализация процессов производства кулинарной продукции.

Цель дисциплины «Физико-химические свойства продуктов общественного питания» является вооружение технологов общественного питания знаниями о свойствах сырья, особенностях технологических приемов и процессах, протекающих при кулинарной обработке.

Задачи:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;

- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.;

- обеспечение хорошего уровня усвоения пищи за счет придания ей необходимых органолептических свойств, таких как аромат, вкус, внешний вид.

Для успешного изучения дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки

	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки
--	---------	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Состав и структура пищевых продуктов (36 час.).

Тема 1. Структура пищевых систем (4 час.).

Структура пищевых продуктов. Пищевые продукты как дисперсные системы. Понятие и определение дисперсных систем. Классификация дисперсных систем. Типы дисперсных систем. Типы дисперсных структур. Факторы, влияющие на образование дисперсных структур. Классификация пищевых продуктов в зависимости от структуры. Консистенция пищевых продуктов. Текстура пищевых продуктов.

Тема 2. Состояние влаги в продуктах. Формы связи воды с материалом (4 час.).

Характер воздействия на процессы, протекающие при производстве пищевых продуктов. Энергия связи влаги в продуктах. Содержание свободной и связанной влаги в пищевых продуктах. Свободная влага. Связанная влага. Классификация видов связи влаги с материалом. Химически связанная влага. Адсорбционно связанная влага. Осмотически связанная влага. Физико-механическое связывание влаги. Капиллярно связанная влага. Активность воды. Водоудерживающая и водосвязывающая способности.

Тема 3. Набухание и студнеобразование (4 час.).

Высокомолекулярные соединения. Стадии набухания. Факторы, влияющие на процесс набухания. Характеристика процесса студнеобразования. Причины студнеобразования. Понятие гелей, студней. Факторы, влияющие на процесс студнеобразования. Свойства студней. Синерезис студней. Высокомолекулярные вещества, выступающие в качестве студнеобразователей.

Тема 4. Эмульсионные и пенообразные структуры (4 час.).

Назначение эмульсионной структуры. Характеристика эмульсий. Классификация и типы эмульсий. Коалесценция. Назначение ПАВ. Требования, предъявляемые к эмульгаторам. Виды эмульгаторов. Применение эмульгаторов. Классификация эмульгаторов. Факторы, влияющие на стабильность системы. Пенообразование. Примеры пен. Получение пен. Пенообразователи и их роль. Типы пенообразователей.

Тема 5. Адгезионные свойства пищевой продукции (4 час.).

Адгезия и когезия. Понятие липкости. Теории адгезии. Антиадгезионные агенты. Факторы, способствующие адгезии. Примеры адгезии в кулинарной практике. Примеры антиадгезионных покрытий.

Тема 6. Характеристика мясного сырья (5 час.).

Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Схема разделки говяжьей туши. Схема разделки бараньей и телячьей туши. Схема кулинарной разделки свиной туши. Выработка полуфабрикатов. Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, мясных рубленых полуфабрикатов, котлетной массы.

Тема 7. Характеристика тканей животных (5 час.).

МАО –Проблемная лекция (7 час.).

Классификация тканей животных. Мышечная ткань. Поперечно-полосатая мышечная ткань. Строение мышечного волокна. Строение миофибриллы. Первичные мышечные пучки. Пучки высшего порядка. Каркас мышцы. Основные типы скелетных мышц. Характеристика гладкой и сердечной мышечной ткани. Соединительная ткань, ее виды. Структура

коллагеновых и эластиновых волокон. Жировая ткань. Строение жировой клетки. Классификация жировой ткани. Состав костной ткани. Классификация костей.

Тема 8. Особенности морфологического строения и химического состава мяса рыб и нерыбных продуктов (6 час.).

Химический состав мяса рыб. Строение тела рыб. Характеристика рыбного сырья по кожному покрову, по среде обитания, по анатомическому строению, по термическому состоянию, по размеру, по семействам.

Вода и ее роль в формировании качества кулинарной продукции. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Участие воды в формировании структуры продукта. Явление термовлагопереноса при производстве продукции общественного питания и его роль в формировании качества кулинарной продукции.

Раздел 2. Научно-теоретические основы технологии продуктов общественного питания (36 час.).

Тема 1. Изменение содержания воды и сухих веществ в продуктах при их кулинарной обработке (4 час.).

Вода и ее роль в формировании качества кулинарной продукции. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Участие воды в формировании структуры продукта. Явление термовлагопереноса при производстве продукции общественного питания и его роль в формировании качества кулинарной продукции.

Тема 2. Белки и их роль в формировании качества кулинарной продукции (4 час.).

МАО – проблемная лекция (7 час.).

Изменение белков в процессе технологической обработки продуктов. Гидратация белков и роль в технологии п. о. п. Сущность процесса дегидратации белков; виды дегидратации.

Изменение белков при тепловой обработке: механизм тепловой и поверхностной денатурации, изменение свойств белков в процессе тепловой денатурации. Деструкция белков при кулинарной обработке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.

Тема 3. Изменение углеводов при кулинарной обработке продуктов (4 час.).

Технологическое значение изменений углеводов. Влияние технологической обработки на углеводы пищевых продуктов. Сущность процесса набухания крахмала и его значение при первичной и тепловой обработке продуктов. Ферментативный и кислотный гидролиз сахаров и полисахаридов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования и карамелизации. Изменение крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции. Изменение углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, клетчатки, полуклетчатки. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических и биохимических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции.

Тема 4. Изменение липидов пищевых продуктов при их технологической обработке (4 час.).

Роль жиров и принципы их использования в технологии кулинарной продукции. Поглощение и угар жира в процессе сухого нагрева п/ф. Изменение жиров при влажном нагреве жиросодержащих продуктов. Изменение жиров при жарке жиросодержащих продуктов: плавление жира, эмульгирование жира, гидролиз три-, ди- и моноглицеридов. Окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и оксикислот. Фритюрное жаренье, изменение жиров при этом.

Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряжёнными двойными связями, продуктов полимеризации.

Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву. Технологические факторы оказывающие влияние на изменение липидов при тепловой кулинарной обработки продуктов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке.

Тема 5. Изменения, протекающие в овощах и плодах в процессе кулинарной обработки (4 час.).

Строение тканей плодов и овощей. Состав и структура клеточных стенок. Строение первичной клеточной стенки. Размягчение тканей плодов и овощей. Деструкция клеточных стенок. Факторы, влияющие на продолжительность кулинарной обработки плодов и овощей.

Тема 6. Изменение окраски плодов и овощей в процессе кулинарной обработки. Изменение витаминов плодов и овощей в процессе кулинарной обработки (4 час.).

Изменение цвета плодов и овощей с белой окраской в результате кулинарной обработке. Способы предохранения плодов и овощей от потемнения. Изменение цвета плодов и овощей с зеленой окраской в результате кулинарной обработке. Изменение цвета плодов и овощей с фиолетовой окраской в результате кулинарной обработке. Изменение витаминов при кулинарной обработке продуктов растительного происхождения.

Тема 7. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах в процессе кулинарной обработки (4 час.).

Деформация соединительной ткани вследствие тепловой денатурации коллагена. Механизм сваривания и деструкции коллагена при тепловой обработке. Характеристика экстрактивных веществ мяса и их изменения при тепловой обработке.

Тема 8. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбным морепродуктах в процессе кулинарной обработки (4 час.).

Характеристика экстрактивных веществ рыбы и их изменения при тепловой обработке. Особенности строения и химического состава нерыбных морепродуктов.

Тема 9. Изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях (4 час.).

Изменения, происходящие в крупах при кулинарной обработке. Изменения, происходящие в бобовых при кулинарной обработке. Изменения, происходящие в макаронных изделиях при кулинарной обработке.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия №1 Структура пищевых систем (2 час.).

МАО – Составление интеллект-карт по теме «Дисперсные системы» (7 час.).

1. Структура пищевых продуктов.
2. Понятие и определение дисперсных систем.
3. Классификация и типы дисперсных систем.
4. Факторы, влияющие на образование дисперсных структур.
5. Классификация пищевых продуктов в зависимости от структуры.

Практическое занятие № 2. Состояние влаги в продуктах. Формы связи воды с материалом (2 час.).

1. Энергия связи влаги в продуктах.
2. Свободная влага.
3. Связанная влага.
4. Классификация видов связи влаги с материалом.
5. Активность воды. Водоудерживающая и водосвязывающая способности.

Практическая работа №3 Набухание и студнеобразование (2 час.).

1. Стадии набухания.

2. Факторы, влияющие на процесс набухания.
3. Характеристика процесса студнеобразования.
4. Причины студнеобразования.
5. Факторы, влияющие на процесс студнеобразования. Свойства студней. Синерезис студней.
6. Высокомолекулярные вещества, выступающие в качестве студнеобразователей.

Практическая работа №4 Эмульсионные и пенообразные структуры (2 час.).

1. Характеристика эмульсий.
2. Классификация и типы эмульсий.
3. Требования, предъявляемые к эмульгаторам. Виды эмульгаторов.
4. Факторы, влияющие на стабильность системы.
5. Пенообразование. Примеры пен. Получение пен.
6. Пенообразователи и их роль. Типы пенообразователей.

Практическая работа №5 Адгезионные свойства пищевой продукции (2 час.).

1. Адгезия и когезия.
2. Понятие липкости.
3. Теории адгезии. Антиадгезионные агенты.
4. Факторы, способствующие адгезии.

Практическая работа №6 Характеристика мясного сырья (2 час.).

1. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
2. Схема разделки говяжьей туши. Схема разделки бараньей и телячьей туши. Схема кулинарной разделки свиной туши.
3. Выработка полуфабрикатов.
4. Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, мясных рубленых полуфабрикатов, котлетной массы.

Практическая работа № 7. Характеристика тканей животных (4 час.).

1. Классификация тканей животных.

2. Мышечная ткань. Поперечно-полосатая мышечная ткань.

3. Характеристика гладкой и сердечной мышечной ткани.

4. Соединительная ткань, ее виды. Структура коллагеновых и эластиновых волокон.

5. Жировая ткань. Строение жировой клетки. Классификация жировой ткани.

6. Состав костной ткани. Классификация костей.

Практическая работа № 8. Особенности морфологического строения и химического состава мяса рыб и нерыбных продуктов (2 час.).

1. Химический состав мяса рыб.

2. Строение тела рыб.

3. Характеристика рыбного сырья по кожному покрову, по среде обитания, по анатомическому строению, по термическому состоянию, по размеру, по семействам.

Практические занятия № 9 «Изменение белков при кулинарной обработке продуктов» (6 час.).

МАО - Метод составления интеллект карт (3 час.).

1. Белки и их роль в формировании качества кулинарной продукции (особенности структуры, классификация).

2. Гидратация белков и формы связи воды с белком (химически-связанная, адсорбционно-связанная, капиллярно-связанная, осмотически-связанная).

3. Влияние процессов гидратации белков на качество готовых кулинарных изделий. Факторы, влияющие на гидратацию белков (рН среды, концентрация белковых растворов, возраст белка, степень измельченности полимера).

4. Дегидратация белка.

5. Денатурация белков (виды денатурации, механизм белковой денатурации).

6. Изменение коллоидного состояния белков (коагуляция) в процессе денатурации.

7. Деструкция белков при кулинарной обработке. Роль деструкции в формировании вкусо-ароматических свойств готовых изделий.

8. Характеристика белков яйца и их изменение при денатурации (механической, тепловой).

9. Характеристика белков молока и их изменения при денатурации.

10. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.

Практическое занятие №10 «Изменение углеводов при кулинарной обработке продуктов питания» (6 час.).

МАО - Метод составления интеллект карт (2 час.).

1. Характеристика углеводов. Их распространение в пищевых продуктах.

2. Кислотный гидролиз дисахаридов и его роль в технологическом процессе.

3. Ферментативный гидролиз сахаров и его роль в технологическом процессе.

4. Карамелизация сахаров. Механизм процесса и его влияние на качество готовой продукции.

5. Реакция мелаидинообразования. Место и значение продуктов реакции мелаидинообразования в формировании качества готовой продукции.

6. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов.

7. Набухание и клейстеризация крахмала. Влияние технологических факторов на температуру клейстеризации крахмала и вязкость клейстеров.

8. Ретроградация крахмальных студней.

9. Деструкция крахмала. Типы деструкции.

10. Классификация и свойства модифицированных крахмалов. Их технологическое использование.

Практическое занятие №11 «Изменение липидов при кулинарной обработке продуктов» (6 час.).

МАО - Метод составления интеллект карт (2 час.).

1. Характеристика липидов и их распространение в пищевых продуктах. Структура и свойства липидов.

2. Роль жиров в процессе приготовления пищи. Обоснование выбора жира для различных технологических целей.

3. Изменение жиров при варке продуктов.

4. Изменения жиров при жаренье основным способом.

5. Изменение жиров при жаренье во фритюре. Факторы, влияющие на степень окисления жиров.

6. Изменение органолептических показателей жира в процессе жарки во фритюре.

7. Потери жира при жарке.

Практическое занятие № 12 «Изменения, протекающие в овощах и плодах в процессе кулинарной обработки» (6 час.).

1. Значение овощей и плодов в рационе питания. Пищевая ценность плодов и овощей.

2. Строение растительной клетки плодов и овощей. Основные органеллы клетки.

3. Химический состав и строение клетки: срединных пластинок, первичной клеточной стенки.

4. Явление плазмолиза и тургора.

5. Первичная обработка корнеплодов. Производство сульфитированного картофеля.

6. Тепловая обработка овощей и плодов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Размягчение овощей и плодов при тепловой обработке.

7. Факторы, влияющие на длительность тепловой обработки овощей и плодов: Строение продукта, температура варочной среды, рН варочной среды, Са-осадительная способность.

8. Изменение массы овощей при тепловой обработке: при варке, при жаренье овощей.

Практическое занятие № 13 «Изменения окраски плодов и овощей в процессе кулинарной обработки» (6 час.).

1. Изменение цвета овощей при тепловой обработке:

- с белой окраской
- с зеленой окраской
- с красно-фиолетовой окраской, изменение окраски свеклы
- с оранжевой окраской.

Практическое занятие № 14 «Изменения, протекающие в мясе и рыбе в процессе кулинарной обработки» (6 час.).

1. Изменения, протекающие в мясе животных.

1.1. Строение и состав мышечной ткани.

1.2. Строение и состав соединительной ткани.

1.3. Строение и состав жировой и костной ткани.

1.4. Физико-химические процессы, протекающие в мясе при тепловой обработке:

- Денатурация мышечных белков
- Деструкция коллагена
- Изменение жира при тепловой обработке мяса
- Формирование вкуса и аромата термически обработанных мясопродуктов.

2. Физико-химические процессы, происходящие в тканях рыб и нерыбного сырья при их тепловой обработке.

2.1. Строение мышц рыб.

2.2. Структурно-механические изменения, протекающие в тканях рыб при тепловой обработке.

2.3. Формирование вкуса и аромата термически обработанной рыбы.

2.4. Характеристика нерыбных продуктов.

Лабораторная работа № 1 «Определение водоудерживающей способности мясного и рыбного фаршей» (6 час.).

Лабораторная работа № 2 «Определение водосвязывающей способности мясного и рыбного фаршей» (6 час.).

Лабораторная работа № 3 «Микроскопия препаратов сырого и подвергнутого тепловой обработке мяса» (6 час.).

Лабораторная работа № 4 «Устойчивость пен» (6 час.).

Лабораторная работа № 5 «Получение и свойства эмульсий» (6 час.).

МАО – исследовательский проект (10 час.).

Лабораторная работа № 6. «Исследование процесса студнеобразования на примере мармелада» (6 час.).

Лабораторная работа № 7 Типы коагуляции глобулярных белков (2 час.).

Лабораторная работа № 8 Влияние сахарозы на температуру коагуляции белков яйца (2 час.).

Лабораторная работа № 9 Влияние концентрации и состава белковых смесей на их вязкость после тепловой обработке (2 час.).

Лабораторная работа № 10 Выделение летучих соединений при тепловой обработке пищевых продуктов (2 час.).

Лабораторная работа № 11 Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы (2 час.).

Лабораторная работа № 12 Клейстеризация картофельного крахмала (2 час.).

Лабораторная работа № 13 Изменение физических свойств крахмала при сухом нагреве (2 час.).

Лабораторная работа № 14 Изменение органолептических показателей и физических свойств растительного масла в процессе фритюрного жаренья (2 час.).

Лабораторная работа № 15 Изменение степени окисленности растительного масла в процессе нагревания (2 час.).

Лабораторная работа № 16 Микроскопия сырых и вареных продуктов растительного происхождения (2 час.).

Лабораторная работа № 17 Влияние тепловой обработки овощей на извлечение растворимых веществ (2 час.).

Лабораторная работа № 18 Влияние величины кусочков овощей на извлечение из них растворимых веществ (2 час.).

Лабораторная работа № 19 Влияние рН-среды и вида органических кислот на продолжительность тепловой обработки овощей (2 час.).

Лабораторная работа № 20 Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре (2 час.).

Лабораторная работа № 21 Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы (2 час.).

Лабораторная работа № 22 Микроскопия препаратов сырого и подвергнутого тепловой обработке мяса (2 час.).

Лабораторная работа № 23 Влияние температуры на растворимость мышечных белков мяса (1 час.).

Лабораторная работа № 24 Сравнение органолептических показателей и состава мясного и костного бульонов (1 час.).

Лабораторная работа № 25 Деформация соединительной ткани вследствие тепловой денатурации коллагена (1 час.).

МАО - Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки) (10 час.).

Лабораторная работа № 26 Влияние температуры и реакции среды на степень дезагрегации коллагена (1 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Физико-химические свойства продукции общественного питания» 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.	Раздел I Состав и структура пищевых продуктов	ПК-26	Знает: физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-30 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет совершенствовать и оптимизировать действующие технологические		

			<p>процессы с учетом физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах, управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки</p> <p>Владеет навыками управления технологическими процессами, обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки</p>		
2	Раздел 2. Научно-теоретические основы технологии продуктов общественного питания	ПК-26	<p>Знает: требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке</p> <p>Умеет совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9-19 Пр-1 – итоговый тест

			рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки		
			Владеет знаниями, позволяющими объяснять физико-химические процессы в пищевых продуктах при их технологической обработке и не допускать выпуска продуктов опасных для потребителя		

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: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. Москва - Дашков и К, 2015, - 495 с

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:786041&theme=FEFU>

2. Физико-химические основы технологии продукции общественного питания: Учебное пособие / Составители Н.Ю. Чеснокова, А.А. Кузнецова, Л.В. Левочкина – Владивосток, ДВФУ, 2015. – 103 с.

<https://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/vtls:000845232>

3. Технология продукции общественного питания / Под. Ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, 2016, - 240 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

4. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с.

<http://znanium.com/catalog/product/513905>

Дополнительная литература

1. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технология получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л.М. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова, Красноярск: Сиб. Фед. Ун-т, 2015, - 212 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>

2. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник для вузов по торговым специальностям / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010., - 229 с.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:664692&theme=FEFU>

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Инфра, 2016, - 376 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron;

Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному 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, GigE, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wtu 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М621 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Лабораторные работы проводятся в Лаборатории физико-химических методов исследования Школы биомедицины. Перечень оборудования лаборатории включает: анализатор влажности Элекс-7, анализатор влажности Эвлас-2М, ареометр с цилиндром, аппарат разложения по Кьельдалю, весы Acom JW 1-1500, весы Acom JW 1-2000, весы Acom CAS MWP-150, вискозиметр НААКЕ Viscotester 1 plus, измеритель деформации клейковины ИДК 3М, люминоскоп «Филин», перемешивающее устройство LS-120, поляриметр круговой ZCM-3, прибор для отмывания клейковины

МОК-2М, спектрофотометр ЮНИКО1201, термостат TW-2, термостат
водяной Ultratherm ВТФ-4, центрифуга 2А, шкаф сушильный СНОЛ 67/350,
дистиллятор ДЭ-4, насос Турбосул, микроскоп Биолам.



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 «Физико-химические свойства продукции общественного
питания»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.01.2020 26.02.2020 26.04.2020 17.05.2020	Подготовка рефератов	24	Зачет
2	26.05.2020	Подготовка презентации	24	Зачет
3	25.01.2020 26.02.2020 26.04.2020 17.05.2020	Подготовка к коллоквиуму	24	Зачет
4	25.09.2020 29.10.2020 26.11.2020 17.12.2020	Подготовка рефератов	18	Зачет
5	24.12.2020	Подготовка презентации	18	Зачет
6	18.09.2020 22.10.2020 19.11.2020 10.12.2020	Подготовка к коллоквиуму	18	Микроэкзамен

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. Для составления интеллект-карт по заданной теме 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 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

Тематика рефератов.

1. Структура пищевых продуктов.
2. Пищевые продукты как дисперсные системы.
3. Разнообразие высокомолекулярных соединений.
4. Применение ВМС в пищевой промышленности.
5. Разнообразие эмульгаторов.
6. Применение эмульгаторов в пищевой промышленности.
7. Примеры пенообразователей.
8. Применение пенообразователей в пищевой промышленности.
9. Технологическая характеристика мясного сырья.
10. Технологическая характеристика субпродуктов
11. Виды тканей мяса.
12. Характеристика рыбного сырья.
13. Характеристика нерыбных морепродуктов.

14. Состав структурных элементов растительной клетки.
15. Денатурация белков. Виды денатурации. Механизм тепловой денатурации.
16. Характеристика мясного сырья. Морфология мышечной ткани мяса убойных животных.
17. Пищевая ценность мяса.
18. Изменение жиров при влажном нагреве жиросодержащих продуктов.
19. Изменение жиров при жарении основным способом. Характеристика процессов (поглощение и угар жира).
20. Физико-химические изменения жиров при жарке во фритюре.
21. Деформация соединительной ткани вследствие тепловой денатурации коллагена. Механизм сваривания и деструкции коллагена при тепловой обработке.
22. Изменение цвета мяса при тепловой обработке.
23. Карамелизация сахаров. Роль карамелизации сахаров в формировании качества кулинарной продукции.
24. Клейстеризация крахмала, факторы, влияющие на скорость и температуру клейстеризации.
25. Характеристика экстрактивных веществ мяса и их изменение при тепловой обработке.
26. Особенности химического состава и морфологии мышечной ткани рыб.
27. Модифицированные крахмалы, их характеристика и использование.
28. Формирование вкуса и аромата мяса при тепловой обработке.
29. Процесс меланоидинообразования и его роль в формировании качества кулинарной продукции.
30. Роль жиров в производстве кулинарной продукции. Обоснование выбора жиров для различных технологических целей.
31. Причины размягчения овощей при тепловой обработке.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Физико-химические свойства продукции
общественного питания»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептов; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки
	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Состав и структура пищевых продуктов	ПК-26	<p>Знает: физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке</p> <p>Умеет совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы с учетом физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах,</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p> <p>Экзамен Вопросы 1-30 Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки</p> <p>Владеет навыками управления технологическими процессами, обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки</p>		
2	Раздел 2. Научно-теоретические основы технологии продуктов общественного питания	ПК-26	<p>Знает: требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке</p> <p>Умеет совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9-19 Пр-1 – итоговый тест

			кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки		
			Владеет знаниями, позволяющими объяснять физико-химические процессы в пищевых продуктах при их технологической обработке и не допускать выпуска продуктов опасных для потребителя		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-26 Научно-теоретические основы технологии продуктов общественного питания	знает (пороговый уровень)	Требования к качеству условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения	Знание требований к качеству условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий;	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр

		основных пищевых веществ при кулинарной обработке	изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке	
	умеет (продвинутый)	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки	Умение совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки	Способность работать с таблицами рецептур и потерь пищевых веществ в процессе кулинарной обработки
	владеет (высокий)	навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной	Владение навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области

		обработки	кулинарной обработки	исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.
--	--	-----------	-------------------------	---

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету, экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по научным основам технологии продукции общественного питания. Умеет успешно проводить физико-химические исследования по изменению свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в процессе технологической обработки. Владеет методиками проведения физико-химических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
60-0	«не зачтено»	Оценка не зачтено 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.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка экзамене	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработки. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработки. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов

		и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Состав пищевых продуктов.
2. Формы связи влаги с материалом.
3. Понятие активности воды, водоудерживающая и водосвязывающая способности.
4. Пищевые продукты как дисперсные системы.
5. Характеристика процесса студнеобразования.
6. Характеристика процесса эмульгирования
7. Характеристика процесса набухания.
8. Понятие адгезии и когезии.
9. Характеристика животного сырья.
- 10.Строение мышечной ткани животных.
- 11.Строение соединительной ткани.

- 12.Строение жировой ткани.
- 13.Строение костной ткани.
- 14.Схема кулинарной разделки говяжьей туши.
- 15.Схема разделки свиной туши.
- 16.Схема разделки бараньей туши.
- 17.Производство мясных полуфабрикатов.
- 18.Характеристика рыбного сырья.
- 19.Строение мышечной ткани рыб.

Вопросы к экзамену

1. Белки и их роль в формировании качества кулинарной продукции. Гидратация белков, виды гидратации. Роль гидратационных процессов в формировании качества кулинарной продукции.

2. Денатурация белков. Виды денатурации. Механизм тепловой денатурации.

3. Деструкция белка, роль деструкции в формировании качества кулинарной продукции.

4. Механизм гидролиза дисахаридов при производстве кулинарной продукции. Роль гидролиза в формировании качества кулинарной продукции.

5. Карамелизация сахаров. Роль карамелизации сахаров в формировании качества кулинарной продукции.

6. Процесс меланоидинообразования и его роль в формировании качества кулинарной продукции.

7. Клейстеризация крахмала. Факторы, влияющие на скорость и температуру клейстеризации.

8. Деструкция крахмала в технологии кулинарной продукции. Роль деструкции крахмала в формировании качества продукции.

9. Модифицированные крахмалы, их характеристика и использование.

10. Изменение жиров при влажном нагреве жиросодержащих продуктов.

11. Изменение жиров при жарении основным способом. Характеристика процессов. Потери жира при жарке (угар жира).

12. Физико-химические изменения жиров при жарке во фритюре. Изменение органолептических показателей жира в процессе жарки продуктов во фритюре.

13. Строение тканей плодов и овощей.

14. Строение клеточных стенок плодов и овощей.

15. Размягчение тканей плодов и овощей. Деструкция клеточных стенок.

16. Факторы, влияющие на продолжительность кулинарной обработки плодов и овощей.

17. Изменение цвета плодов и овощей с белой окраской в результате кулинарной обработки. Способы предохранения плодов и овощей от потемнения.

18. Изменение цвета плодов и овощей с зеленой окраской в результате кулинарной обработки.

19. Изменение цвета плодов и овощей с фиолетовой окраской в результате кулинарной обработки.

20. Изменение витаминов при кулинарной обработке продуктов растительного происхождения.

21. Химический состав и пищевая ценность мяса.

22. Морфология мышечной ткани мяса убойных животных. Изменения протекающие в мышечной ткани при тепловой обработке.

23. Характеристика морфологии соединительной ткани мяса убойных животных.

24. Морфология жировой и костной ткани.

25. Деформация соединительной ткани вследствие тепловой денатурации коллагена. Механизм сваривания и деструкции коллагена при тепловой обработке.

26. Характеристика экстрактивных веществ мяса и их изменения при тепловой обработке.

27. Особенности химического состава и морфологии мышечной ткани рыб.

28. Характеристика экстрактивных веществ рыбы и их изменения при тепловой обработке.

29. Особенности строения и химического состава нерыбных морепродуктов.

30. Изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях.

Итоговый тест (4 семестр)

1. Адсорбционно связанная влага образуется:

А) в результате притяжения диполей воды полярными молекулами, расположенными на поверхности субстрата;

Б) в результате химической реакции (гидратации);

В) в результате процесса диффузии внутрь тела в виде жидкости через стенки клеток благодаря разности концентрации внутри и вне клеток;

Г) в результате адсорбции воды стенками капилляров.

2. Капиллярно связанная влага образуется:

А) в результате притяжения диполей воды полярными молекулами, расположенными на поверхности субстрата;

Б) в результате химической реакции (гидратации);

В) в результате процесса диффузии внутрь тела в виде жидкости через стенки клеток благодаря разности концентрации внутри и вне клеток;

Г) в результате адсорбции воды стенками капилляров.

3. Водоудерживающая способность это:

А) способность продукта выделять воду при варке, размораживании;
Б) взаимосвязь между состоянием слабосвязанной влаги продукта и возможностью развития в нем микроорганизмов.

В) способность продукта удерживать в своем составе воду;

Г) способность продукта связывать воду.

4. Активность воды это:

А) способность продукта выделять воду при варке, размораживании;

Б) взаимосвязь между состоянием слабосвязанной влаги продукта и возможностью развития в нем микроорганизмов.

В) способность продукта удерживать в своем составе воду;

Г) способность продукта связывать воду.

5. К какой дисперсной системе относится такой пищевой продукт как молоко:

А) Эмульсия;

Б) Пена;

В) Золь;

Г) Твердая эмульсия.

6. Продукты с высокой влажностью содержат:

А) менее 10% воды;

Б) не содержат воды;

В) 10-40% воды;

Г) более 40% воды

7. Первая стадия набухания заключается в:

А) диффузии воды во внутреннюю структуру набухающего вещества (осмотическая форма связи влаги), сопровождающаяся изменением энтропии системы.

Б) адсорбционном связывании воды молекулами высокомолекулярного вещества, сопровождающиеся тепловым эффектом.

8. Основным структурным элементом мышечной ткани является:

А. Мышца

- Б. Мышечное волокно
 - В. Миофибриллы
9. Пространство между миофибриллами заполнено
- А. Саркомером
 - Б. Жировыми клетками
 - В. Саркоплазмой
10. Анизотропные миофибриллы состоят из белка
- А. Миозина
 - Б. Актина
 - В. Миоглобина
11. Мышечные волокна в первичных мышечных пучках отделены друг от друга:
- А. Эпимизием
 - Б. Эндомизием
 - В. Перимизием
12. Гладкая мышечная ткань образует:
- А. Стенки внутренних органов
 - Б. Стенки сердца
 - В. Поперечно-полосатые мышцы
13. Плотная соединительная ткань в своем составе содержит преимущественно:
- А. Эластиновые волокна
 - Б. Коллагеновые волокна
 - В. Большое количество клеточных элементов и небольшое количество коллагеновых и эластиновых волокон
14. Основу структуры коллагеновых волокон составляет:
- А. Мышечное волокно
 - Б. Жировая клетка
 - В. Протофибрилла
15. Прослойки соединительной ткани, покрывающие мышцу образуют:

- А. Эндомизий
- Б. Перимизий
- В. Эпимизий

Итоговый тест (5 семестр)

Вариант 1

1. Карамелизация сахаров это:

А. Процесс распада сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных соединений.

Б. Образование различных карбонильных соединений и темноокрашенных продуктов в результате взаимодействия альдегидных групп сахаров с аминокруппами белков.

В. Процесс распада дисахаридов на простые сахара под действием кислот или ферментов.

2. Амилозная фракция крахмала представлена:

А. Линейными полисахаридами.

Б. Разветвленными полисахаридами.

В. Моносахаридами.

3. При какой температуре начинается процесс набухания крахмального зерна.

А. 55⁰С

Б. 80⁰С

В. 50⁰С

4. При какой температуре происходит растворение как амилозы так и амилопектина.

А. 55⁰С

Б. 80⁰С

В. 50⁰С

5. Автоокисление жиров происходит при температуре:

А. 140-180⁰С

Б. 2-25⁰С

В. 50-70⁰С

6. Эмульгированный жир в бульоне:

- А. Улучшает органолептические показатели качества
- Б. Не изменяет органолептические показатели качества
- В. Ухудшает органолептические показатели качества

7. Гидролиз жира под воздействием воды протекает в:

- А. Три стадии
- Б. Пять стадий
- В. Одну стадию

8. Процесс дымообразования называется:

- А. Омылением
- Б. Гидролизом
- В. Пиролизом

9. Тяжелые металлы температуру дымообразования:

- А. Снижает
- Б. Повышает
- В. Не изменяют

10. Основным структурным элементом мышечной ткани является:

- А. Мышца
- Б. Мышечное волокно
- В. Миофибриллы

11. Пространство между миофибриллами заполнено

- А. Саркомером
- Б. Жировыми клетками
- В. Саркоплазмой

12. Анизотропные миофибриллы состоят из белка

- А. Миозина
- Б. Актина
- В. Миоглобина

13. Мышечные волокна в первичных мышечных пучках отделены друг от друга:

- А. Эпимизием
- Б. Эндомизием
- В. Перимизием

14. Гладкая мышечная ткань образует:

- А. Стенки внутренних органов
- Б. Стенки сердца
- В. Поперечно-полосатые мышц

15. Глобулины это:

А. Белки с относительно небольшой массой, хорошо растворимые в воде и слабых солевых растворах

- Б. Белки, которые растворяются в водных растворах солей
- В. Белки, которые растворяются в 60-80% спирте

16. Гидратация белков это:

- А. Процесс присоединения белками воды
- Б. Потеря белками связанной воды
- В. Необратимые изменения структуры белка

17. В изоэлектрической точке белка степень его гидратации:

- А. Наибольшая
- Б. Наименьшая
- В. Не зависит от значения изоэлектрической точки

18. Сульфитацию картофеля используют для:

- А. Инактивации фермента полифенолоксидазы
- Б. Придания вкуса
- В Быстрой варки

19. Красно-фиолетовая окраска плодов и ягод обусловлена присутствием в них пигментов:

- А. Беталаинов
- Б. Антоцианов

В. Каротиноидов

Вариант 2

1. Гидролиз дисахаридов это:

А. Процесс распада сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных соединений.

Б. Образование различных карбонильных соединений и темноокрашенных продуктов в результате взаимодействия альдегидных групп сахаров с аминоклуппами белков.

В. Процесс распада дисахаридов на простые сахара под действием кислот или ферментов.

2. Продуктом реакции гидролиза дисахаридов являются:

А. Карамелан, карамелен, карамелин.

Б. Меланоидины.

В. Инвертный сахар.

3. Амилопектиновая фракция крахмала представлена:

А. Линейными полисахаридами.

Б. Разветвленными полисахаридами.

В. Моносахаридами.

4. При какой температуре происходит незначительное растворение растворение амилозы и переход ее из крахмального зерна в раствор.

А. 55⁰С

Б. 80⁰С

В. 50⁰С

5. Йодное число характеризует

А. Содержание в веществе свободных жирных кислот

Б. Содержание в веществе перекисей и гидроперекисей

В. Степень ненасыщенности органических соединений

6. При обжаривании продуктов богатых белком:

А. Потемнение жира происходит медленнее

- Б. Потемнение жира не происходит
- В. Потемнение жира происходит быстрее
7. При жарке продуктов содержащих белки потери жира:
- А. Незначительные
- Б. Значительные
- В. Не происходят
8. Чем больше удельная поверхность продукта тем:
- А. Меньше поглощается жира
- Б. Больше поглощается жира
- В. Жир не поглощается
9. При длительном использовании вязкость фритюра:
- А. Возрастает
- Б. Не изменяется
- В. Уменьшается
10. Основные белки поперечно-полосатой мышечной ткани денатурируют в интервале температур:
- А. 65-70⁰С
- Б. 70-85⁰С
- В. 45-55⁰С
11. Плотная соединительная ткань в своем составе содержит преимущественно:
- А. Эластиновые волокна
- Б. Коллагеновые волокна
- В. Большое количество клеточных элементов и небольшое количество коллагеновых и эластиновых волокон
12. Основу структуры коллагеновых волокон составляет:
- А. Мышечное волокно
- Б. Жировая клетка
- В. Протофибрилла
13. Содержание жира в рыбах средней жирности составляет:

А. 12-30%

Б. 2-8%

В. До 2%

14. Мышечные волокна рыб собраны в:

А. Миотомы

Б. Септы

В. Протофибриллы

15. Альбумины это:

А. Белки с относительно небольшой массой, хорошо растворимые в воде и слабых солевых растворах

Б. Белки, которые растворяются в водных растворах солей

В. Белки, которые растворяются в 60-80% спирте

16. Дегидратация белков это:

А. Процесс присоединения белками воды

Б. Потеря белками связанной воды

В. Необратимые изменения структуры белка

17. Обратимая дегидратация демонстрирует на примере:

А. Варки мяса или быстрое размораживание продуктов

Б. Сублимационная сушка

И. Маринования мяса

18. Бланширование картофеля используют для:

А. Инактивации фермента полифенолоксидазы

Б. Придания вкуса

В. Быстрой варки

19. Окраска свеклы обусловлена присутствием в ней пигментов:

А. Беталаинов

Б. Антоцианов

В. Каротиноидов

1. Процесс меланоидинообразование это:

А. Процесс распада сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных соединений.

Б. Образование различных карбонильных соединений и темноокрашенных продуктов в результате взаимодействия альдегидных групп сахаров с аминокруппами белков.

В. Процесс распада дисахаридов на простые сахара под действием кислот или ферментов.

2. Жидкая консистенция крахмальных клейстеров обусловлена содержанием в нем крахмала:

А. 2-5%

Б. до 8%

В. Относительно воды 1:2-1:5

3. Деструкция крахмала происходит при сухом нагреве крахмала при температурах:

А. Ниже 100°C

Б. $50-60^{\circ}\text{C}$

В. Выше 100°C

4. Как называют крахмалы, свойства которых направленно изменены в результате химической, физической, биохимической или комбинированной обработки:

А. Нативные

Б. Модифицированные

В. Натуральные

5. Термическое окисление жиров происходит при температуре жарки:

А. $140-180^{\circ}\text{C}$

Б. $2-25^{\circ}\text{C}$

В. $50-70^{\circ}\text{C}$

6. На поверхности бульона локализуется жира до:

А. 95%

Б. 45%

В. 10%

7. Процесс взаимодействия свободных жирных кислот с солями калия и натрия называется:

А. Омылением

Б. Гидролизом

В. Пиролизом

8. Увеличение содержания в жире свободных жирных кислот температуру дымообразования:

А. Повышает

Б. Понижает

В. Не изменяет

9. Кислотное число характеризует:

А. Содержание в веществе свободных жирных кислот

Б. Содержание в веществе перекисей и гидроперекисей

В. Степень ненасыщенности органических соединений

10. Каждое мышечное волокно покрыто:

А. Сарколеммой

Б. Саркоплазмой

В. Жировыми клетками

11. Ядра мышечных клеток располагаются в

А. Саркомере

Б. Жировой клетке

В. Саркоплазме

12. Изотропные миофибриллы состоят из белка

А. Миозина

Б. Актина

В. Миоглобина

13. Мышечные пучки высшего порядка покрыты:

А. Эпимизиумом

Б. Эндомизией

В. Перимизией

14. Паспортные кости это:

А. Бедренная, берцовая, плечевая и тд.

Б. Плоские кости

В. Кости сложного профиля и кулачки трубчатой кости

15. Проламины это:

А. Белки с относительно небольшой массой, хорошо растворимые в воде и слабых солевых растворах

Б. Белки, которые растворяются в водных растворах солей

В. Белки, которые растворяются в 60-80% спирте

16. Денатурация белков это:

А. Процесс присоединения белками воды

Б. Потеря белками связанной воды

В. Необратимые изменения вторичной, третичной и четвертичной структур белка под воздействием некоторых факторов

17. Необратимая дегидратация демонстрирует на примере:

А. Варки мяса или быстрое размораживание продуктов

Б. Сублимационная сушка

В. Маринования мяса

18. Хранение картофеля в воде используют для:

А. Инактивации фермента полифенолоксидазы

Б. Придания вкуса

В. Быстрой варки

19. Красные пигменты свеклы это:

А. Бетацианины

Б. Антоцианы

В. Бетаксантины

1. В каком интервале температур происходит клейстеризация крахмальных клейстеров.

А. 30-55⁰С

Б. 55-80⁰С

В. 120-160⁰С

2. Какой полисахарид крахмального зерна способствует образованию трехмерной сетки геля, что определяет вязкость крахмального клейстера:

А. Амилоза.

Б. Пектин

В. Амилопектин

3. Консистенция средней плотности крахмальных клейстеров обусловлена содержанием в нем крахмала:

А. 2-5%

Б. до 8%

В. Относительно воды 1:2-1:5

4. Очень плотная консистенция крахмальных клейстеров обусловлена содержанием в нем крахмала:

А. 2-5%

Б. до 8%

В. Относительно воды 1:2-1:5

5. Peroxidное число характеризует:

А. Содержание в веществе свободных жирных кислот

Б. Содержание в веществе перекисей и гидроперекисей

В. Степень ненасыщенности органических соединений

6. При обжаривании продуктов богатых крахмалом:

А. Потемнение жира происходит медленнее

Б. Потемнение жира не происходит

В. Потемнение жира происходит быстрее

7. Для увеличения службы фритюрного жира нагрев его должен быть не выше:

А. 100⁰С

Б. 250⁰С

В. 190⁰С

8. При жарке продуктов содержащих крахмал потери жира:

А. Незначительные

Б. Значительные

В. Не происходят

9. Потери жира при любом способе жарки называется:

А. Пиролиз

Б. Полимеризация

В. Угар

10. Сокращение коллагеновых волокон происходит в интервале температур:

А. 58-65⁰С

Б. 70-85⁰С

В. 45-55⁰С

11. Рыхлая соединительная ткань в своем составе содержит преимущественно:

А. Эластиновые волокна

Б. Коллагеновые волокна

В. Большое количество клеточных элементов и небольшое количество коллагеновых и эластиновых волокон

12. Эластиновые волокна под действием высоких температур и химических реагентов:

А. Хорошо расщепляются

Б. Устойчивы

В. Образует глютин

13. Содержание жира в тощих рыбах составляет:

А. 12-30%

Б. 2-8%

В. До 2%

14. Прослойки соединительной ткани, скрепляющие пучки мышечных волокон, а также миосепты образуют:

- А. Эндомизий
- Б. Перимизий
- В. Эпимизий

15. Глютелины это:

А. Белки с относительно небольшой массой, хорошо растворимые в воде и слабых солевых растворах

Б. Белки, которые растворяются только в растворах щелочей

В. Белки, которые растворяются в 60-80% спирте

16. Деструкция белков это:

А. Процесс присоединения белками воды

Б. Процесс разрушения белков при нагревании их выше температуры 100⁰С

В. Необратимые изменения вторичной, третичной и четвертичной структур белка под воздействием некоторых факторов

17. Регидратация это:

А. Процесс потери белками воды

Б. Изменение структуры белка

В. Восстановление водой продуктов сублимационной сушки

18. Хлорофилл при варке овощей образует соединение бурого цвета:

А. Антоцианы

Б. Фурфурол

В. Феофетин

19. Желтые пигменты свеклы это:

А. Бетацианины

Б. Антоцианы

В. Бетаксантины

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. Пр продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине Физико-химические свойства продукции общественного
питания**

Тема: Структура пищевых систем.

1. Структура пищевых продуктов.
2. Понятие и определение дисперсных систем.
3. Классификация и типы дисперсных систем.
4. Факторы, влияющие на образование дисперсных структур.
5. Классификация пищевых продуктов в зависимости от структуры.

Тема: Состояние влаги в продуктах. Формы связи воды с материалом.

1. Энергия связи влаги в продуктах.
2. Свободная влага.
3. Связанная влага.
4. Классификация видов связи влаги с материалом.
5. Активность воды. Водоудерживающая и водосвязывающая способности.

Тема: Набухание и студнеобразование.

1. Стадии набухания.
2. Факторы, влияющие на процесс набухания.
3. Характеристика процесса студнеобразования.
4. Причины студнеобразования.
5. Факторы, влияющие на процесс студнеобразования. Свойства студней. Синерезис студней.
6. Высокомолекулярные вещества, выступающие в качестве студнеобразователей.

Тема: Эмульсионные и пенообразные структуры.

1. Характеристика эмульсий.
2. Классификация и типы эмульсий.
3. Требования, предъявляемые к эмульгаторам. Виды эмульгаторов.
4. Факторы, влияющие на стабильность системы.
5. Пенообразование. Примеры пен. Получение пен.

6. Пенообразователи и их роль. Типы пенообразователей.

Тема: Адгезионные свойства пищевой продукции.

1. Адгезия и когезия.
2. Понятие липкости.
3. Теории адгезии. Антиадгезионные агенты.
4. Факторы, способствующие адгезии.

Тема: Характеристика мясного сырья.

1. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
2. Схема разделки говяжьей туши. Схема разделки бараньей и телячьей туши. Схема кулинарной разделки свиной туши.
3. Выработка полуфабрикатов.
4. Характеристика крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, мясных рубленых полуфабрикатов, котлетной массы.

Тема: Характеристика тканей животных.

1. Классификация тканей животных.
2. Мышечная ткань. Поперечно-полосатая мышечная ткань.
3. Характеристика гладкой и сердечной мышечной ткани.
4. Соединительная ткань, ее виды. Структура коллагеновых и эластиновых волокон.
5. Жировая ткань. Строение жировой клетки. Классификация жировой ткани.
6. Состав костной ткани. Классификация костей.

Тема: Особенности морфологического строения и химического состава мяса рыб и нерыбных продуктов.

1. Химический состав мяса рыб.
2. Строение тела рыб.
3. Характеристика рыбного сырья по кожному покрову, по среде обитания, по анатомическому строению, по термическому состоянию, по размеру, по семействам.

Тема: «Изменение белков при кулинарной

обработке продуктов»

1. Белки и их роль в формировании качества кулинарной продукции (особенности структуры, классификация).

2. Гидратация белков и формы связи воды с белком (химически-связанная, адсорбционно-связанная, капиллярно-связанная, осмотически-связанная).

3. Влияние процессов гидратации белков на качество готовых кулинарных изделий. Факторы, влияющие на гидратацию белков (рН среды, концентрация белковых растворов, возраст белка, степень измельченности полимера).

4. Дегидратация белка.

5. Денатурация белков (виды денатурации, механизм белковой денатурации).

6. Изменение коллоидного состояния белков (коагуляция) в процессе денатурации.

7. Деструкция белков при кулинарной обработке. Роль деструкции в формировании вкусо-ароматических свойств готовых изделий.

8. Характеристика белков яйца и их изменение при денатурации (механической, тепловой).

9. Характеристика белков молока и их изменения при денатурации.

10. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность белков.

Тема: «Изменение углеводов при кулинарной обработке продуктов питания»

1. Характеристика углеводов. Их распространение в пищевых продуктах.

2. Кислотный гидролиз дисахаридов и его роль в технологическом процессе.

3. Ферментативный гидролиз сахаров и его роль в технологическом процессе.

4. Карамелизация сахаров. Механизм процесса и его влияние на качество готовой продукции.

5. Реакция мелаидинообразования. Место и значение продуктов реакции мелаидинообразования в формировании качества готовой продукции.

6. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов.

7. Набухание и клейстеризация крахмала. Влияние технологических факторов на температуру клейстеризации крахмала и вязкость клейстеров.

8. Ретроградация крахмальных студней.

9. Деструкция крахмала. Типы деструкции.

10. Классификация и свойства модифицированных крахмалов. Их технологическое использование.

11.

Тема: «Изменение липидов при кулинарной обработке продуктов»

1. Характеристика липидов и их распространение в пищевых продуктах. Структура и свойства липидов.

2. Роль жиров в процессе приготовления пищи. Обоснование выбора жира для различных технологических целей.

3. Изменение жиров при варке продуктов.

4. Изменения жиров при жаренье основным способом.

5. Изменение жиров при жаренье во фритюре. Факторы, влияющие на степень окисления жиров.

6. Изменение органолептических показателей жира в процессе жарки во фритюре.

7. Потери жира при жарке.

Тема: «Изменения, протекающие в овощах и плодах в процессе кулинарной обработки»

1. Значение овощей и плодов в рационе питания. Пищевая ценность плодов и овощей.

2. Строение растительной клетки плодов и овощей. Основные органеллы клетки.

3. Химический состав и строение клетки: срединных пластинок, первичной клеточной стенки.

4. Явление плазмолиза и тургора.

5. Первичная обработка корнеплодов. Производство сульфитированного картофеля.

6. Тепловая обработка овощей и плодов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Размягчение овощей и плодов при тепловой обработке.

7. Факторы, влияющие на длительность тепловой обработки овощей и плодов: Строение продукта, температура варочной среды, рН варочной среды, Са-осадительная способность.

8. Изменение массы овощей при тепловой обработке: при варке, при жаренье овощей.

Тема: «Изменения окраски плодов и овощей в процессе кулинарной обработки»

1. Изменение цвета овощей при тепловой обработке:

- с белой окраской
- с зеленой окраской
- с красно-фиолетовой окраской, изменение окраски свеклы
- с оранжевой окраской.

Тема: «Изменения, протекающие в мясе и рыбе в процессе кулинарной обработки»

2. Изменения, протекающие в мясе животных.

2.1. Строение и состав мышечной ткани.

2.2. Строение и состав соединительной ткани.

2.3. Строение и состав жировой и костной ткани.

2.4. Физико-химические процессы, протекающие в мясе при тепловой обработке:

- Денатурация мышечных белков
- Деструкция коллагена
- Изменение жира при тепловой обработке мяса
- Формирование вкуса и аромата термически обработанных мясопродуктов.

2. Физико-химические процессы, происходящие в тканях рыб и нерыбного сырья при их тепловой обработке.

2.1. Строение мышц рыб.

2.2. Структурно-механические изменения, протекающие в тканях рыб при тепловой обработке.

2.3. Формирование вкуса и аромата термически обработанной рыбы.

2.4. Характеристика нерыбных продуктов.

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.

Проблемная лекция

по дисциплине Физико-химические свойства продукции общественного питания

Тема: Характеристика тканей животных.

Цель лекции: развитие представлений у студентов о мышечной, соединительной, жировой и костной ткани.

Задачи лекции: 1. Аактуализировать знания студентов о составе и строении мышечной ткани, 2. Осознание студентами степени важности технологического назначения тканей животных.

План лекции: 1. Классификация тканей животных. 2. Мышечная ткань. 3. Поперечно-полосатая мышечная ткань. 4. Строение мышечного волокна. Строение миофибриллы. 5. Первичные мышечные пучки. Пучки высшего порядка. Каркас мышцы. 6. Основные типы скелетных мышц. 7. Характеристика гладкой и сердечной мышечной ткани. 8. Соединительная ткань, ее виды. 9. Структура коллагеновых и эластиновых волокон. 10. Жировая ткань. Строение жировой клетки. Классификация жировой ткани. 11. Состав костной ткани. Классификация костей.

Ожидаемые результаты: получения знаний студентами о строении и технологическом использовании мышечной, соединительной, жировой и костной ткани.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт

Тема: Дисперсные системы.

Концепция: Понимание значения и роли дисперсных систем в составе и свойствах пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Исследовательский проект

Тема: Получение и свойства эмульсий.

Концепция: понимание принципа создания эмульсионных структур, их применение в производстве продуктов общественного питания. Использование эмульгаторов для создания дисперсных структур.

Тематика исследовательских проектов: 1. Пищевые продукты как эмульсионные структуры. 2. Характеристика и особенности приготовления эмульсий. 3. Распространение и классификация эмульгаторов. 4. Синтетические эмульгаторы. 5. Природные эмульгаторы. 6. применение эмульгаторов для производства пищевых продуктов.

Проблемная лекция

по дисциплине Физико-химические свойства продукции общественного питания

1. Тема: Белки и их роль в формировании качества кулинарной продукции.

Цель лекции: развитие представлений у студентов о разнообразных изменениях белков при тепловой обработке пищевых продуктов.

Задачи лекции: 1. Аактуализировать знания студентов о свойствах белков и их изменения в пищевых продуктах, 2. Осознание студентами степени важности изменения белков при тепловой обработке пищевых продуктов, влияющих на органолептические и физико-химические показатели качества пищевых продуктов.

План лекции: 1. Постановка проблемы: Рассмотреть и оценить изменения и процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке. Рассмотреть влияние этих процессов на органолептические, физико-химические показатели и пищевую ценность продуктов питания.

2. Привлечение знаний студентов (самостоятельная подготовка), полученных при изучении курса Биохимии о свойствах и структуре белка.

4. Ожидаемые результаты: получение знаний студентами о значении белков в организме человека, изменение белков при кулинарной обработке.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме,

активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт по дисциплине Физико-химические свойства продукции общественного питания

1. Темы: Роль пищевых веществ в организме человека.

2. Концепция: Понимание значения и роли пищевых веществ в организме человека.

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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине Физико-химические свойства продукции общественного питания

1. Темы: Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах в процессе кулинарной обработки.

2. Концепция: Понимание механизма изменения компонентов мяса и мясопродуктов в процессе кулинарной обработки.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

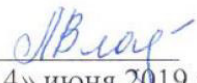
- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте,




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 18 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – ___ / не предусмотрены
Зачет – ___ семестр
Экзамен – 5 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
С.В. Подольский

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Экономика предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основные понятия и экономические категории экономики предприятия;
- основные задачи и проблемы, возникающие в процессе деятельности современных предприятий общественного питания;
- показатели, характеризующие объем и структуру деятельности предприятий общественного питания;
- характеристики финансово-экономического состояния предприятий общественного питания;

– показатели экономической эффективности деятельности предприятий общественного питания;

– проблемы и пути повышения эффективности работы предприятий общественного питания в современных условиях.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе».

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.э.н., доцент кафедры

Экономики предприятия _____ С.В. Подольский

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько

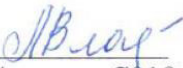


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий общественного питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5

лекции 18 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы _ _

в том числе с использованием МАО лек. 7 час. / пр. 10 час. / лаб. _ _ час.

в том числе в электронной форме лек. _ / пр. _ / лаб. _ час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 17 час.

в том числе в электронной форме _ _ час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену 36 час.

контрольные работы (количество) _ _

курсовая работа / курсовой проект _ _

зачет _ _

экзамен 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____
Составитель (-и):

Л.В. Левочкина
канд. экон. наук, доцент Подольский С.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in: 19.03.04 Technology of products and organization of public catering

Study profile “Technology of products and organization of restaurant services”

Course title: “Economy of public catering enterprises”

Variable part of Block 1, 4 credits

Instructor: Podolskiy Stanislav Valerievich, candidate of Economic sciences, the associate professor of the department of the enterprise economy.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use bases of economic knowledge in various spheres of activity;
- ability to self-organization and self-education;
- ability to count production capacities and overall performance of processing equipment, to estimate and plan introduction of innovations in production;
- ability to analyze and estimate effectiveness of a control system of activity of production, to carry out search, the choice and use of new information in the field of development of the industry of food and hospitality;
- ability to carry out search, the choice and use of new information in the field of development of the consumer market, to systematize and generalize information;
- ability to plan the development strategy of the enterprise of food taking into account multiple factors, to carry out the analysis, the assessment of the market and risks, to book audit of financial and material resources.

Learning outcomes:

- ability to define the purposes and to set tasks to sales department for the range of the sold production manufactured and services in and out of the enterprise of food, to analyze information on results of sales and to make decisions in the field of control of process of sales, to own the system of merchandising and logistic processes at the enterprises of food (SPC-12);

- ability to carry out monitoring of carrying out motivational programs at all its stages, to estimate results of motivation and to stimulate workers of production (SPC-13);

- ability to carry out monitoring and to analyze results of financial and economic activity of the enterprise of food, to estimate a financial condition of the enterprise of food and to make decisions on results of control (SPC-16);

- ability to carry out monitoring of financial and economic activity of the enterprise, to analyze and estimate a financial condition of the enterprise (SPC-24).

Course description:

Content of discipline consists of two sections and covers the following circle of questions:

1. Economic bases of functioning of public catering enterprises: enterprises as subjects of the market; general economic bases of functioning of the enterprise; public catering establishments in structure of the market.

2. Economic indicators and efficiency of activity of public catering enterprises: turnover from product sales, goods, works and services of public catering enterprises; resources of public catering enterprises; economic efficiency of commercial activity of public catering enterprises.

Main course literature:

1. Gruzinov V.P., Gribov V.D. *Ekonomika predpriyatiya: Uchebnik. Praktikum [Economy of the enterprise: Textbook. Practical manual].* – Moscow: KURS, NITS INFRA-M, 2015. – 448 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/469851>

2. Petrov A.M. *Obshestvennoye pitaniye: uchot i kalkulirovaniye sebestoimosti: Uchebnoye posobiye [Public catering: account and calculation of prime cost: Manual].* - Moscow: KURS, NITS INFRA-M, 2015. - 270 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

3. Prudnikov V.M., Sklyarenko V.K. i dr. *Ekonomika predpriyatiya (v shemah, tablitsah, raschetah): Uchebnoye posobiye [Economy of the enterprise (in*

schemes, tables, calculations): Manual]. - Moscow: NITS INFRA-M, 2014. - 256 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/405370>

4. Sadikova R.R., Krasnova L.N., Ginzburg M.Yu. Ekonomika predpriyatiy: Uchebnoye posobiye [Economy of enterprises: Manual]. - Moscow: NITS INFRA-M, 2016. - 374 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/catalog/product/501088>

5. Fridman A.M. Ekonomika predpriyatiya obshestvennogo pitaniya. - Moscow: Dashkov i K, 2017. - 464 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/415286>

6. Chernov V.A., Bakanov M.I. Ekonomicheskiy analiz: trgovlya, obshestvennoye pitaniye, turisticheskiy biznes: Uchebnoye posobiye dlya studentov vuzov, obuchayushihnya po ekonomicheskim specialinostyam [Economic analysis: trade, public catering, travel business: The manual for students of higher education institutions, studied on economic specialties]. - Moscow: UNITI-DANA, 2015. - 639 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/883930>

Form of final control: exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Экономика предприятий общественного питания»

Учебный курс «Экономика предприятий общественного питания» предназначен для студентов по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов, в том числе МАО 7 часов), практические занятия (36 часов, в том числе МАО 10 часов), самостоятельная работа (54 часов, в том числе на подготовку к экзамену 36 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5-м семестре.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Экономика», «Маркетинг продовольственных товаров» и «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе».

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания: предприятия как субъекты рынка; общеэкономические основы функционирования предприятия; предприятия общественного питания в структуре рынка.

2. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания: оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания; ресурсы предприятий общественного питания; экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания.

Цель - обеспечение студентов теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками в области экономики предприятий общественного питания и повышения экономической эффективности их деятельности.

Задачи:

- показать специфику деятельности и особенности функционирования предприятий общественного питания;
- изучить основные понятия и экономические категории экономики предприятия вообще и предприятия общественного питания, в частности;
- научить анализировать и оценивать полученные в процессе коммерческой работы экономические показатели;
- рассчитывать и обосновывать основные показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;
- обучить использованию полученных результатов расчетов, а также теоретических знаний для принятия различных управленческих решений.

Для успешного изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его

		деятельности
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние

деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-дискуссия, проблемная лекция, лекция-беседа, семинар-пресс-конференция, семинар-дискуссия, деловая игра.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (18 час., в том числе 7 час. с применением методов активного обучения)

Раздел I. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия (2 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-дискуссия (2 час.)

Понятие предприятия, его сущность и основные признаки. Основы и особенности функционирования предприятий в условиях рынка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка (4 час.)

Понятие и отличительные особенности предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики. Эффективность как главная цель деятельности предприятия. Факторы внутренней и внешней среды, их влияние.

Раздел II. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания (12 час.)

Тема 3. Оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-беседа (1 час.)

Содержание показателей оборота от реализации услуг, продукции и товаров, виды, значение оборота. Оборот предприятия как экономическая категория и важнейший показатель хозяйственной деятельности. Состав оборота. Особенности развития оборота услуг, выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Факторы, определяющие объем оборота от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятия общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания (4 час.)

Понятие имущества предприятия общественного питания, его состав и структура. Оборотные средства, их виды, показатели измерения. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.

Основные фонды предприятия общественного питания, их понятие, классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов.

Понятие финансов предприятия, их роль и функции. Фонды и средства предприятий, их характеристика, классификация. Источники и факторы формирования финансовых ресурсов предприятия.

Персонал предприятия питания, как важнейший ресурс. Показатели состава, структуры, движения и производительности труда персонала. Особенности политики в области управления персоналом. Способы мотивации и стимулирования труда персонала, условия их применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: проблемная лекция (4 час.)

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек. Анализ и расчет затрат - как важное условие эффективного использования материальных и трудовых ресурсов. Методика анализа и планирования.

Понятие издержек и себестоимости продукции предприятий общественного питания, характеристика ее элементов, планирование.

Сущность прибыли, ее функции в сфере общественного питания. Прибыль валовая, налогооблагаемая, чистая. Методы определения прибыли, рентабельности. Анализ прибыли и расчет прибыли на предприятиях. Резервы увеличения прибыли на предприятиях общественного питания.

Сущность и содержание экономической эффективности предприятия, критерии оценки, система показателей. Факторы, определяющие эффективность деятельности предприятия. Обобщающие показатели эффективности деятельности предприятий общественного питания.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час., в том числе 10 час. с использованием методов активного обучения)

Занятие 1. Предприятие как субъект рынка (4 час.)

1. Понятие и сущность рынка. Основные виды рынков.
2. Предприятие и его основные признаки.
3. Классификация предприятий.
4. Факторы, влияющие на деятельность предприятия.

Занятие 2. Особенности функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-пресс-конференция (2 час.)

1. Содержание и цели деятельности предприятий общественного питания.
2. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.
3. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Занятие 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-дискуссия (3 час.)

1. Понятие, виды и значение оборота.
2. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятия общественного питания.
3. Расчёт, анализ и оценка оборота.

Занятие 4. Ресурсы предприятия общественного питания (6 час.)

1. Имущество предприятия общественного питания, его состав и значение.
2. Основные фонды предприятия общественного питания, их состав и оценка.
3. Оборотные средства предприятия общественного питания, их состав и оценка.
4. Расчёт потребности предприятия общественного питания в запасах.
5. Персонал предприятия общественного питания. Сущность, состав, структура, показатели движения и производительности труда.
6. Мотивация и стимулирование труда персонала предприятия питания.

Занятие 5. Финансы предприятия общественного питания (4 час.)

1. Понятие, роль и функции финансов предприятия общественного питания.
2. Источники формирования финансовых средств, их классификация.
3. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

Занятие 6. Затраты предприятия общественного питания (4 час.)

1. Текущие затраты предприятия общественного питания, сущность и классификация.
2. Порядок расчёта себестоимости продукции предприятий общественного питания.
3. Особенности инвестиционных затрат в общественном питании.

Занятие 7. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – деловая игра (5 час.)

1. Формирование финансовых результатов в общественном питании.
2. Особенности расчёта показателей оборачиваемости и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» 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	Раздел I	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 46
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж,	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 46, 47

			совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания		
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 33, 46, 47
2	Раздел II	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 47
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 47
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 39, 42, 43, 45, 47

			знает понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 31
		ПК13	умеет обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 21, 31, 32,
			владеет навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 20, 21, 26, 31, 32, 42
			знает основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 27, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 38, 40, 41
		ПК16	умеет отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 44
			владеет методами и	собеседование	Вопросы к

			приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей	(УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 44
		ПК24	знает показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 16, 17, 23, 28, 29, 34, 35, 39, 43
	умеет рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа		конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 6, 16, 17, 21, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 43, 45	
	владеет методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа		собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 6, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 42, 43, 44, 45	

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

(электронные и печатные издания)

1. Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. 6-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469851>

2. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

3. Прудников В.М. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / В.К. Складенко, В.М. Прудников и др.; Под ред. проф. В.К.Складенко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405370>

4. Садыкова Р.Р. Экономика предприятий: Учебное пособие / Л.Н. Краснова, М.Ю. Гинзбург, Р.Р. Садыкова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 374 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/501088>

5. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания / А.М. Фридман. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415286>

6. Чернов В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся

по экономическим специальностям / В.А. Чернов; Под ред. М.И. Баканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 639 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/883930>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/481654>

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

4. Лалаян Е. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Р.К. Милл, Е. Лалаян. - 3-е изд. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 535 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/883747>

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный. - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/

2. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. Режим доступа: <http://restoranoff.ru/>

3. Общественное питание – Википедия. Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное_питание

4. Общественное питание в современных переходных условиях. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/director/10893.html>

5. Что такое общественное питание? Режим доступа: <http://findfood.ru/termin/obshhestvennoe-pitanie>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

5. SAP ERP – платформа для поддержки компаний любого размера и отрасли. Режим доступа: <http://www.sap.com/pc/bp/erp.html>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (30 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (40 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для аттестации на экзамене следующие: 85-100 баллов – «отлично», 65-84 баллов – «хорошо», 45-64 баллов – «удовлетворительно», 44 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе

производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении заданий на практических занятиях и заданиях, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению заданий на практических занятиях необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенного занятия.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения, как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать деловые игры, семинары-дискуссии, семинары-пресс-конференции, представляющие собой описание или обсуждение деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» осуществляется через использование деловых игр, а также разноуровневых ситуационных задач, решаемых в рамках семинаров, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях питания, тем самым, уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в ходе изучения определенной учебной темы в рамках проведения семинаров, деловых игр, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем

знания теоретического материала, уметь обосновывать и рассчитывать различные экономические показатели деятельности предприятия питания. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке ситуации и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять.

Таким образом, решение ситуационных разноуровневых задач и проведение деловых игр призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области экономики предприятий общественного питания, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;

- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;

- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения исследований;

- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения разноуровневых задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно, альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к экзамену позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

Раздел I. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия (2 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-дискуссия (2 час.)

Понятие предприятия, его сущность и основные признаки. Основы и особенности функционирования предприятий в условиях рынка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка (4 час.)

Понятие и отличительные особенности предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики. Эффективность как главная цель деятельности предприятия. Факторы внутренней и внешней среды, их влияние.

Раздел II. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания (12 час.)

Тема 3. Оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-беседа (1 час.)

Содержание показателей оборота от реализации услуг, продукции и товаров, виды, значение оборота. Оборот предприятия как экономическая категория и важнейший показатель хозяйственной деятельности. Состав оборота. Особенности развития оборота услуг, выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Факторы, определяющие объем оборота от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятия общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания (4 час.)

Понятие имущества предприятия общественного питания, его состав и структура. Оборотные средства, их виды, показатели измерения. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.

Основные фонды предприятия общественного питания, их понятие, классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов.

Понятие финансов предприятия, их роль и функции. Фонды и средства предприятий, их характеристика, классификация. Источники и факторы формирования финансовых ресурсов предприятия.

Персонал предприятия питания, как важнейший ресурс. Показатели состава, структуры, движения и производительности труда персонала. Особенности политики в области управления персоналом. Способы мотивации и стимулирования труда персонала, условия их применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: проблемная лекция (4 час.)

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек. Анализ и расчет затрат - как важное условие эффективного использования материальных и трудовых ресурсов. Методика анализа и планирования.

Понятие издержек и себестоимости продукции предприятий общественного питания, характеристика ее элементов, планирование.

Сущность прибыли, ее функции в сфере общественного питания. Прибыль валовая, налогооблагаемая, чистая. Методы определения прибыли, рентабельности. Анализ прибыли и расчет прибыли на предприятиях. Резервы увеличения прибыли на предприятиях общественного питания.

Сущность и содержание экономической эффективности предприятия, критерии оценки, система показателей. Факторы, определяющие эффективность деятельности предприятия. Обобщающие показатели эффективности деятельности предприятий общественного питания.

Занятие 1. Предприятие как субъект рынка (4 час.)

1. Понятие и сущность рынка. Основные виды рынков.
2. Предприятие и его основные признаки.
3. Классификация предприятий.
4. Факторы, влияющие на деятельность предприятия.

Методические указания по подготовке к занятию:

Целью занятия является формирование и закрепление у студентов знаний таких понятий, как рынок, предприятие, основные признаки предприятия, их виды и факторы, воздействующие на их деятельность.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением.

При подготовке к занятию рекомендуется в дополнение к лекционному материалу и основной литературе ознакомиться с дополнительной литературой, информацией в периодической печати, источниками сети Интернет, раскрывающими понятие и сущность рынка, предприятия, классификацию предприятий, факторы внутренней и внешней среды.

По ходу обсуждения необходимо ориентироваться в основных определениях и классификациях. Центральным звеном в обсуждении должны быть вопросы места предприятия в современной экономике и его функционирования в РФ. Следует обсудить состояние факторов среды, выявить плюсы и минусы.

Занятие 2. Особенности функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-пресс-конференция (2 час.)

1. Содержание и цели деятельности предприятий общественного питания.

2. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.

3. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование и закрепление у студентов знаний особенностей предприятий общественного питания, их функционирования в современных условиях, основных факторов внутренней и внешней среды и экономических показателей.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;
- семинар-пресс-конференция «Особенности деятельности предприятий общественного питания и пути её улучшения».

По каждому вопросу плана семинара преподаватель выбирает группу студентов (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара, т.е. остальные студенты, задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы,

оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Перед проведением семинара студентам необходимо закрепить знания о сущности предприятий общественного питания, целях их деятельности и роли в экономике, показателях деятельности предприятий общественного питания и способах их расчёта, факторах внутренней и внешней среды, воздействующих на их состояние и развитие. Целесообразно, наряду с теоретической информацией, найти также практические примеры деятельности предприятий общественного питания, влияния на их работу различных факторов, показатели их работы, проанализировать найденную информацию и сделать выводы.

Занятие 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-дискуссия (3 час.)

1. Понятие, виды и значение оборота.
2. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятия общественного питания.
3. Расчёт, анализ и оценка оборота.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование и закрепление у студентов знаний об экономической сущности оборота предприятий общественного питания, способах его расчёта, о влияющих на его величину факторах и о проблемах и путях повышения данного показателя.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;

- семинар-дискуссия «Проблемы, факторы и пути повышения оборота предприятий общественного питания».

В период подготовки (начинается не более, чем за неделю до семинара) во время самостоятельной работы определяется список вопросов для обсуждения, и формируются группы студентов по каждому вопросу. Каждая группа выбирает своего руководителя и согласует его с преподавателем. Каждый руководитель заранее готовит выступление на 5-7 минут, раскрывающее актуальность и значение рассматриваемого вопроса, основные проблемы.

В ходе семинара преподаватель:

- контролирует соблюдение регламента времени, отводимого на каждый вопрос;

- осуществляет руководство обсуждением вопроса (кому предоставить слово для отчета, обеспечение порядка и дисциплины при обсуждении вопроса);

- оказывает помощь каждой группе, отвечающей на вопросы, и др.

Проведение семинара начинается вступительным словом преподавателя. После этого заслушиваются и обсуждаются доклады. Преподаватель и участники групп задают вопросы докладчику и его группе, причём каждый участник не только задает вопросы, но и выдвигает свои гипотезы, спорит, доказывает свою правоту, обращается к записям лекций и учебных пособий для уточнения своих знаний и нахождения более убедительных и точных аргументов.

Таким образом, обучаемые должны как можно чаще решать проблемы, поставленные ими самими.

Преподаватель делает заключение по каждому вопросу (раскрывает, что составляет суть данного вопроса, указывает, на что обратить особое внимание, дает ответы на вопросы, не получившие должного освещения, и т. д.).

Затем таким же образом обсуждаются все последующие вопросы семинара.

Заключительный этап:

- подводятся итоги семинара;
- оценивается работа каждого обучаемого, причём учитываются как его ответы, так и задаваемые им вопросы, высказываемые суждения, мысли.

Перед проведением семинара-дискуссии студентам необходимо закрепить знания о сущности оборота предприятий общественного питания, о влияющих на его величину факторах. Также следует найти и проанализировать информацию об обороте ряда действующих предприятий общественного питания, выявить и изучить повлиявшие на него факторы, сделать выводы и предложить рекомендации по повышению оборота.

Занятие 4. Ресурсы предприятия общественного питания (6 час.)

1. Имущество предприятия общественного питания, его состав и значение.
2. Основные фонды предприятия общественного питания, их состав и оценка.
3. Оборотные средства предприятия общественного питания, их состав и оценка.
4. Расчёт потребности предприятия общественного питания в запасах.
5. Персонал предприятия общественного питания. Сущность, состав, структура, показатели движения и производительности труда.
6. Мотивация и стимулирование труда персонала предприятия питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов знания сущности, особенностей, видов основных и оборотных активов предприятия общественного питания, их места в деятельности предприятия, умения решать практические задачи и рассматривать ситуации, связанные с использованием основных и оборотных активов.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;
- решение разноуровневых задач (задачи 1-4 для самостоятельной работы представляются студентами и обсуждаются в ходе проведения занятия, представлены в Приложении 1).

Перед проведением практического занятия студентам необходимо закрепить знания об основных и оборотных средствах предприятий общественного питания, о влияющих на их состояние факторах. Также следует найти и проанализировать информацию об имуществе ряда действующих предприятий общественного питания, выявить и изучить воздействующие на него факторы, сделать выводы и предложить рекомендации по улучшению состояния и использования имущества.

Занятие 5. Финансы предприятия общественного питания (4 час.)

1. Понятие, роль и функции финансов предприятия общественного питания.
2. Источники формирования финансовых средств, их классификация.
3. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов целостного представления о сущности, роли и функциях финансов предприятия общественного питания, источниках их формирования, их преимуществах и недостатках, обучение практическим навыкам оценки финансового состояния предприятия общественного питания, умению анализировать показатели, характеризующие это состояние, и предлагать рекомендации по его улучшению.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;

- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;

- решение разноуровневых задач (задачи 5-6 для самостоятельной работы представляются студентами и обсуждаются в ходе проведения занятия, представлены в Приложении 1).

Перед проведением практического занятия студентам необходимо закрепить знания о финансах предприятий общественного питания, об их функциях, источниках формирования. Также следует изучить основные финансовые показатели деятельности предприятий общественного питания, как в теории, так и на практических примерах, научиться анализировать финансовое состояние, делать выводы и предлагать рекомендации.

Занятие 6. Затраты предприятия общественного питания (4 час.)

1. Текущие затраты предприятия общественного питания, сущность и классификация.

2. Порядок расчёта себестоимости продукции предприятий общественного питания.

3. Особенности инвестиционных затрат в общественном питании.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов понимания сущности затрат, знания их классификации, особенностей формирования в общественном питании, возможных путей их снижения, а также умения производить расчет и анализ затрат в практических ситуациях.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;

- решение разноуровневых задач (задача 7 для самостоятельной работы представляется студентами и обсуждается в ходе проведения занятия, представлена в Приложении 1).

Перед проведением практического занятия студентам необходимо закрепить знания о затратах предприятий общественного питания, об их классификации, способах расчёта, путях снижения, источниках формирования. Также следует изучить основные группы затрат предприятий общественного питания, как в теории, так и на практических примерах, научиться анализировать затраты и управлять ими, делать выводы и предлагать рекомендации.

Занятие 7. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – деловая игра (5 час.)

1. Формирование финансовых результатов в общественном питании.
2. Особенности расчёта показателей оборачиваемости и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов знаний показателей результатов и эффективности деятельности предприятий общественного питания – прибыли и рентабельности, в т.ч. их экономической сущности, видов, путей повышения, а также умения на практике рассчитывать, анализировать эти показатели, предлагать пути их улучшения.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;
- решение разноуровневых задач (задача 8 для самостоятельной работы представляется студентами и обсуждается в ходе проведения занятия, представлена в Приложении 1);
- деловая игра «Расчёт экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания».

Для подготовки к занятию студентам необходимо изучить сущность, основные показатели экономической эффективности, пути её повышения, разобрать эти вопросы на практических примерах, научиться рассчитывать показатели, интерпретировать их и предлагать свои рекомендации.

Для выполнения задания по деловой игре студенты подразделяются на группы по 4-7 человек. Группы выполняют задания независимо друг от друга. По результатам проведённой работы каждая группа предоставляет отчёт и готовит доклад. Группы обмениваются вопросами, замечаниями, рекомендациями, в конце занятия преподаватель подводит общий итог.

Примечание: приводимое ниже задание – расчет экономической эффективности деятельности ресторана мексиканской кухни – дается только в качестве ориентировочного примера. Каждая группа должна вначале сгенерировать идею создания *своего* предприятия общественного питания, обосновать его необходимость и спрос со стороны потребителей на его продукцию и услуги. Затем необходимо рассчитать показатели, найдя требуемую информацию о нужных ингредиентах, например, согласно Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, о ценах на ресурсы, поставщиках и т.д. На этом основании следует определить итоговые показатели экономической эффективности, сделать вывод о целесообразности или нецелесообразности реализации проекта.

Также при подготовке задания по деловой игре группы должны проверять и учитывать актуальные изменения в законодательстве, касающиеся налогов, обязательных отчислений, тарифов на коммунальные услуги и т.д.

Деловая игра «Расчет экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания»

Задание. Рассчитать и обосновать показатели экономической эффективности деятельности ресторана мексиканской кухни (таблица 8), предложить возможные пути их улучшения.

Проектируемое предприятие - *ресторан мексиканской кухни* на 60 посадочных мест. Режим работы предприятия с 11:00 до 24:00 часов. Предприятие организовано частными лицами (предпринимателями), во главе структуры управления находится директор.

Данные для расчета товарооборота представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Расчет товарооборота и валового дохода проектируемого мексиканского ресторана на 60 мест.

Единица измерения	Количество сырья	Цена поставщика, руб.	Стоимость сырья по ценам поставщика, руб.	Валовой доход (наценка)	Товарооборот по продажным ценам, руб.		
					Наценки %	Сумма наценки, руб.	
1	2	3	4	5 (3*4)	6	7 (5*6)/100	8 (5+7)
Пекинская капуста	кг	3,14	15	47,1	250	70,7	117,8
Морковь	кг	3,6	11		250		
Свежий огурец	кг	0,7	45		250		
Авокадо	кг	4,7	150		250		
Помидор	кг	22,0	45		250		
Петрушка (зелень)	кг	1,6	140		250		
Корень сельдерея	кг	0,82	150		250		
Репчатый лук	кг	10,5	12		250		
Зелёный салат (листья)	кг	2,4	100		250		
Перец красный сладкий	кг	3,17	55		250		
Корень имбиря	кг	0,02	30		250		
Перец зелёный сладкий	кг	4,0	55		250		
Чеснок	кг	0,62	9		250		
Кабачок	кг	10,63	16		250		
Лук зелёный (перо)	кг	0,3	70		250		
Белокочанная капуста	кг	2,0	25		250		
Укроп (зелень)	кг	0,42	70		250		
Картофель	кг	4,6	12		250		
Апельсин	кг	0,6	40		250		
Банан	кг	2,9	35		250		
Майонез	кг	0,37	40		250		

Сметана	кг	0,37	25		250		
Мороженные креветки	кг	4,42	250		250		
Консерв-ая фасоль	кг	2,7	35		250		
Маринованный перец чили	кг	0,376	150		250		
Соль	кг	1,8	3		250		
Лимон	кг	1,5	120		250		
Молотый чёрный перец	кг	0,08	70		250		
Филе курицы (грудка)	кг	4,0	85		250		
Куриные яйца	шт	8,0	3		250		
Уксус (мягкий)	л	0,58	15		250		
Растительное масло	л	5,0	34		250		
Оливковое масло	л	4,44	40		250		
Кукурузное масло	л	1,42	34		250		
Консервированная красная фасоль (дольки)	кг	5,3	35		250		
Консервированная кукуруза	кг	4,0	15		250		
Консер-ая белая фасоль	кг	5,3	35		250		
Мёд	л	0,06	180		250		
Сыр «Моцарелла»	кг	0,6	200		250		
Столовая горчица	кг	0,02	20		250		
Филе щуки	кг	4,5	83		250		
Молотая гвоздика	кг	0,013	100		250		
Душистый перец горошком	кг	0,03	80		250		
Молотый тмин	кг	0,034	100		250		
Сушёный ореган	кг	0,05	150		250		
Лавровый лист	кг	0,008	90		250		
Винный уксус	л	1,43	120		250		
Консервированные оливки	кг	0,08	208		250		
Консер. Маслины	кг	0,08	208		250		
Филе окуня	кг	11,0	60		250		
Водка	л	0,12	180		250		
Пшеничная мука	кг	2,7	13		250		
Сыр «Чеддер»	кг	1,8	230		250		
Консер. Каперсы	кг	0,26	165		250		
Копчёный лосось	кг	1,2	260		250		
Говяжий фарш	кг	1,1	60		250		
Томатная паста	кг	1,0	24		250		
Молотый кориандр	кг	0,012	13		250		
Молотый красный перец	кг	0,004	40		250		
Кукурузная мука	кг	1,02	19		250		
Лимон	кг	1,5	120		250		
Молотый чёрный перец	кг	0,08	70		250		
Филе курицы (грудка)	кг	4,0	85		250		
Куриные яйца	шт	8,0	3		250		
Уксус (мягкий)	л	0,58	15		250		
Растительное масло	л	5,0	34		250		
Оливковое масло	л	4,44	40		250		
Кукурузное масло	л	1,42	34		250		
Консервированная красная фасоль (дольки)	кг	5,3	35		250		
Консервированная кукуруза	кг	4,0	15		250		
Консер-ая белая фасоль	кг	5,3	35		250		
Мёд	л	0,06	180		250		
Сыр «Моцарелла»	кг	0,6	200		250		

Столовая горчица	кг	0,02	20		250		
Филе щуки	кг	4,5	83		250		
Молотая гвоздика	кг	0,013	100		250		
Душистый перец горошком	кг	0,03	80		250		
Молотый тмин	кг	0,034	100		250		
Сушёный ореган	кг	0,05	150		250		
Лавровый лист	кг	0,008	90		250		
Винный уксус	л	1,43	120		250		
Консервированные оливки	кг	0,08	208		250		
Консер. Маслины	кг	0,08	208		250		
Филе окуня	кг	11,0	60		250		
Водка	л	0,12	180		250		
Пшеничная мука	кг	2,7	13		250		
Сыр «Чеддер»	кг	1,8	230		250		
Консер. Каперсы	кг	0,26	165		250		
Копчёный лосось	кг	1,2	260		250		
Говяжий фарш	кг	1,1	60		250		
Томатная паста	кг	1,0	24		250		
Молотый кориандр	кг	0,012	13		250		
Молотый красный перец	кг	0,004	40		250		
Кукурузная мука	кг	1,02	19		250		
Сливочное масло	кг	0,93	70		250		
Сливки 10% жир.	л	0,51	80		250		
Сахар песок	кг	2,54	19		250		
Вермишель	кг	0,43	18		250		
Молотая корица	кг	0,14	100		250		
Рис длинозёрный	кг	4,6	25		250		
Марин-ый зелёный помидор	кг	0,93	170		250		
Мясо краба (мороженое)	кг	1,02	350		250		
Сухое белое вино	л	1,1	280		250		
Сушёная душица	кг	0,009	150		250		
Сушёный тимьян	кг	0,02	150		250		
Филе трески	кг	0,7	60		250		
Копчёный говяжий язык	кг	2,3	240		250		
Свиной фарш	кг	0,5	60		250		
Хлебная крошка	кг	0,06	36		250		
Изюм без косточек	кг	1,2	130		250		
Баранина (корейка)	кг	4,8	90		250		
Свинина (корейка)	кг	2,4	80		250		
Телятина (лопаточная часть)	кг	4,0	80		250		
Миндаль	кг	0,6	300		250		
Арахис жареный	кг	0,31	240		250		
Говядина (вырезка)	кг	5,3	120		250		
Курица потрошёная	кг	4,0	60		250		
Сливки 35% жир.	л	0,4	80		250		
Куриный кубик	кг	0,15	46		250		
Горошек (мороженный)	кг	0,93	30		250		
Цыплёнок (филе и ножки)	кг	4,2	70		250		
Грибы свежие (шампиньоны)	кг	0,9	280		250		
Сушёный майоран	кг	0,004	150		250		
Ликёр «Шерри»	л	0,4	380		250		
Коричневый сахар	кг	1,32	30		250		
Молоко цельное	л	25,6	24		250		

Ванилин	кг	0,02	165		250		
Сливочное масло (несолёное)	кг	0,31	70		250		
Сливки 40% жир.	л	2,5	80		250		
Тёмный ром	л	0,36	370		250		
Кокосовая стружка	кг	0,46	80		250		
Молотый кофе	кг	1,1	850		250		
Горький шоколад	кг	2,0	160		250		
Хлебцы	кг	0,6	40		250		
Сахарная пудра	кг	0,14	24		250		
Итого:				15441,9		38604,75	54046,65
Покупные товары							
Чай зелёный, заварной«Grenfield»	кг	2,0	140		250		
«Спрайт»	л	5,0	32		250		
«Фанта»	л	3,0	32		250		
«Лимонад»	л	7,0	20		250		
«Кока-кола»	л	7,0	32		250		
«Бонаква»	л	11,0	20		250		
«Шмаковская»	л	11,0	17		250		
«Ласточка»	л	5,0	18		250		
«DJ seven»	л	2,0	35		250		
«Я»	л	3,0	45		250		
Сок «Premium»	л	2,0	30		250		
Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	шт	20,0	40		250		
Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой	шт	20,0	50		250		
Пирожное «Корзиночка любительская»	шт	20,0	35		250		
Пирожное «Трубочка» с кремом «Шарлотт» шоколадный	шт	43,0	38		250		
Пирожное «Трубочка» с заварным кремом	шт	50,0	36		250		
Конфеты «Птичье молоко»	к	4,0	160		250		
Конфеты «Коркунов»	к	4,0	220		250		
Бананы	кг	3,0	30		250		
Яблоки	кг	3,0	25		250		
Виноград	кг	3,0	60		250		
Апельсины	кг	3,0	40		250		
Груши	кг	2,0	40		250		
Ананас	кг	2,0	100		250		
«Holsten»	б	6,0	40		250		
«Ярпиво»	б	4,0	25		250		
«Три толстяка»	б	4,0	25		250		
«Три медведя»	б	6,0	25		250		
«Kent»	п	7,0	20		250		
«Bond»	п	7,0	20		250		
«Парламент»	п	10,0	30		250		
Спички	к	31,0	5		250		
Коньяк «Алагири»	б	8,0	300		250		
Водка «Русский стандарт»	б	5,0	130		250		
Водка «Финляндия»	б	4,0	145		250		
Вино «Изабелла»	б	10,0	100		250		
Вино «Кинзмараули»	б	7,0	155		250		

Вино «Галисман»	б	3,0	80		250		
Шампанское «Советское» полусладкое	б	6,0	70		250		
Шампанское «Московское»	б	5,0	90		250		
Итого:				18131,0		45327,5	63458,5
Всего:				33572,9		83932,3	131600,5

Расчет товарооборота и валового дохода представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Сводный расчет товарооборота и его состава, валового дохода

Показатели, %	Сумма, руб.			Удельный вес, %
	За день	За месяц	За год	
Розничный товарооборот, в том числе:	131600,5			100
–по продукции собственного производства	54046,65			41,07
–по покупным товарам	63458,5			48,22
Уровень валового дохода				
Валовой доход	83932,3	2601901,3	30635289	63,78

Расчет фонда заработной платы

Расчет фонда заработной платы предприятия производится по группам: административно – обслуживающий персонал, производственная группа.

Фонд заработной платы рассчитывается по окладам работников с учетом соответствующих надбавок (ДВ, районный коэффициент, стажевая надбавка).

Расчеты представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Расчет фонда заработной платы персонала

Наименование должности	Количество, чел.	Оклад, руб.	ДВ районный коэффициент 30%, руб.	Стажевая надбавка 30%, руб.	Зарплата за месяц одного работника, руб.	Фонд заработной платы в месяц, руб.
Административно–управленческий персонал						
Директор	1	12500	3750	3750	20000	20000

Бухгалтер	1	10000				
Администратор	2	9500				
Итого:	4					51200
Работники производства						
Технолог	1	9000				
Повар	6	7500	2250	2250	12000	72000
Мойщик кухонной посуды	1	4500				
Мойщик столовой посуды	1	4500				
Уборщица	2	3500				
Итого:	11					112000
Работники торговой группы						
Бармен	2	6000				
Официант	5	5000				
Гардеробщик	1	3000				
Итого:	8					64000
Работники прочей группы						
Грузчик	1	4000				
Охранник	1	5000				
Итого:	3					22400
Всего:	26					249600
Фонд заработной платы за год	2995200					

Уровень заработной платы в % к товарообороту составляет ? %.

Единый налог на вмененный доход введен в Федеральном законе от 05.08.00 № 117–ФЗ “О едином налоге на вмененный доход для отдельных видов деятельности”.

В Приморском крае принят закон от 28.11.2002 № 23–КЗ “О системе налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности в Приморском крае”.

Издержки производства и обращения – это стоимостная оценка используемых в процессе приготовления природных ресурсов, сырья, материалов, топлива, энергии, основных фондов, трудовых ресурсов, а так же других затрат на производство, реализацию и организацию потребления продукции и покупных товаров.

Издержки бывают постоянные и переменные. Величина постоянных издержек остается одинаковой при изменении объема производства (арендная плата, амортизация, расходы на содержание здания и т.д.). Переменные расходы увеличиваются или уменьшаются при росте или уменьшении объема выпуска продукции. Показателем издержек производства и обращения является сумма расходов и их уровень к годовому товарообороту.

Проектируемое предприятие образовано частным предпринимателем, поэтому необходимо произвести исчисление единого налога на вмененный доход по формуле:

$$V = M * 0,2, \quad (1)$$

где V – сумма вмененного годового единого налога, руб.; M – сумма вмененного дохода, руб.

Вмененный доход определяется по формуле:

$$M = C * N * D * E * F * A, \quad (2)$$

где C – базовая доходность за единицу физического показателя, руб., ($C = 4000$); N – количество единиц физического показателя, руб., ($N = S$ торговой группы помещений = 108 м^2); D – корректирующий коэффициент по подвидам деятельности ($D = 1,0$); E – корректирующий коэффициент по месту деятельности налогоплательщика, учитывающий тип населенного пункта ($E = 1,0$); F – корректирующий коэффициент по месту деятельности, учитывающий местонахождение внутри населенного пункта ($F = 1,0$); A – корректирующий коэффициент, учитывающий уровень инфляции ($A = 1,0$).

$$M = 4000 * 108 * 1,0 * 1,0 * 1,0 * 1,0 = 432000$$

Единый налог на вмененный доход в год определяется:

$$M = 432000 * 0,2 = 86400 \text{ руб.}$$

Единый налог на вмененный доход в месяц составит:

$$86400 / 12 = 7200 \text{ руб.}$$

Налог на доходы физических лиц составляет 13 % от фонда заработной платы предприятия за вычетом 400 руб. с каждого работника предприятия:

$$249600 - (26 * 400) * 13 \% = 31096 \text{ руб. в месяц}$$

$$31096 * 12 = 373152 \text{ руб. в год}$$

Уровень годового налога на доходы физических лиц в процентах к товарообороту составляет 0,78 %.

$$\text{Налог на имущество } 2 \%. (\sum \text{Ос} * 2\%)$$

$$18031540 * 2 \% = 360630,80$$

Расчет издержек ведется методом технико-экономических расчетов по каждой статье отдельно, исходя из объема выпуска продукции, товарооборота, из сложившейся практики работы предприятия подобного типа, а также с учетом хозяйственной целесообразности.

Статья 1. Расходы на транспорт.

Расходы на транспорт в день составляют 500,00 рублей на предприятии работает одна машина.

$$\text{Расходы на транспорт в день составляют: } 1 * 500,00 = ? \text{ рублей;}$$

$$\text{Расходы в месяц: } 500,00 * 31 = ? \text{ рублей;}$$

$$\text{Расходы в год: } ? * 12 = ? \text{ рублей;}$$

Уровень расходов по данной статье составляет ? % к товарообороту.

Статья 2. Расход на оплату труда.

За месяц расходы составляют ? рублей.

$$\text{За год: } ? * 12 = ? \text{ рублей.}$$

Уровень расходов по данной статье составляет ? % к товарообороту.

Статья 3. Расход на содержание здания.

Расчеты по данной статье представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Расчет расходов на содержание ресторана*

Наименование статьи расходов	Единица измерения	Тариф за единицу измерения, руб.	Количество единиц за месяц	Сумма за месяц, руб.	Сумма за год, руб.

Электроэнергия	кВт/ч	2,22	21725	48229,5	578754
Отопление	Гкал	1802	40		
Водоснабжение:					
–холодное	м ³	40	3797		
–горячее	м ³	53,56	2588		
Вывоз отходов	в пакетах	44	61		
Итого:				413486,78	4961841,3 6

*тарифы могут изменяться, перед проведением деловой игры необходимо уточнить актуальные тарифы и пересчитать показатели в соответствии с ними

Уровень расходов по статье 3 к товарообороту составляет ? %.

Статья 4. Амортизация основных средств.

Расчет суммы амортизационных отчислений представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Расчет суммы амортизационных отчислений

Наименование основных фондов	Стоимость основных фондов, руб.	Годовые нормы амортизации, %	Сумма отчислений за год, руб.
Здание предприятия	17280000	2,5	432000
Холодильное оборудование	150200	10	
Тепловое оборудование	150540	12,5	
Инвентарь	125600	13,5	
Мебель	325200	13,5	
Итого:	18031540		526696

Уровень расходов по статье 4 к товарообороту составляет ? %.

Статья 5. Отчисления в ремонтный фонд.

Эти отчисления составляют 8,5% от товарооборота в год.

? * 8,5% = ? рублей.

Статья 6. Износ спецодежды и инвентаря.

Эти отчисления составляют 6,5% от товарооборота в год.

?* 6,5% = ? рублей.

Статья 7. Расходы на тару.

Эти отчисления составляют 3% от товарооборота в год.

? * 3% = ? рублей.

Статья 8. Расходы на рекламу.

Эти отчисления составляют 3% от товарооборота в год.

? * 3% = ? рублей.

Статья 9. Прочие расходы.

Эти отчисления составляют 4% от товарооборота в год.

? * 4% = ? рублей.

Смета издержек проектируемого предприятия за год представлена в таблице 6.

Таблица 6 – Смета издержек за год

Показатели издержек	Процент к товарообороту, %	Сумма отчислений в год, руб.
Расходы на транспорт		
Расходы на оплату труда		
Расходы на содержание здания		
Амортизация основных средств		
Отчисления в ремонтный фонд		
Износ спецодежды и инвентаря		
Расходы на тару		
Расходы на рекламу		
Прочие расходы		
Итого:		

Расчет основных экономических показателей

Валовой доход является источником возмещения текущих затрат и формирования чистой прибыли. Валовой доход предприятия составляют наценки на продукцию собственного производства. Наценки становятся реальными доходами после реализации собственной продукции и составляют реализованный валовой доход, сумма которого определяется балансовым методом ежемесячно. Чистая прибыль предприятия рассчитывается как разность между валовым доходом (ВД), издержками производства и налогами.

Прибыль = ВД – издержки – налоги, руб.

Прибыль = 30635289 – 20678282,86 – (86400 + 373152 +) = 9497454,14 руб.

В год на предприятии прибыль до налогообложения составляет 9497454,14 руб., по отношению к товарообороту 19,77 %.

От прибыли к налогообложению предприятие отчисляет платежи в бюджет. Размер налога на прибыль для предприятий общественного питания составляет 20 %.

$9497454,14 * 20\% = ?$ руб.

$9497454,14 - 227988,99 = ?$ руб.

Вычитаем от прибыли налог на имущество и получаем данную чистую прибыль:

$? - 360630,80 = ?$

Все расчеты представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Расчет прибыли предприятия к распределению

Наименование показателей	Облагаемая база	Процент отчисления, %	Сумма отчислений за год, руб.
Валовой доход	Т/о	63,78	30635289
Издержки производства	Т/о	43,05	20678282,86
Налог на доходы физических лиц	ФЗП	?	?
Отчисления во внебюджетные фонды	ФЗП	?	?
Налог на имущество		0,75	360630,00
Прибыль до налогообложения	Т/о	12	9497454,14
Чистая прибыль	Т/о	18,55	8908834,35

Показатели экономической эффективности рассчитываются по следующим формулам:

Уровень рентабельности:

$$R = \text{Пч} / \text{Т} * 100, \quad (3)$$

где Пч – чистая прибыль, руб.; Т – товарооборот, руб.

$$R = ? / ? * 100 = ? \%$$

Фондоотдача:

$$\Phi = T / O_c, \quad (4)$$

где O_c – стоимость основных средств, руб.

$$\Phi = ? / ? = ?$$

Фондоемкость:

$$E = O_c / T, \quad (5)$$

$$E = ? / ? = ?$$

Окупаемость предприятия:

$$C_o = O_c / Пч. \quad (6)$$

$$C_o = ? / ? = ?$$

Показатели экономической эффективности проектируемого предприятия представлены в таблице 8.

Таблица 8 - Показатели экономической эффективности ресторана мексиканской кухни на 60 мест

Наименование показателей	Единицы измерения	Значение
Уровень рентабельности	% к товарообороту	
Фондоемкость	руб.	
Фондоотдача	руб.	
Окупаемость	лет	

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- компьютеры с установленным пакетом программ Microsoft Office,

SAP EPR.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**
профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

г. Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Раздел 1 (Сентябрь-октябрь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии	18 часов	Представление доклада и презентации, проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии
2	Раздел 2 (Ноябрь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии	18 часов	Представление доклада и презентации, проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии
3	Раздел 3 (Декабрь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии, деловым играм	18 часов	Представление доклада и презентации, проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии, проверка деловой игры
4	Раздел 4 (Январь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии, деловым играм, решение разноуровневых задач, подготовка реферата, подготовка к тесту	36 часов	Проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии, проверка решения задач, защита реферата, прохождение теста
5	ИТОГО	-	90 часов	-

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся

Темы рефератов

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия

1. Проблемы функционирования предприятий в условиях рынка.
2. Факторы, влияющие на деятельность предприятий, и их оценка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка

1. Современные проблемы совершенствования ассортимента и повышения качества услуг общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Совершенствование технологий оказания услуг общественного питания.

3. Проблемы развития рынка услуг общественного питания на современном этапе.

4. Конкуренция на рынке услуг общественного питания.

5. Проблемы и основные направления совершенствования услуг общественного питания.

Тема 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания

1. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятий общественного питания.

2. Методы расчёта и анализа оборота от деятельности предприятий общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания

1. Показатели, характеризующие эффективность использования основных фондов предприятия. Резервы повышения эффективности их функционирования.

2. Товарное обеспечение предприятий общественного питания, его источники и особенности формирования в условиях рынка.

3. Оборотные средства предприятий общественного питания, состав, показатели эффективности использования.

4. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания, источники их формирования.

5. Методы анализа финансового состояния предприятий общественного питания.

6. Персонал предприятий общественного питания: значение, состав, структура, показатели движения.

7. Показатели результативности труда персонала предприятий общественного питания.

8. Мотивация персонала предприятий общественного питания: сущность, теории, виды, методы, условия применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания

1. Резервы роста эффективности работы предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики.

2. Пути и резервы увеличения прибыли предприятий общественного питания на современном этапе.

3. Риски, понятие, виды, вероятность результата. Методы оценки хозяйственного риска, снижение риска.

4. Формы и системы оплаты труда в общественном питании. Трудовые контракты.

5. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания, пути их оптимизации.

Критерии оценки реферата

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Готовность реферата к объявленному сроку	10
2	Уровень владения научным языком написания реферата	10
3	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
4	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	40
6	Материал подан системно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
7	ИТОГО	100

Темы групповых или индивидуальных заданий для подготовки докладов к семинарам

1. Предприятие общественного питания: сущность, функции, цели.
2. Общественное питание: сущность, место в жизни общества.

3. Особенности функционирования предприятий общественного питания в России.
4. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Дальневосточном регионе.
5. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Приморском крае.
6. Миссия и цели предприятия общественного питания: сущность, проблемы выбора и порядок определения.
7. Основные показатели работы предприятия общественного питания.
8. Проблемы и пути совершенствования технологий общественного питания.
9. Основные затраты в деятельности предприятий общественного питания, порядок их расчёта и пути снижения.
10. Факторы внешней и внутренней среды, воздействующие на деятельность предприятия общественного питания: классификация, особенности проявления в России, учёт их влияния в управлении.
11. Технологии общественного питания: сущность, виды, пути совершенствования.
12. Качество работы предприятия общественного питания и факторы, его формирующие.
13. Столовые, кафе, кафетерии, рестораны: особенности деятельности.
14. Мотивация в деятельности предприятия общественного питания: сущность, виды, методы.
15. Проблемы и пути совершенствования работы предприятий общественного питания.
16. Финансовое состояние предприятий общественного питания.
17. Проблемы и пути совершенствования контроля на предприятиях общественного питания.
18. Стратегии предприятия общественного питания: сущность, виды, порядок разработки и корректировки.

19. Особенности, проблемы и пути совершенствования формирования стратегии российских предприятий общественного питания.

20. Ресурсное обеспечение деятельности предприятия общественного питания, особенности в России и пути совершенствования.

21. Особенности и пути совершенствования управления предприятием общественного питания.

22. Специфика предприятий общественного питания по странам (по выбору студента).

Критерии оценки доклада по заданию в группах

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Готовность материала к объявленному сроку	10
2	Уровень владения академическим языком изложения доклада	10
2	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	20
3	Представление собственной точки зрения, аргументированной (позиции, отношения) по теме исследования	20
4	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
5	ИТОГО	100

Задания к решению разноуровневых задач

Задача 1. Первоначальная стоимость оборудования для офиса предприятия общественного питания составила 1400 тыс. руб., срок службы 10 лет. Определить линейным способом годовую и месячную суммы амортизационных отчислений.

Задача 2. Первоначальная стоимость оборудования 3600 тыс. руб. Срок службы 5 лет. Норма амортизации 20 %. Рассчитать суммы годовых амортизационных отчислений нелинейным способом.

Задача 3. Среднегодовая стоимость основных фондов предприятия общественного питания составляет 10000 тыс. руб., годовой оборот – 26000 тыс. руб., годовая прибыль – 4500 тыс. руб., среднесписочная численность персонала – 50 чел. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и рентабельности основных фондов.

Задача 4. Определить величину высвобождающихся оборотных средств предприятия общественного питания за счет ускорения их оборачиваемости, если длительность одного их оборота снизилась с 54 до 52 дней. Объем реализации услуг компании составляет 33,3 млн. руб. в год.

Задача 5. На начало года общая сумма капитала предприятия общественного питания составляла 560 тыс. руб. Из них 25 тыс. руб. – уставной капитал, 100 тыс. руб. – нераспределенная прибыль, 75 тыс. руб. – добавочный капитал, 40 тыс. руб. – резервный капитал, 120 тыс. руб. – краткосрочные кредиты. Остальная часть капитала формировалась за счет кредиторской задолженности. На конец года прибыль выросла на 30 тыс. руб., краткосрочные кредиты выросли на 50 тыс. руб., общая сумма капитала снизилась на 80 тыс. руб. Как изменилась кредиторская задолженность, если остальные составляющие капитала остались неизменными? Рассчитать коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости на начало и на конец года, их динамику. Оценить финансовое состояние предприятия и тенденции его изменения.

Задача 6. На основании приведенного ниже баланса предприятия общественного питания по состоянию на 1.01.2015 г. и 1.01.2016 г.:

1) рассчитать коэффициенты абсолютной, промежуточной ликвидности, общий коэффициент ликвидности;

2) определить величину собственного оборотного капитала (двумя способами);

3) охарактеризовать платежеспособность предприятия, сравнив соответствующие 4 группы его активов и пассивов, в т.ч. текущую платежеспособность и перспективную платежеспособность;

4) рассчитать трехкомпонентный показатель типа финансовой устойчивости;

5) определить коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости.

Определить динамику рассчитанных показателей за год, дать качественную оценку финансового состояния предприятия и тенденций его изменения.

Уплотненный баланс предприятия в сравнении на 1.01.2015 г. и на 1.01.2016 г.

Наименование статей актива	На 1.01. 2015 г.	На 1.01. 2016 г.	Наименование статей пассива	На 1.01. 2015 г.	На 1.01. 2016 г.
1. Внеоборотные активы			3. Капитал и резервы		
1.1. Основные средства	12026	12100	3.1. Уставной капитал	557	557
1.2. Нематериальные активы	106	201	3.2. Добавочный и резервный капитал	9473	4080
1.3. Прочие внеоборотные средства	47	3805	3.3. Фонды и целевое финансирование	2293	2293
Итого по разделу 1	12179	16106	3.4. Нераспределенная прибыль отчетного года	1394	0
			Итого по разделу 3	13740	19475
2. Оборотные активы					
2.1. Запасы	1211	6611	4. Долгосрочные пассивы	0	0
2.2. Дебиторская задолженность (более 12 месяцев)	0	0	5. Краткосрочные пассивы		
2.3. Дебиторская задолженность (платежи в течение 12 месяцев)	2607	4133	5.1. Кредиты и займы	0	1600
2.4. Краткосрочные финансовые вложения	0	0	5.2. Кредиторская задолженность	2875	5800
2.5. Денежные средства	428	359	5.3 Резервы предстоящих расходов и платежей	0	817

Прочие оборотные активы	191	485	5.4. Прочие пассивы	1	2
Итого оборотных активов			Итого по разделу 5	2876	8219
			Итого заемных средств	2876	8219
Итого баланс	16616	27694	Итого баланс	16616	27694

Задача 7. Используя данные таблицы:

- 1) рассчитать уровень издержек;
- 2) определить размер и темп снижения или повышения уровня издержек;
- 3) проанализировать изменение издержек в текущем году по сравнению с предыдущим, дать им оценку и сформулировать краткие выводы по их оптимизации.

Таблица – Анализ издержек производства и обращения

Показатели	Прошлый год	Текущий год	Текущий год в процентах к прошлому году
Оборот предприятия, тыс. руб.	25100	25,500	
Издержки предприятия, тыс. руб.	1400	1452	
Уровень издержек, %			
Темп изменения уровня издержек, п.п			

Задача 8. В отчетном периоде выручка от реализации услуг кафе составила 85000 тыс. руб., оборот по покупным ценам – 60000 тыс. руб., издержки обращения, включаемые в себестоимость – 12000 тыс. руб. Прочие доходы – 8000 тыс. руб., прочие расходы – 2000 руб. Определить: а) валовой доход; б) прибыль от реализации; в) прибыль до налогообложения; г) чистую прибыль; д) рентабельность продаж по прибыли от реализации, прибыли до налогообложения и чистой прибыли. Как изменятся рассчитанные показатели, если выручка увеличится на 10 %, товарооборот по покупным ценам на 5 %, издержки обращения – на 4 %?

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Организация и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов (СРС)

1. Текущая и опережающая СРС, направленная на углубление и закрепление знаний, а также развитие практических умений заключается в:

- работе студентов с лекционным материалом, поиск и анализ литературы и электронных источников информации по заданной проблеме и выбранной теме магистерской диссертации;
- выполнении домашних заданий;
- изучении тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- изучении теоретического материала к семинарским занятиям;
- подготовке к экзамену.

Методические рекомендации по подготовке и представлению материалов самостоятельной работы

1. Студенту необходимо определить интересующий его вопрос, объявленный в рамках вопросов для обсуждения.

2. Осуществить поиск материалов в электронном каталоге, или в электронных ресурсах библиотеки ДВФУ (режим доступа: <http://www.lib.dvfu.ru>).

3. Определить для себя наиболее интересные направления для доклада.

4. Осуществить поиск дополнительного материала, иллюстрирующего материалы научной дискуссии. (Допускается поиск мнений специалистов по освещаемому вопросу, презентация видео-дискуссий с представлением аргументированной точки зрения студента по докладываемому вопросу).

Методические рекомендации по оформлению библиографического списка

Библиографический список литературы является обязательной составной частью образовательной программы, реферата и другой работы, где используются источники информации, он является своего рода библиографическим пособием. Правильно составленный библиографический список позволяет получить представление об освещении темы работы в литературе, о количестве и качестве выявленных источников, а также об умении автора работать с информацией. В список включаются библиографические сведения об источниках, использованных при подготовке работы. Рекомендуется также включать в список сведения о цитируемой в работе литературе. Перечень библиографических записей о документах, как правило, составляется в алфавитном порядке, применяется общая нумерация источников. Последовательность информационных источников:

- законодательные и нормативно-методические материалы;
- литература на русском языке;
- литература на иностранных языках.
- статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений;
- интернет – источники.

В начале библиографического списка всегда должны располагаться законодательные и нормативные документы и акты. Они группируются от более значимых к менее значимым, а документы равной значимости – в хронологическом порядке по датам опубликования. Работы одного и того же автора, если их указывается несколько, располагаются в алфавитном порядке по заглавиям или в хронологическом порядке по годам издания. Источники на иностранных языках располагаются в списке после всех русскоязычных источников в порядке латинского алфавита. Описание источников, включенных в список, выполняется в соответствии с существующими библиографическими правилами.

1. ГОСТ 7.80-2000. «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления».

2. ГОСТ 7.1-2003. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

3. ГОСТ 7.82 – 2001. «Библиографическая запись. «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления».

4. ГОСТ 7.12 – 93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке.

Методические рекомендации к подготовке реферата

Реферат по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» представляет собой краткое обзорное исследование определённой проблемы, аспекта деятельности предприятия (кафе, ресторана и пр.) в современных условиях. Реферат обязательно должен содержать:

- введение: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, основные источники информации, которыми студент пользовался при написании реферата;

- основная часть, включающая две главы: в первой главе даётся изучение сущности рассматриваемого вопроса, базовые определения, классификации, точки зрения специалистов в данной области; во второй главе рассматривается практический опыт исследования и решения данной проблемы на примере либо конкретной организации (рекомендуется), либо группы организаций в определённых отраслях, на рынках, в регионах и т.д.;

- заключение, в котором делаются обобщающие выводы и даются рекомендации по исследуемой проблеме;

- список использованной литературы.

Рекомендуемый объём реферата – 25-35 страниц. В реферате должен содержаться критический анализ точек зрения различных авторов, собственные выводы и рекомендации студента по теме исследования. Определения, классификации, выводы авторов должны сопровождаться

ссылками на источники из списка литературы. Не допускается дословное списывание текста из источников.

Методические рекомендации по подготовке доклада по выбранной теме для самостоятельного изучения

Доклад студента - это самостоятельная работа на тему, предложенную преподавателем (тема может быть предложена и студентом, но обязательно должна быть согласована с преподавателем). Цель доклада состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. Подготовка доклада позволяет автору научиться четко и грамотно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные категории анализа, выделять причинно-следственные связи, иллюстрировать понятия соответствующими примерами, аргументировать свои выводы; овладеть научным стилем речи.

Доклад должен содержать: четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. В зависимости от специфики выбранной темы доклады могут значительно дифференцироваться. В некоторых случаях это может быть анализ имеющихся статистических данных по изучаемой проблеме, анализ материалов из средств массовой информации и использованием изучаемых моделей, подробный разбор предложенной задачи с развернутыми мнениями, подбор и детальный анализ примеров, иллюстрирующих проблему и т.д.

Структура доклада:

- титульный лист;
- введение - суть и обоснование выбора данной темы, состоит из ряда компонентов, связанных логически и стилистически. На этом этапе очень

важно правильно сформулировать вопрос, на который вы собираетесь найти ответ в ходе своего исследования.

- основная часть - теоретические основы выбранной проблемы и изложение основного вопроса. Данная часть предполагает развитие аргументации и анализа, а также обоснование их, исходя из имеющихся данных, других аргументов и позиций по этому вопросу. В этом заключается основное содержание доклада и это представляет собой главную трудность. Поэтому важное значение имеют подзаголовки, на основе которых осуществляется структурирование аргументации; именно здесь необходимо обосновать (логически, используя данные или строгие рассуждения) предлагаемую аргументацию/анализ. Там, где это необходимо, в качестве аналитического инструмента можно использовать графики, диаграммы и таблицы.

- заключение - обобщения и аргументированные выводы по теме с указанием области ее применения и т.д. Подытоживает доклад или еще раз вносит пояснения, подкрепляет смысл и значение изложенного в основной части. Методы, рекомендуемые для составления заключения: повторение, иллюстрация, цитата, впечатляющее утверждение. Заключение может содержать такой очень важный, дополняющий элемент, как указание на применение (импликацию) исследования, не исключая взаимосвязи с другими проблемами.

Необходимо представить материалы представить в виде доклада в печатной форме и в виде презентации на компьютере.

Методические рекомендации по подготовке мультимедиа презентации

1. Первый слайд должен содержать название доклада, ФИО и координаты (номер группы, направление подготовки, адрес электронной почты) выступающего. Каждый слайд должен иметь заголовки и быть пронумерованным в формате 1/11.

2. Наиболее распространен сегодня MS PowerPoint.
3. Презентация начинается с аннотации, где на одном-двух слайдах дается представление, о чем пойдет речь. Большая часть презентаций требует оглашения структуры.
4. Презентация не заменяет, а дополняет доклад. Не надо писать на слайдах то, что Вы собираетесь сказать словами.
5. Оптимальная скорость переключения — один слайд за 1–2 минуты. Для кратких выступлений допустимо два слайда в минуту, но не быстрее. Слушатели должны успеть воспринять информацию и со слайда, и на слух. «Универсальная» оценка – число слайдов равно продолжительности выступления в минутах.
6. Размер шрифта основного текста – не менее 16pt, заголовки ≥ 20 pt. Наиболее читабельным и традиционно используемым в научных исследованиях является Times New Roman . Оформляйте все слайды в едином стиле.
7. Не перегружайте слайд информацией. Не делайте много мелкого текста. При подготовке презентации рекомендуется в максимальной степени использовать графики, схемы, диаграммы и модели с их кратким описанием. Фотографии и рисунки делают представляемую информацию более интересной и помогают удерживать внимание аудитории, давая возможность ясно понять суть предмета. Длинные перечисления или большие таблицы с числами бессмысленны – лучше постройте графики.
8. Имеет смысл быть аккуратным. Неряшливо сделанные слайды (разнобой в шрифтах и отступах, ошибки и опечатки) вызывают подозрение, что и к содержательным вопросам докладчик подошёл спустя рукава. Готовую презентацию надо просмотреть внимательно несколько раз «свежим» взглядом; каждый раз будете находить по несколько опечаток.
9. Если Вы чувствуете себя хоть немного неуверенно перед аудиторией, или выступление очень ответственное, то напишите и выучите свою речь наизусть. Озвучивание одной страницы (формат А4, шрифт 14pt,

полуторный интервал) занимает 2 минуты. Потренируйтесь выступать с вашей презентацией. Пусть кто-то послушает и скажет Ваши ошибки, впечатление о выступлении, что интересно, что непонятно, как Вы выглядели.

10. Следите за временем!

11. Речь и слайды не должны совпадать, тогда презентация станет «объёмной». Речь должна быть более популярна и образна. Слайды могут содержать больше «технических» подробностей: формулы, схемы, таблицы, графики. Всегда подписывайте оси (какая переменная и ее размерность).

12. Первые же фразы должны интриговать. Например, можно сказать о том, насколько сложной или насколько важной является данная задача, или о том, насколько неожиданным будет решение — это позволит удержать внимание слушателей до конца. Но тогда концовка действительно должна оказаться нетривиальной — иначе слушатель будет разочарован. Запомните, у Вас только 20 секунд в начале доклада для того, чтобы привлечь внимание слушателей. Если за это время не прозвучит нечто поистине интригующее (или хотя бы хорошая шутка), вернуть внимание будет очень сложно.

13. Люди лучше запоминают то, что увидели последним!

14. В серьёзных научных презентациях не следует использовать эффекты анимации и излишнее «украшательство».

15. Заранее продумайте возможные проблемы с техникой. Заранее скопируйте на рабочий стол файл с презентацией и проверьте, как он работает, с первого до последнего слайда. Обязательно имейте при себе копию презентации на флэш-карте. Проверьте, нет ли проблем с отображением русских шрифтов и формул.

Методические указания к решению разноуровневых задач

Для решения *задачи 1* необходимо знать способы начисления амортизации, назначение и особенности линейного способа. При линейном способе амортизационные отчисления начисляются равными частями в

течение всего срока службы объекта. В данном случае необходимо первоначальную стоимость объекта разделить на количество лет его полезного использования, т.е. на 10 лет, таким образом, рассчитывается сумма амортизационных отчислений за год. В течение года амортизационные отчисления также начисляются равномерно, поэтому далее требуется полученную величину разделить на 12 месяцев. Таким образом, рассчитывается ежемесячная величина амортизационных отчислений.

В *задаче 2* необходимо учитывать особенности нелинейного способа начисления амортизации. Суть его в том, что вначале имущество амортизируется по завышенной (удвоенной) норме амортизации, чтобы ускоренно пополнить амортизационный фонд. Таким образом, должно быть амортизировано 80 % первоначальной стоимости объекта. Оставшаяся часть амортизируется равномерно в течение оставшегося срока службы объекта.

Соответственно, для решения задачи нужно:

- рассчитать 80 % от первоначальной стоимости;
- определить удвоенную норму амортизации;
- исходя из первоначальной стоимости и удвоенной нормы амортизации, рассчитать размер отчислений в год и в месяц в период ускоренной амортизации;
- 80 % первоначальной стоимости разделить на размер отчислений, рассчитав длительность периода ускоренной амортизации;
- из срока службы объекта вычесть период ускоренной амортизации, рассчитав длительность оставшегося периода;
- рассчитать размер отчислений в год и в месяц за оставшийся период, разделив 20 % первоначальной стоимости объекта на длительность оставшегося периода.

В *задаче 3* необходимо знать и понимать определения таких основополагающих показателей эффективности использования основных фондов, как фондоотдача, фондоёмкость, фондовооружённость и рентабельность основных фондов. Следует исходить из следующего:

- фондоотдача – это отношение оборота предприятия за период к средней за данный период стоимости основных фондов;
- фондоёмкость – обратный к фондоотдаче показатель;
- фондовооружённость – средняя стоимость основных фондов за период в расчёте на 1 работника, т.е. делённая на среднесписочную численность работников за период;
- рентабельность основных фондов – отношение прибыли, полученной за период, к средней за данный период стоимости основных фондов, выраженное в процентах.

Для решения *задачи 4* необходимо использовать показатели, характеризующие оборачиваемость оборотных средств, включая коэффициент оборачиваемости (отношение выручки от реализации к средней стоимости оборотных средств за период) и длительность одного оборота оборотных средств (отношение длительности рассматриваемого периода к количеству оборотов за период, т.е. к коэффициенту оборачиваемости). Соответствующие показатели для отчётного периода можно прямо рассчитать на основе исходных данных. В соответствии с плановым изменением выручки и длительности одного оборота, согласно условию задачи, следует рассчитать эти показатели для планового периода. Затем плановая потребность в оборотных средствах рассчитывается, как отношение плановой выручки к плановому коэффициенту оборачиваемости.

Для решения *задачи 5* необходимо изучить и понимать структуру источников финансирования (пассивов) предприятия, их элементы. Исходя из условия задачи, требуется рассчитать на конец года общую величину капитала, нераспределённую прибыль и краткосрочные кредиты, а затем рассчитать кредиторскую задолженность на конец рассматриваемого года, как общую величину капитала за минусом остальных указанных в задаче пассивов.

Также при решении задачи понадобится знание основных коэффициентов, характеризующих финансовое состояние. Прежде всего,

следует знать, какие пассивы относятся к собственному капиталу, какие – к зёмному. Необходимо рассчитать общую величину собственных и заёмных средств, учитывая, что прибыль, уставной, добавочный и резервный капитал – это собственные средства, а краткосрочные кредиты и кредиторская задолженность – заёмные средства. Коэффициент финансирования рассчитывается, как отношение собственных средств к заёмным, коэффициент независимости – отношение собственных средств к общей величине капитала, коэффициент финансовой устойчивости – отношение суммы собственных средств и долгосрочных заёмных средств к общей величине капитала. Данные показатели рассчитываются как на начало, так и на конец года.

На основании полученных знаний необходимо интерпретировать полученные показатели, сделать выводы о финансовом состоянии на начало и на конец года, а отсюда – выявить тенденции его изменения.

При решении *задачи 6* необходимо знать и понимать коэффициенты, характеризующие ликвидность баланса предприятия общественного питания, в т.ч.:

- коэффициент абсолютной ликвидности (отношение суммы денежных средств и краткосрочных финансовых вложений к краткосрочным обязательствам);

- коэффициент промежуточной ликвидности (отношение суммы денежных средств, дебиторской задолженности и краткосрочных финансовых вложений к краткосрочным обязательствам);

- общий коэффициент ликвидности (отношение всех оборотных активов к краткосрочным обязательствам).

Также необходимо уметь интерпретировать полученные коэффициенты.

Важно знать определение и сущность собственного оборотного капитала и оба способа его расчёта (оборотные активы за минусом заёмных средств или собственные средства за минусом внеоборотных активов).

Для характеристики платежеспособности требуется разделить активы по степени ликвидности:

A1 – наиболее ликвидные активы (денежные средства, краткосрочные финансовые вложения);

A2 – быстро реализуемые активы (дебиторская задолженность и прочие оборотные активы);

A3 - медленно реализуемые активы (запасы и долгосрочные финансовые вложения);

A4 - трудно реализуемые активы (внеоборотные активы за минусом долгосрочных финансовых вложений).

Пассивы необходимо разделить по степени срочности их погашения:

П1 – наиболее срочные обязательства (кредиторская задолженность и прочие краткосрочные пассивы);

П2 – краткосрочные пассивы, т.е. краткосрочные кредиты и займы;

П3 – долгосрочные пассивы – долгосрочные кредиты и займы;

П4 – постоянные пассивы, т.е. собственные средства.

Предприятие платежеспособно, если выполняются неравенства:

$A1 > П1$;

$A2 > П2$;

$A3 > П3$;

$A4 < П4$.

При этом первые два неравенства характеризуют текущую платежеспособность, а третье – перспективную платежеспособность.

Следует изучить сущность и расчёт трёхкомпонентного показателя типа финансовой устойчивости (абсолютная – запасы и затраты меньше собственного оборотного капитала; нормальная – запасы и затраты больше собственного оборотного капитала, но меньше суммы собственного оборотного капитала и долгосрочных пассивов, неустойчивое финансовое состояние – запасы и затраты больше суммы собственного оборотного капитала и долгосрочных пассивов, но меньше суммы собственного

оборотного капитала, долгосрочных пассивов и краткосрочных кредитов и займов, кризисное финансовое состояние – запасы и затраты больше суммы собственного оборотного капитала, долгосрочных пассивов и краткосрочных кредитов и займов). Важно научиться не только рассчитывать показатель, но и давать ему экономическую оценку.

На основании результатов расчёта следует сделать выводы о финансовом состоянии предприятия и предложить рекомендации.

Для решения *задачи 7* следует знать и уметь рассчитывать показатели уровня издержек. Чтобы определить уровень издержек в процентах к обороту, необходимо сумму издержек разделить на оборот и умножить на 100 %. Этот показатель нужно определить за оба периода, а затем рассчитать темп изменения в процентах, рассчитав показатель отчётного периода на показатель предыдущего периода и умножив на 100 %. Если уровень издержек снижается, деятельность предприятия стала менее затратной, если повышается – деятельность стала более затратной. На этой основе нужно сделать вывод и предложить рекомендации, руководствуясь полученными знаниями об издержках, их видах и путях снижения.

Для решения *задачи 8* требует знать и уметь рассчитывать показатели, характеризующие финансовые результаты и рентабельность деятельности предприятия. Это, в частности, валовой доход (выручка от реализации за минусом расходов на закупку), прибыль от реализации (выручка от реализации за минусом себестоимости производства (реализации)), прибыль до налогообложения (прибыль от реализации плюс прочие доходы минус прочие расходы), чистая прибыль (прибыль до налогообложения за минусом налога на прибыль). Рентабельность продаж рассчитывается, как отношение прибыли от реализации, прибыли до налогообложения или чистой прибыли к выручке от реализации, выраженное в процентах. Необходимо рассчитать, исходя из условия задачи, перечисленные показатели за отчетный и планируемый (будущий период), рассчитать отклонения и сделать выводы.

Критерии оценки решения разноуровневых задач

Баллы	Содержание и полнота решения	Представление	Оформление
8-10	Задача решена правильно. Решение содержит четкие логические схемы изученного теоретического материала, содержит аргументы со ссылками на источники информации	Решение полностью обосновано, Студент уверенно и доступно объясняет	Материалы представлены аккуратно, имеются логичные выводы
5-7	Задача выполнена. Имеются отдельные незначительные неточности, и логические пробелы в решении задачи, отсутствует логическая обоснованность решения	Решение частично не обосновано. Студент неуверенно объясняет некоторые необходимые аргументы	Материалы представлены не аккуратно, имеются выводы.
3-4	Задание выполнено не полностью, есть существенные пробелы в решении;	Решение практически не обосновано, отсутствуют необходимые аргументы	Материалы представлены не аккуратно, выводы частично присутствуют
0-2	Задание выполнено лишь частично (не до конца), в решении не представлена логика изученного материала	Решение не обосновано, аргументация отсутствует	Материалы представлены не аккуратно, выводов нет
ИТОГО			

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Обоснованность структуры исследования и объем охваченных экономическими расчетами задач	20
2	Цель и задачи исследования сформулированы в соответствии с выбранной темой задания	30
3	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	30
4	Наличие мультимедиа презентации и использование инструментальных сред	20
5	ИТОГО	100



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способность	Знает	основные показатели,

<p>проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>		<p>характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки</p>
	Умеет	<p>отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения</p>
	Владеет	<p>методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей</p>
<p>ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	Знает	<p>показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы</p>
	Умеет	<p>рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа</p>
	Владеет	<p>методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее</p>

		эффективных рекомендаций по результатам анализа
--	--	---

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 46
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 46, 47
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 33, 46, 47
2	Раздел II	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 47

			и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение		
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 47
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 39, 42, 43, 45, 47
		ПК13	знает понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 31
			умеет обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 21, 31, 32,
			владеет навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 20, 21, 26, 31, 32, 42

			персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности	задач (ПР-11)	
	ПК16		знает основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 27, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 38, 40, 41
		умеет отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 44	
		владеет методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 44	
	ПК24		знает показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 16, 17, 23, 28, 29, 34, 35, 39, 43

			<p>умеет рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа</p>	<p>конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)</p>	<p>Вопросы к экзамену 6, 16, 17, 21, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 43, 45</p>
			<p>владеет методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа</p>	<p>собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)</p>	<p>Вопросы к экзамену 6, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 42, 43, 44, 45</p>

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	критерии	показатели	баллы
--------------------------------	--------------------------------	----------	------------	-------

<p>ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение</p>	<p>Знание основополагающих понятий, категорий и показателей экономики предприятия. Знание определений и экономической сущности объёма выпуска, продаж, цены, ассортимента, выручки от реализации, себестоимости прибыли, рентабельности, показателей, характеризующих товародвижение, и так далее. Знание способов расчёта перечисленных показателей. Знание закономерностей, согласно которым осуществляется деятельность предприятий</p>	<p>- способность перечислить основополагающие понятия, категории, показатели экономики предприятия; - способность раскрыть экономическую сущность данных понятий и показателей; - способность показать способы расчёта показателей; - способность перечислить и охарактеризовать показатели, характеризующие ассортимент, продажи, товародвижение; - способность перечислить и охарактеризовать основные закономерности функционирования предприятий в современных условиях</p>	<p>45-64</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания</p>	<p>Умение проанализировать состояние и деятельность предприятия. Умение сделать выводы по результатам анализа, в том числе анализа продаж. Умение обосновать и разработать ассортимент на основе результатов анализа. Умение обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию процесса товародвижения и логистики на предприятии питания</p>	<p>- способность отобрать для анализа наиболее важные показатели; - способность найти информацию о показателях деятельности компании; - способность рассчитать ряд показателей, характеризующих деятельность предприятия, в том числе в области ассортимента, продаж, товародвижения, логистики; - способность экономически интерпретировать результаты расчётов; - способность обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию ассортимента на</p>	<p>65-84</p>

				<p>основе результатов анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж на основе результатов анализа; - способность обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию логистики и товародвижения на основе результатов анализа 	
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности</p>	<p>Владение навыками быстрого и самостоятельного отбора и экономической оценки показателей деятельности предприятия. Владение навыками обоснования и разработки рекомендаций по результатам анализа. Владение навыками выбора и экономического обоснования наилучшего ассортимента по результатам анализа. Владение способами повышения эффективности продаж. Владение навыками эффективного управления логистикой и товародвижением. Владение приемами улучшения экономических показателей деятельности предприятия на основе эффективной логистики и товародвижения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность быстро и самостоятельно отобрать, рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие деятельность и состояние компании; - способность глубоко обосновать выводы о состоянии ассортимента, продаж, логистики и товародвижения на предприятии питания; - способность оперативно обновить ассортимент на основе результатов анализа наилучшим для предприятия способом; - способность обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж собственной продукции и покупных товаров предприятия питания и её экономической эффективности; - способность обосновать и разработать рекомендации по наиболее эффективному совершенствованию процессов логистики и товародвижения на предприятии питания; 	<p>85-100</p>

				- способность рассчитать и обосновать, насколько улучшатся рассмотренные показатели в результате выполнения рекомендаций	
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	знает (пороговый уровень)	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер	Знание сущности мотивации и стимулирования персонала, их роли в деятельности предприятия. Знание основных теорий мотивации. Знание видов и способов мотивации, стимулирования персонала. Знание показателей оценки результатов и эффективности мотивационных мероприятий	- способность раскрыть сущность мотивации и стимулирования, разницу между данными понятиями; - способность показать роль мотивации и стимулирования в деятельности предприятия; - способность перечислить и охарактеризовать основные теории мотивации; - способность перечислить и охарактеризовать основные способы мотивации и стимулирования персонала; - способность показать условия применения различных способов мотивации и стимулирования персонала; - способность охарактеризовать основные показатели, характеризующие результаты и эффективность мотивационных мероприятий; - способность описать способы расчета этих показателей	45-64
	умеет (продвинутый)	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный	Умение проанализировать состояние мотивации и стимулирования персонала на предприятии питания. Умение сделать выводы по результатам анализа. Умение	- способность рассчитать показатели, характеризующие состояние мотивации и стимулирования персонала предприятия; - способность экономически интерпретировать	65-84

		экономический эффект	обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию материальной и нематериальной мотивации персонала. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию стимулирования работников предприятия питания. Умение оценить и спрогнозировать возможный экономический эффект от проведения мероприятий по мотивации и стимулированию персонала	результаты анализа и сделать выводы; - способность обосновать и разработать мероприятия по улучшению материальной мотивации и стимулирования персонала предприятия питания по результатам анализа; - способность обосновать и разработать мероприятия по улучшению нематериальной мотивации и стимулирования персонала предприятия питания по результатам анализа; - умение обосновать, спрогнозировать возможный экономический эффект от внедрения мероприятий	
	владеет (высокий)	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности	Владение навыками всесторонней оценки эффективности мероприятий по мотивации и стимулированию труда персонала предприятия. Владение способами выбора и обоснования экономически наиболее эффективных мероприятий в области мотивации и стимулирования персонала. Владение способами выбора и обоснования социально наиболее эффективных мероприятий в области мотивации и стимулирования персонала. Владение навыками прогнозирования результатов и	- способность всесторонне оценить экономическую и социальную эффективность мероприятий по материальной мотивации и стимулированию труда персонала предприятия питания; - способность всесторонне оценить экономическую и социальную эффективность мероприятий по нематериальной мотивации и стимулированию труда персонала предприятия питания; - способность выбрать, обосновать и внедрить экономически наиболее эффективные мероприятия в области мотивации и стимулирования	85-100

			эффективности осуществления мотивационных мероприятий	труда персонала; - способность выбрать, обосновать и внедрить социально наиболее эффективные мероприятия в области мотивации и стимулирования труда персонала; - способность прогнозировать результаты и эффективность осуществления мотивационных мероприятий на предприятиях питания с высокой степенью точности	
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знает (пороговый уровень)	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки	Знание основных показателей, характеризующих финансовые и экономические результаты деятельности компании за период. Знание показателей финансового состояния предприятий питания. Знание способов расчёта данных показателей. Знание экономической интерпретации показателей и их полученных значений. Знание методов анализа показателей. Знание способов обоснования и принятия решений по результатам анализа	- способность перечислить основные показатели, характеризующие финансовое состояние и финансово-экономические результаты деятельности предприятия питания за период; - способность охарактеризовать и экономически интерпретировать данные показатели; - способность описать способы расчёта показателей; - способность перечислить и раскрыть методы анализа показателей; - способность дать экономическую оценку полученным значениям показателей; - способность перечислить и раскрыть способы обоснования и принятия решений по результатам анализа показателей	45-64
	умеет (продвинутый)	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризую-	Умение обосновать и провести выбор наиболее важных показателей для данного предприятия питания и в данной ситуации.	- способность отобрать наиболее важные показатели для расчёта, исходя из специфики и условий деятельности предприятия питания;	65-84

		<p>щие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения</p>	<p>Умение рассчитать выбранные показатели. Умение экономически интерпретировать и оценить результаты расчётов. Умение сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа</p>	<p>- способность рассчитать показатели на основании принятых методов и порядка расчёта; - способность экономически интерпретировать полученные значения показателей; - способность проанализировать результаты расчётов на основе использования методов анализа; - способность сделать выводы и предложить рекомендации по улучшению состояния, результатов и повышению эффективности деятельности предприятия питания</p>	
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей</p>	<p>Владение навыком отбора наиболее важных показателей финансово-хозяйственной деятельности компании, согласно выбранным критериям. Владение методами анализа, прогнозирования и планирования финансово-экономических показателей. Владение навыками обобщающей оценки показателей и принятия управленческих решений по результатам оценки и контроля. Владение навыками разработки рекомендаций на основе анализа показателей</p>	<p>- способность обосновать и применить критерии отбора показателей; - самостоятельно отобрать наиболее важные и отвечающие специфике и условиям деятельности предприятия питания показатели для анализа; - способность рассчитать данные показатели и экономически интерпретировать результаты расчётов; - способность провести детальный и обобщающий анализ показателей; - способность сделать выводы и сформировать рекомендации по результатам анализа; - способность обосновать и принять управленческое решение на основе результатов анализа; - способность прогнозировать и планировать показатели финансового состояния и</p>	<p>85-100</p>

				деятельности предприятия питания на перспективу	
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	знает (пороговый уровень)	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы	Знание сущности и классификации показателей финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния. Знание факторов, воздействующих на эти показатели. Знание способов расчёта этих показателей. Знание нормативов показателей. Знание экономической интерпретации показателей и их получаемых значений	- способность раскрыть сущность и назначение показателей финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния; - способность охарактеризовать факторы, воздействующие на финансовые показатели, и характер их влияния; - способность показать порядок и способы расчёта показателей; - способность перечислить, охарактеризовать и обосновать нормативы показателей (при их наличии); - способность экономически интерпретировать показатели и их получаемые значения	85-100
	умеет (продвинутый)	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа	Умение рассчитать показатели оценки финансово-хозяйственной деятельности и состояния предприятия питания. Умение экономически интерпретировать полученные значения показателей. Умение провести подробную и обоснованную оценку финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния на основании показателей. Умение сделать выводы по результатам анализа показателей.	- способность рассчитать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние; - способность сравнить рассчитанные значения показателей с нормативными; - способность дать экономическую интерпретацию полученным значениям показателей; - способность оценить финансовое состояние и деятельность компании в целом и по отдельным аспектам на	65-84

			Умение обосновать и разработать рекомендации, основанные на результатах финансового анализа	основании результатов расчёта показателей; - способность сделать выводы по результатам анализ; - способность принять решения и разработать рекомендации на основании результатов анализа финансовых показателей	
	владеет (высокий)	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа	Владение методами и приёмами расчёта финансовых показателей. Владение навыками сравнения полученных фактических значений с нормативными. Владение навыками экономической интерпретации полученных значений показателей. Владение навыками детального и обобщающего анализа показателей финансового состояния и деятельности предприятия питания. Владение способами обоснования выводов, разработки рекомендаций и принятия управленческих решений по результатам финансового анализа	- способность рассчитать различные показатели финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния, используя различные методы; - способность дать оценку полученным значениям финансовых показателей; - способность сравнить фактически полученные значения показателей с нормативами и экономически интерпретировать результаты сравнения; - способность оценить результаты расчёта финансовых показателей; - способность сделать выводы в целом по финансовому состоянию и деятельности предприятия питания, а также по отдельным аспектам; - способность обосновать и сделать выводы по результатам финансового анализа; - способность принимать управленческие решения и разрабатывать рекомендации по результатам анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности и фи-	85-100

				нансового состояния	
--	--	--	--	---------------------	--

Шкала измерения уровня сформированности компетенций

Итоговый балл	1-44	45-64	65-84	85-100
Оценка (пятибалльная шкала)	2	3	4	5
Уровень сформированности компетенций	отсутствует	пороговый (базовый)	продвинутый	высокий (креативный)

Зачетно-экзаменационные материалы Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий (*защиты результатов самостоятельных исследований, рефератов*) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (активность в ходе обсуждений материалов лекций, активное участие в дискуссиях с

аргументами из дополнительных источников, внимательность, способность задавать встречные вопросы в рамках дискуссии или обсуждения, заинтересованность изучаемыми материалами);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (определяется по результатам активности на занятиях, подготовки рефератов, ответов на тесты);

– результаты самостоятельной работы (задания и критерии оценки размещены в Приложении 1).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – экзамен в устной форме (8 семестр) с использованием оценочных средств – устный опрос в форме собеседования по результатам ответов студента на вопросы теста.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент отвечает на вопросы теста (варианты тестов размещены в структурном элементе ФОС IV.2), сформированные в соответствии с вопросами к экзамену. Задания для промежуточной аттестации размещены в разделе IV.3. Критерии оценки студента на экзамене представлены в структурном элементе ФОС IV.4. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (реферат, доклад с сопровождением мультимедиа презентации, решение разноуровневых задач) представлены в структурном элементе ФОС V.

ОС по промежуточной аттестации и критерии оценки

1. Вопросы к экзамену

1. Цели и задачи создания и развития предприятий общественного питания.
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
3. Роль конкуренции в деятельности предприятий общественного питания в рыночных условиях.
4. Товарооборачиваемость на предприятиях общественного питания, значение, методика расчета.
5. Выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) на предприятиях общественного питания, сущность и характеристика.
6. Планирование расходов предприятия на топливо, пар и электроэнергию для производственных целей.
7. Потребительский рынок, характеристика его элементов - спроса, предложения, цены.
8. Планирование численности персонала на предприятиях общественного питания.
9. Риски в предпринимательской деятельности предприятий общественного питания, их понятие, виды.
10. Емкость рынка, факторы, влияющие на его развитие.
11. Конъюнктура рынка, ее сущность, показатели.
12. Производительность и эффективность труда на предприятиях общественного питания, факторы, их определяющие.
13. Предприятия общественного питания как субъекты рынка, их организационно-правовые формы.
14. Содержание продуктового баланса и методика его разработки.
15. Особенности формирования рынка услуг общественного питания, показатели его оценки.
16. Анализ, как инструмент воздействия на хозяйственно-финансовую деятельность предприятий общественного питания.

17. Состав затрат предприятия общественного питания. Структура, классификация, номенклатура, уровень затрат.
18. Расчет потребности предприятий общественного питания в запасах.
19. Внутрифирменное планирование предпринимательской деятельности предприятий общественного питания.
20. Анализ расходования фонда заработной платы на предприятиях общественного питания.
21. Планирование расходов предприятия на заработную плату.
22. Содержание и порядок разработки бизнес-плана.
23. Прибыль, как обобщающий показатель эффективности предпринимательской деятельности предприятий общественного питания.
24. Планирование оказания услуг на предприятиях общественного питания.
25. Планирование издержек производства.
26. Формы и системы оплаты труда персонала предприятия в условиях рынка, премирование. Трудовые контракты.
27. Основные средства как часть капитала предприятия общественного питания. Их материально-вещественный состав, показатели эффективности использования.
28. Анализ издержек производства и обращения.
29. Анализ прибыли на предприятиях общественного питания.
30. Факторы, определяющие уровень издержек на предприятиях общественного питания.
31. Характер и особенности труда работников предприятий общественного питания.
32. Мотивация труда в сфере общественного питания.
33. Влияние НТП на эффективность работы предприятий общественного питания.
34. Расчёт и использование прибыли на предприятиях общественного питания.

35. Издержки, как экономическая категория. Постоянные и переменные издержки предприятия общественного питания.

36. Товарные запасы предприятий общественного питания, их состав, виды, нормирование.

37. Роль инвестиций и капитального строительства в воспроизводстве основных фондов предприятий общественного питания.

38. Себестоимость продукции и услуг предприятий общественного питания.

39. Сущность, значение и функции финансов предприятий общественного питания.

40. Эффективность использования основных фондов и производственных мощностей предприятий общественного питания и основные направления ее повышения.

41. Состав и структура основных фондов предприятий.

42. Система стимулирования качества труда работников предприятий общественного питания.

43. Анализ финансового состояния предприятий общественного питания.

44. Бизнес-план, его цели и основные функции.

45. Планирование финансов на предприятиях общественного питания.

46. Классификация предприятий общественного питания.

47. Пути совершенствования деятельности предприятий общественного питания.

2. Тесты

Вариант 1

Задание 1

Умный гостиничный номер в аспекте питания посетителей позволяет:

- a) оперативно соединить клиентов со службой приема гостиницы;
- b) управлять регистрацией гостей;
- c) управлять мини-баром;
- d) обеспечивать клиентов телефонной связью, доступом в Интернет, получением справочной информации и дополнительными сервисами.

Задание 2.

Развитие мировой отрасли общественного питания включает реализацию следующих стратегий:

- a) глобализации бизнеса;
- b) развития продукта;
- c) дифференциации продукта;
- d) лидерства по издержкам;
- e) развития новых технологий;
- f) франчайзинга торговых марок;
- g) вертикальной интеграции предприятий.

Задание 3.

Понятие «стратегия» включает следующие определения:

- a) план, руководство, ориентир или направление развития, дорога из настоящего в будущее;
- b) перспектива, т.е. основной способ действия организации, или «теория бизнеса»;
- c) позиция, расположение определенных товаров на конкретных рынках;
- d) принцип поведения или следование некой модели поведения.

Вариант 2

Задание 1.

Наиболее распространенными направлениями дифференциации в общественном питании являются следующие:

- a) по уровню обслуживания и спектру услуг;
- b) по дизайну помещения;
- c) по состоянию материально-технической базы предприятий питания;
- d) по цене обслуживания.

Задание 2.

Развитие спроса на услуги общественного питания, в первую очередь, определяется:

- a) структурой экономики страны;
- b) эффективностью рекламной деятельности;
- c) ростом ВВП;
- d) всем вышеперечисленным.

Задание 3.

Базовые технологии в общественном питании включают:

- a) стандарты обслуживания посетителей;
- b) методы организации банкетов;
- c) манеры обращения с посетителями;
- d) рецептуры приготовления различных блюд.

Критерии оценки промежуточной аттестации – тест

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка теста	Требования к сформированным компетенциям
100-86	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты или допускает 10 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
85-76	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты, но допускает 20 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.

75-61	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе на вопросы теста допускает 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
60-50	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который допускает более 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.

3. Задания для промежуточной аттестации

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 1

1. Дайте определение понятию «предприятие общественного питания».
2. В чём состоит значение общественного питания для эффективного функционирования экономики и социальной сферы?
3. Назовите практические примеры, характеризующие роль общественного питания в жизни человека и в жизни общества.
4. Охарактеризуйте основные цели предприятия общественного питания и кратко раскройте их.
5. Перечислите и охарактеризуйте кратко основные функциональные подразделения столовой, кафе, кафетерия, ресторана. В чём состоит их роль?
6. Дайте определение понятию «планирование» и охарактеризуйте его назначение и порядок в общественном питании.
7. Перечислите ряд факторов, которые влияют на деятельность предприятия общественного питания.
8. Перечислите ряд специфических факторов, влияющих на управление предприятием общественного питания в России.

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 2

1. Сущность понятия «оборот», расчет и особенности в общественном питании. Приведите пример.
2. Сущность и классификация издержек предприятия общественного питания. Показатели для их анализа. Привести примеры.
3. Нормативные акты, регулирующие отрасль общественного питания в РФ: назначение, содержание, применение. Привести пример.

4. Активы предприятия общественного питания, сущность и элементы.
5. Финансы предприятия общественного питания, их сущность и элементы. Привести примеры.
6. Сущность, классификация и порядок разработки стратегий развития предприятия общественного питания. Привести примеры.
7. Источники формирования финансов предприятия общественного питания. Раскрыть их содержание, классификацию, плюсы и минусы.
8. Спрос и предложение на услуги предприятий общественного питания. Привести примеры.

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 3

1. Дайте определение понятию «качество услуги общественного питания». Раскройте его.
2. Приведите классификацию критериев, характеризующих качество общественного питания.
3. Какие основные требования потребителей существуют к общественному питанию и почему?
4. Раскрыть и обосновать порядок оценки качества общественного питания.
5. Виды предприятий общественного питания и их особенности.
6. Основные технологии предоставления услуги общественного питания. Перечислить и раскрыть их.
7. Привести пример управленческого решения по повышению качества услуги общественного питания. Что можно было предложить для её совершенствования?
8. Порядок и показатели оценки эффективности деятельности предприятия общественного питания.

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 4

1. Какие основные экономические показатели характеризуют деятельность предприятия общественного питания? Привести примеры.

2. Раскрыть сущность политики управления персоналом на предприятии общественного питания.

3. Перечислить и обосновать основные направления повышения эффективности работы предприятия общественного питания.

4. Перечислить и обосновать пути совершенствования маркетинга услуги общественного питания.

5. Раскрыть основные методы проектирования услуги общественного питания.

6. Перечислить основные показатели финансового состояния предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

7. Перечислить основные показатели основной деятельности предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

8. Перечислить основные показатели рыночного состояния предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

9. Перечислить основные показатели экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

4. Критерии оценки студента на экзамене по дисциплине

«Экономика предприятий общественного питания»

(промежуточная аттестация)

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
---	--	---

85-100	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по совершенствованию и повышению эффективности деятельности предприятия общественного питания, выдвигает рекомендации по разработке стратегии его развития.
65-84	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач в области общественного питания, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
45-64	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы
1-44	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий.

Критерии оценки промежуточной аттестации – тест

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка теста	Требования к сформированным компетенциям
100-86	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты или допускает 10 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
85-76	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты, но допускает 20 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
75-61	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе на вопросы теста допускает 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
60-50	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который допускает более 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.

Критерии оценки блиц-опросов:

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять

сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-0 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

V. Типовые ОС по текущей аттестации и критерии оценки по каждому виду аттестации по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

Типовые оценочные средства по текущей аттестации по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» размещены в разделе рабочей учебной программы дисциплины «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся».

Темы рефератов

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия

1. Проблемы функционирования предприятий в условиях рынка.
2. Факторы, влияющие на деятельность предприятий, и их оценка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка

1. Современные проблемы совершенствования ассортимента и повышения качества услуг общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Совершенствование технологий оказания услуг общественного питания.
3. Проблемы развития рынка услуг общественного питания на современном этапе.
4. Конкуренция на рынке услуг общественного питания.
5. Проблемы и основные направления совершенствования услуг общественного питания.

Тема 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания

1. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятий общественного питания.

2. Методы расчёта и анализа оборота от деятельности предприятий общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания

1. Показатели, характеризующие эффективность использования основных фондов предприятия. Резервы повышения эффективности их функционирования.

2. Товарное обеспечение предприятий общественного питания, его источники и особенности формирования в условиях рынка.

3. Оборотные средства предприятий общественного питания, состав, показатели эффективности использования.

4. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания, источники их формирования.

5. Методы анализа финансового состояния предприятий общественного питания.

6. Персонал предприятий общественного питания: значение, состав, структура, показатели движения.

7. Показатели результативности труда персонала предприятий общественного питания.

8. Мотивация персонала предприятий общественного питания: сущность, теории, виды, методы, условия применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания

1. Резервы роста эффективности работы предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики.

2. Пути и резервы увеличения прибыли предприятий общественного питания на современном этапе.

3. Риски, понятие, виды, вероятность результата. Методы оценки хозяйственного риска, снижение риска.

4. Формы и системы оплаты труда в общественном питании. Трудовые контракты.

5. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания, пути их оптимизации.

Критерии оценки реферата

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Готовность реферата к объявленному сроку	10
2	Уровень владения научным языком написания реферата	10
3	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
4	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	40
6	Материал подан системно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
7	ИТОГО	100

Темы групповых или индивидуальных заданий для подготовки докладов к семинарам

1. Предприятие общественного питания: сущность, функции, цели.
2. Общественное питание: сущность, место в жизни общества.
3. Особенности функционирования предприятий общественного питания в России.
4. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Дальневосточном регионе.
5. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Приморском крае.
6. Миссия и цели предприятия общественного питания: сущность, проблемы выбора и порядок определения.
7. Основные показатели работы предприятия общественного питания.
8. Проблемы и пути совершенствования технологий общественного питания.

9. Основные затраты в деятельности предприятий общественного питания, порядок их расчёта и пути снижения.

10. Факторы внешней и внутренней среды, воздействующие на деятельность предприятия общественного питания: классификация, особенности проявления в России, учёт их влияния в управлении.

11. Технологии общественного питания: сущность, виды, пути совершенствования.

12. Качество работы предприятия общественного питания и факторы, его формирующие.

13. Столовые, кафе, кафетерии, рестораны: особенности деятельности.

14. Мотивация в деятельности предприятия общественного питания: сущность, виды, методы.

15. Проблемы и пути совершенствования работы предприятий общественного питания.

16. Финансовое состояние предприятий общественного питания.

17. Проблемы и пути совершенствования контроля на предприятиях общественного питания.

18. Стратегии предприятия общественного питания: сущность, виды, порядок разработки и корректировки.

19. Особенности, проблемы и пути совершенствования формирования стратегии российских предприятий общественного питания.

20. Ресурсное обеспечение деятельности предприятия общественного питания, особенности в России и пути совершенствования.

21. Особенности и пути совершенствования управления предприятием общественного питания.

22. Специфика предприятий общественного питания по странам (по выбору студента).

Критерии оценки доклада по заданию в группах

№ п/п	Критерий	Количество баллов
-------	----------	-------------------

1	Готовность материала к объявленному сроку	10
2	Уровень владения академическим языком изложения доклада	10
2	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	20
3	Представление собственной точки зрения, аргументированной (позиции, отношения) по теме исследования	20
4	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
5	ИТОГО	100

Задания к решению разноуровневых задач

Задача 1. Первоначальная стоимость оборудования для офиса предприятия общественного питания составила 1400 тыс. руб., срок службы 10 лет. Определить линейным способом годовую и месячную суммы амортизационных отчислений.

Задача 2. Первоначальная стоимость оборудования 3600 тыс. руб. Срок службы 5 лет. Норма амортизации 20 %. Рассчитать суммы годовых амортизационных отчислений нелинейным способом.

Задача 3. Среднегодовая стоимость основных фондов предприятия общественного питания составляет 10000 тыс. руб., годовой оборот – 26000 тыс. руб., годовая прибыль – 4500 тыс. руб., среднесписочная численность персонала – 50 чел. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и рентабельности основных фондов.

Задача 4. Определить величину высвобождающихся оборотных средств предприятия общественного питания за счет ускорения их оборачиваемости, если длительность одного их оборота снизилась с 54 до 52 дней. Объем реализации услуг компании составляет 33,3 млн. руб. в год.

Задача 5. На начало года общая сумма капитала предприятия общественного питания составляла 560 тыс. руб. Из них 25 тыс. руб. –

уставной капитал, 100 тыс. руб. – нераспределенная прибыль, 75 тыс. руб. – добавочный капитал, 40 тыс. руб. – резервный капитал, 120 тыс. руб. – краткосрочные кредиты. Остальная часть капитала формировалась за счет кредиторской задолженности. На конец года прибыль выросла на 30 тыс. руб., краткосрочные кредиты выросли на 50 тыс. руб., общая сумма капитала снизилась на 80 тыс. руб. Как изменилась кредиторская задолженность, если остальные составляющие капитала остались неизменными? Рассчитать коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости на начало и на конец года, их динамику. Оценить финансовое состояние предприятия и тенденции его изменения.

Задача 6. На основании приведенного ниже баланса предприятия общественного питания по состоянию на 1.01.2015 г. и 1.01.2016 г.:

1) рассчитать коэффициенты абсолютной, промежуточной ликвидности, общий коэффициент ликвидности;

2) определить величину собственного оборотного капитала (двумя способами);

3) охарактеризовать платежеспособность предприятия, сравнив соответствующие 4 группы его активов и пассивов, в т.ч. текущую платежеспособность и перспективную платежеспособность;

4) рассчитать трехкомпонентный показатель типа финансовой устойчивости;

5) определить коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости.

Определить динамику рассчитанных показателей за год, дать качественную оценку финансового состояния предприятия и тенденций его изменения.

Уплотненный баланс предприятия в сравнении на 1.01.2015 г. и на 1.01.2016 г.

Наименование статей актива	На 1.01.	На 1.01.	Наименование статей пассива	На 1.01. 2015 г.	На 1.01. 2016 г.

	2015 г.	2016 г.			
1. Внеоборотные активы			3. Капитал и резервы		
1.1. Основные средства	12026	12100	3.1. Уставной капитал	557	557
1.2. Нематериальные активы	106	201	3.2. Добавочный и резервный капитал	9473	4080
1.3. Прочие внеоборотные средства	47	3805	3.3. Фонды и целевое финансирование	2293	2293
Итого по разделу 1	12179	16106	3.4. Нераспределенная прибыль отчетного года	1394	0
			Итого по разделу 3	13740	19475
2. Оборотные активы					
2.1. Запасы	1211	6611	4. Долгосрочные пассивы	0	0
2.2. Дебиторская задолженность (более 12 месяцев)	0	0	5. Краткосрочные пассивы		
2.3. Дебиторская задолженность (платежи в течение 12 месяцев)	2607	4133	5.1. Кредиты и займы	0	1600
2.4. Краткосрочные финансовые вложения	0	0	5.2. Кредиторская задолженность	2875	5800
2.5. Денежные средства	428	359	5.3. Резервы предстоящих расходов и платежей	0	817
Прочие оборотные активы	191	485	5.4. Прочие пассивы	1	2
Итого оборотных активов			Итого по разделу 5	2876	8219
			Итого заемных средств	2876	8219
Итого баланс	16616	27694	Итого баланс	16616	27694

Задача 7. Используя данные таблицы:

- 1) рассчитать уровень издержек;
- 4) определить размер и темп снижения или повышения уровня издержек;

5) проанализировать изменение издержек в текущем году по сравнению с предыдущим, дать им оценку и сформулировать краткие выводы по их оптимизации.

Таблица – Анализ издержек производства и обращения

Показатели	Прошлый год	Текущий год	Текущий год в процентах к прошлому году
Оборот предприятия, тыс. руб.	25100	25,500	
Издержки предприятия, тыс. руб.	1400	1452	
Уровень издержек, %			
Темп изменения уровня издержек, п.п			

Задача 8. В отчетном периоде выручка от реализации услуг кафе составила 85000 тыс. руб., оборот по покупным ценам – 60000 тыс. руб., издержки обращения, включаемые в себестоимость – 12000 тыс. руб. Прочие доходы – 8000 тыс. руб., прочие расходы – 2000 руб. Определить: а) валовой доход; б) прибыль от реализации; в) прибыль до налогообложения; г) чистую прибыль; д) рентабельность продаж по прибыли от реализации, прибыли до налогообложения и чистой прибыли. Как изменятся рассчитанные показатели, если выручка увеличится на 10 %, товарооборот по покупным ценам на 5 %, издержки обращения – на 4 %?

Критерии оценки решения разноуровневых задач

Баллы	Содержание и полнота решения	Представление	Оформление
8-10	Задача решена правильно. Решение содержит четкие логические схемы изученного теоретического материала, содержит аргументы со ссылками на источники информации	Решение полностью обосновано, Студент уверенно и доступно объясняет	Материалы представлены аккуратно, имеются логичные выводы
5-7	Задача выполнена. Имеются отдельные незначительные неточности, и логические пробелы в решении задачи, отсутствует логическая обоснованность решения	Решение частично не обосновано. Студент неуверенно объясняет некоторые необходимые аргументы	Материалы представлены не аккуратно, имеются выводы.
3-4	Задание выполнено не полностью, есть существенные пробелы в решении;	Решение практически не обосновано,	Материалы представлены не аккуратно, выводы

		отсутствуют необходимые аргументы	частично присутствуют
0-2	Задание выполнено лишь частично (не до конца), в решении не представлена логика изученного материала	Решение не обосновано, аргументация отсутствует	Материалы представлены не аккуратно, выводов нет
ИТОГО			

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Обоснованность структуры исследования и объем охваченных экономическими расчетами задач	20
2	Цель и задачи исследования сформулированы в соответствии с выбранной темой задания	30
3	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	30
4	Наличие мультимедиа презентации и использование инструментальных сред	20
5	ИТОГО	100

Занятие 1. Предприятие как субъект рынка (4 час.)

1. Понятие и сущность рынка. Основные виды рынков.
2. Предприятие и его основные признаки.
3. Классификация предприятий.
4. Факторы, влияющие на деятельность предприятия.

Занятие 2. Особенности функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-пресс-конференция (2 час.)

1. Содержание и цели деятельности предприятий общественного питания.
2. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.
3. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Занятие 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-дискуссия (3 час.)

1. Понятие, виды и значение оборота.
2. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятия общественного питания.
3. Расчёт, анализ и оценка оборота.

Занятие 4. Ресурсы предприятия общественного питания (6 час.)

1. Имущество предприятия общественного питания, его состав и значение.
2. Основные фонды предприятия общественного питания, их состав и оценка.
3. Оборотные средства предприятия общественного питания, их состав и оценка.
4. Расчёт потребности предприятия общественного питания в запасах.
5. Персонал предприятия общественного питания. Сущность, состав, структура, показатели движения и производительности труда.
6. Мотивация и стимулирование труда персонала предприятия питания.

Занятие 5. Финансы предприятия общественного питания (4 час.)

1. Понятие, роль и функции финансов предприятия общественного питания.
2. Источники формирования финансовых средств, их классификация.
3. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

Занятие 6. Затраты предприятия общественного питания (4 час.)

1. Текущие затраты предприятия общественного питания, сущность и классификация.

2. Порядок расчёта себестоимости продукции предприятий общественного питания.

3. Особенности инвестиционных затрат в общественном питании.

Занятие 7. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – деловая игра (5 час.)

1. Формирование финансовых результатов в общественном питании.

2. Особенности расчёта показателей оборачиваемости и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

Критерии оценки за участие в семинарах:

– 100-86 баллов - студент активно участвовал, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, глубоко аргументировал его, показал глубокие знания, умения и навыки. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал глубокие, содержательные вопросы другим участникам;

– 85-76 баллов – студент активно участвовал, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал содержательные вопросы другим участникам;

– 75-61 балл – студент участвовал, выступал, отвечал на вопросы, излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент высказывал своё мнение и предлагаемые решения, но они не всегда были достаточно

обоснованными. Студент задавал вопросы другим участникам, но они не всегда носили содержательный характер и не всегда были точно сформулированы;

– 60-0 баллов – студент не принимал активного участия, не отвечал на вопросы и не задавал их, либо делал это редко и только по настоянию, вопросы и ответы не носили содержательного, аргументированного характера, знания, умения и навыки не продемонстрированы должным образом.

Критерии оценки за участие в деловой игре:

– 100-86 баллов - студент активно участвовал в игре команды и достижении результата, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, глубоко аргументировал его, показал глубокие знания, умения и навыки. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал глубокие, содержательные вопросы другим командам;

– 85-76 баллов – студент активно участвовал в игре команды и достижении результата, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал содержательные вопросы другим командам;

– 75-61 балл – студент участвовал в игре команды и достижении результата, выступал, отвечал на вопросы, излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент высказывал своё мнение и предлагаемые решения, но они не всегда были достаточно обоснованными. Студент задавал вопросы другим командам, но они не всегда носили содержательный характер и не всегда были точно сформулированы;

– 60-0 баллов – студент не принимал активного участия в игре команды,


не отвечал на вопросы и не задавал их, либо делал это редко и только по настоянию, вопросы и ответы не носили содержательного, аргументированного характера, знания, умения и навыки не продемонстрированы должным образом.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3 __, семестр 6 __
Лекции – __36__ час.
Практические занятия – __36__ час.
Лабораторные работы – __18__ час.
Самостоятельная работа – 63 __ час.
Всего часов – __180__ час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 ____ час.
Контрольные работы не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – __6__ семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Ершова Т.А., Левчук Т.В.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» разработан для студентов _3_ курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» входит в вариативную часть обязательных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (63 часа). Дисциплина реализуется на _3_ курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств,

научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания»

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, Департамента

пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 6
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 63 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 6 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Ершова Т.А. к.т.н., доцент, Левчук Т.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.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: « The technology of Restaurant Production and Service in the Countries of Europe and America»

Basic part of Block B1.V11 "The technology of production and the organization of public catering" also belongs to her variable part of obligatory disciplines of the direction of preparation of the baccalaureate program 19.03.04. Labor input of discipline makes 5 test units, 180 hours. The discipline acts as one of integrated bachelors of this profile in fundamental preparation and is closely connected with such disciplines as "The organization of production and service at catering establishments", "Technology of products of public catering".

Instructor: Ershova T. A., Levchuk T. V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to introduce innovative production technologies of production;
- ability to study and analyze scientific and technical information, domestic experiment on production of food.

Learning outcomes:

PC-8 the ability to introduce in the domestic restaurant business foreign innovative production technology;

PC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production.

Course description: Content of discipline covers a circle of questions of the countries of Europe and America connected with kitchens. The course of discipline includes the following kitchens: French, German, Austrian, Italian, Scandinavian people, Spanish, Portuguese, semeroamerikanskikh and Latin American people, Jewish. During studying of a course the factors influencing formation of this

kitchen (climatic, religious, influence of the nearby states, scientific and technical progress), features of a grocery set and culinary processing, the range and technology of traditional national and festive dishes, features of their giving are considered.

Main course literature:

1. National and foreign cuisine: textbook for colleges / Training center "professional textbook"; [comp. T. G. Kulagina]. Moscow: Unity-Dana, 2005. 431 sec
2. Cuisine of the peoples of the world [Electronic resource]: textbook/ Marchenko V. V., Sudakova N. In— Electron. text data.- Stavropol: North Caucasus Federal University, 2016.— 149 p.— Mode of access: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>.— ABS "IPRbooks»
3. Dubovis the Jewish cuisine [electronic resource]/ Dubovis the Electron. text data.- M.: Man, 2012.— 408 c.— Mode of access: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html>.— ABS "IPRbooks»

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы
и Америки»

Курс «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» входит в блок Б1.В11 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Цель дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Европы и Америки.

Задачи:

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Европы и Америки,
- познакомится с особенностями подачи блюд в кухнях стран Европы и Америки.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Франции, Германии, Австрии, Италии, народов Скандинавии, Испании, Португалии, Америки.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и

Америки» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. «Особенности французской кухни» (6 час.)

Тема 1 Технология и ассортимент холодных блюд и закусок, способы их оформления и подачи

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Оборудование и инвентарь, применяемые французскими кулинарами. Характеристика сырьевого набора, специй, приправ. Ассортимент блюд данной группы.

Тема 2 Технология и ассортимент овощных мясных, рыбных и мучных блюд.

Особенности приемов кулинарной обработки, первичной и тепловой. Ассортимент овощных мясных, рыбных и мучных блюд. Место десертов в меню французов. Режим питания французов.

Раздел 2. «Особенности немецкой и австрийской кухонь» (4 час.)

МАО – проблемная лекция (3 час.)

Тема 1. Характеристика приемов кулинарной обработки, посуда, инвентарь, технологические параметры.

Технологические приемы применяемые в кухне Германии и Франции. Требования к оформлению и подаче блюд, их общие черты и отличия.

Тема 2 Особенность набора специй и приправ, специфика употребления дикорастущих трав.

Традиционные специи и приправы, применяемые в приготовлении блюд немецкой и австрийской кухни. Режим питания немцев и австрийцев.

Раздел 3. «Особенности итальянской кухни» (4 час.)

Тема 1. Региональное деление итальянской кухни.

Особенность сырьевого набора в кухне Италии. Разделение ассортимента блюд в итальянской кухне на «пасты» и «антипасты».

Тема 2. Технология, ассортимент и условия реализации холодных блюд и закусок.

Мучные блюда в рационе питания итальянцев. Технология и ассортимент первых и вторых блюд в итальянской кухне. Режим питания итальянцев.

Раздел 4. «Особенности кухонь скандинавских народов» (4 час.)

Тема 1. Характеристика кухни Финляндии: приемы первичной и тепловой обработки, ассортимент блюд.

Общие и отличительные особенности рациона питания народов скандинавских стран. Режим питания.

Тема 2. Сырьевой набор и способы кулинарной обработки у норвежцев, голландцев, бельгийцев, шведов, датчан.

Раздел 5. «Особенности кухонь Испании и Португалии» (4 час.)

Тема 1. Общие и отличительные особенности в сырьевом наборе и приемах кулинарной обработки у народов Испании и Португалии.

Характеристика ассортимента блюд, технологии приготовления и условий их реализации. Влияние религии на ассортимент кулинарной продукции этих народов. Технология и ассортимент блюд праздничной кухни. Режим питания испанцев и португальцев.

Раздел 6. «Особенности североамериканской кухни» (4 час.)

Тема 1. Влияние кулинарных традиций других народов на формирование североамериканской кухни.

Особенность использования полуфабрикатов в кухне американцев. Продукты, входящие в основной рацион питания американцев.

Тема 2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Америки. Режим питания американцев.

Рационализм американской кухни. Вклад американской кухни в развитие современного ресторанного дела.

Раздел 7. «Особенности латиноамериканской кухни» (6 час.)

Тема 1. Общие и отличительные черты кулинарного искусства латинских народов.

Режим питания и особенности оформления и подачи блюд. Характеристика ассортимента блюд, приемов кулинарной обработки в кухне Чили.

Тема 2. Характеристика рациона питания, традиции применения специй и приправ.

Особенности кухонь Колумбии, Бразилии и Аргентины. Традиции Мексиканской кухни и ее роль в формировании кулинарного искусства других народов.

Раздел 8. «Особенности Еврейской кухни» (4 час.)

Тема 1. Характеристика сырьевого набора в еврейской кухне и традиции применения специй и приправ.

Продовольственный набор, специи, пряности наиболее часто используемые для приготовления блюд еврейской кухни.

Тема 2. Режимы и способы первичной и тепловой обработки в кухне евреев. Влияние религии на формирование рациона питания евреев.

Технология наиболее характерного для еврейской кухни ассортимента блюд и кулинарной продукции. Особенности режима питания евреев.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 час.)

Занятие 1. Особенности французской кухни (7 час.)

1. Технология вторых блюд и их ассортимент во французской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки во французской кухне

3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок во французской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов во французской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки во французской кулинарии, особенности режима и рациона питания французов
6. Характеристика региональной кухни Франции

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 5 ч)
«Особенности продукции и обслуживание во французской кухне»

Занятие 2. Особенности итальянской кухни (3 час.)

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в итальянской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в итальянской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в итальянской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в итальянской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в итальянской кулинарии, особенности режима и рациона питания итальянцев
6. Характеристика региональной кухни Италии

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 5 ч)
«Особенности продукции и обслуживание в итальянской кухне»

Занятие 3. Особенности испанской и португальской кухни (2 час.)

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в испанской и португальской кухне

2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в испанской и португальской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в испанской и португальской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в испанской и португальской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в испанской и португальской кулинарии, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Испании и Португалии

Занятие 4. Особенности кухни США и Латинской Америки (3 час.)

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в кухне США и Латинской Америки
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в в кухне США и Латинской Америки
4. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки, особенности режима и рациона питания.
5. Характеристика региональной кухни Америки

Занятие 5. Особенности немецкой и австрийской кухни (3 час.)

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в немецкой и австрийской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в немецкой и австрийской кухне.

4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в немецкой и австрийской кухне.
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Германии и Австрии

**Лабораторные работы (36 час.)
для студентов очной формы обучения**

Лабораторная работа № 1. Кухня Австрии, Франции, Скандинавских стран (8 час.)

Имитационная игра «Особенности продукции и обслуживание во французской кухне» 7 ч

Тематика занятия:

Вариант №1

Суп Тирольский (Австрия)
Запеченная капуста (Франция)

Вариант №2

Суп луковый (Франция)
Венские кнедлики (Австрия)

Вариант №3

Картофель с сельдью (Финляндия)
Салат оливье (Франция)

Вариант №4

Салат из сельди (Дания)
Рыбный клопс (Норвегия)

Посуда и инвентарь к занятию:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический.

Лабораторная работа № 2. Кухня Германии, Португалии, Италии (10 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Печень по-берлински
Кнецель-семель (Германия)

Вариант №2

Саррабуло-рагу (Португалия)
Шоколадный крем (Германия)

Вариант №3

Ризотто из овощей (Италия)
Картофельные колбаски (Германия)

Вариант №4

Салат по-милански
Рыбный воздушный пирог

Посуда и инвентарь к занятию:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический.

Лабораторная работа № 3. Кухня арабских стран, Индии, Латинской Америки (8 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Рулет «Бараний рог» (Иордан)
Суп с бараниной (Сирия)

Вариант №2

Голубцы по-иракски
Шалот (Израиль)

Вариант №3

Плов с бараниной (Турция)
Жаркое «Варо-до-де-Франчо»
(Латинская Америка)

Вариант №4

Мясо «Кари» (Индия)
Голубцы по-турецки

Лабораторная работа № 4. Кухня Англии, США, Канады и Латинской Америки (10 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Ямболайя по-креольски
Рисовый пудинг (Англия)

Вариант №2

Омлет по-американски
Салат из капусты (Канада)

Вариант №3

Фасоль по-бостонски (США)
Салат с сельдью (Англия)

Вариант №4

Яйца «Бенедикт» (США)
Иришь-стью (Англия)

Посуда и инвентарь к занятию:

Миски, ножи, разделочные доски, кастрюли, сковородки на подгруппу, керамический горшочек, мясорубка, сито. Посуда для подачи : блюда фарфоровые, пирожковые тарелки

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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.	Раздел 1. «Особенности французской кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Европы и Америки, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания французов	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8
			Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания французов		
			Владеет навыками приготовления блюд французской кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания французской кухни, приемами подачи блюд французской кухни, навыками		

			по технологии ресторанной продукции и обслуживанию кухни Франции		
2.	Раздел 2. «Особенности немецкой и австрийской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд немецкой и австрийской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Германии, Австрии</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Германии и Австрии</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Германии и Австрии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Германии и Австрии, приемами подачи блюд стран Германии и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			Австрии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Германии и Австрии		
3.	Раздел 3. «Особенности итальянской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд итальянской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Италии</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания итальянцев</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в итальянской кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в итальянской кухне, приемами подачи блюд в итальянской кухне, навыками по</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			технологии ресторанной продукции и обслуживанию в кухне Италии		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь скандинавских народов»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов скандинавских стран</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Скандинавии</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Скандинавии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Скандинавии, приемами подачи</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			блюд стран Скандинавии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Скандинавии		
5.	Раздел 5. «Особенности кухонь Испании и Португалии»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран Испании и Португалии, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Испании и Португалии</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Испании и Португалии</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Испании и Португалии, навыками применения зарубежного опыта по производству</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 24-26

			продуктов питания стран Испании и Португалии, приемами подачи блюд стран Испании и Португалии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Испании и Португалии		
6.	Раздел 6. «Особенности североамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд североамериканской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания североамериканских народов</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания североамериканских народов</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд североамериканско</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			й кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания североамериканской кухни, приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в североамериканской кухне		
7.	Раздел 7. «Особенности латиноамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд в латиноамериканской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Латинской Америки</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Латинской Америки</p> <p>Владеет навыками</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			приготовления блюд в латиноамериканской кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Латинской Америки, приемами подачи блюд Латинской Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Латинской Америки		
8.	Раздел 8. «Особенности Еврейской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд еврейской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания евреев</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания евреев</p> <p>Владеет навыками</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			приготовления блюд еврейской кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания евреев, приемами подачи блюд евреев, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в еврейской кухне		
--	--	--	--	--	--

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. Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для ссузов / Учебно-методический центр "Профессиональный учебник" ; [сост. Т. Г. Кумагина]. Москва : Юнити-Дана, 2005. 431 с
2. Марченко В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Марченко В.В., Судакова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 149 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Дубовис Г.А. Еврейская кухня [Электронный ресурс]/ Дубовис Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Человек, 2012.— 408 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Технология и организация кулинарной продукции стран Европы и Америки : методические рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ / Дальневосточная государственная академия экономики и управления ; сост. Л. В. Левочкина. Владивосток : Изд-во Дальневосточной академии экономики и управления, 2002. 12 с.
2. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал ; научно-производственное издание / гл. ред. Н. Номофилова. 2015. С. 30-32
3. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова. Владивосток : Дальнаука, 2006. 267 с.
4. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2013.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40057.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум/ — Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 171 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Современная украинская кухня [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39873.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Зарубежная кухня : практическое пособие / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина . Москва : Высшая школа, 1990. 288 с.
8. Греческая кухня : простая и недоступная / М. Петрова. Гостиница и ресторан : бизнес и управление официальное русскоязычное издание : журнал для профессионалов . - 2011. - № 7. С. 54-61.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» 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 технологии ресторанной продукции и обслуживания в странах Европы и Америки. 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м ²	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avergence CP355AF - 2 шт Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт

	<p>Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, пароковенкомат, Мясорубка bosh, Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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 цветковых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



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**

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология
продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.02.2018 29.03.2018 26.04.2018 17.05.2018	Подготовка рефератов	16	Экзамен
2	24.05.2018	Подготовка презентации	10	Экзамен
3	18.02.2018 22.03.2018 19.04.2018 10.05.2018	Подготовка к семинару	5	Экзамен
4	12.04.2018	Подготовка к имитационной игре	5	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим и лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта 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 проектов 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 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. Десерты и напитки Франции
2. Сравнительная характеристика региональной кухни Португалии
3. Рыба и морепродукты в кухне Италии
4. Мясопродукты и птица в кухне США
5. Овощные блюда и десерты Греции
6. Мясные и рыбные блюда в польской кухне
7. Мучные и рыбные блюда Швейцарской кухни
8. Овощные блюда в Болгарской кухне
9. Мучные блюда в кухне Германии
10. Мясные блюда в кухне Швейцарии
11. Мясные и рыбные блюда Кубы
12. Блюда из рыбы в скандинавской кухне
13. Супы и овощные блюда немецкой кухни
14. Блюда из круп и злаковых в кухне Кореи
15. Мясные блюда английской кухни
16. Мучные блюда в турецкой кухне

17. Блюда из птицы в немецкой кухне
18. Холодные блюда и закуски Франции
19. Мясные блюда в турецкой кухне
20. Мучные и молочные блюда Испании
21. Сладкие блюда и напитки Мексики
22. Десерты и напитки Швейцарии
23. Блюда из круп и бобовых в кухне Индии
24. Первые блюда еврейской кухни
25. Овощные блюда в немецкой кухне
26. Мясные и рыбные блюда в кухне Португалии
27. Сладкие блюда и напитки в кухне Австрии
28. Овощные блюда в турецкой кухне
29. Сравнительная характеристика региональной кухни Италии
30. Мучные блюда в кухне Финляндии
31. Блюда из мяса в кухне Испании
32. Первые блюда в английской кухне
33. Сладкие блюда и напитки в бразильской кухне
34. Десерты и напитки в испанской кухне
35. Мясные и рыбные блюда норвежской кухни
36. Мясные блюда в кухне Турции
37. Овощные блюда в мексиканской кухне

Тематика и вопросы к семинарским занятиям

Семинар 1. Особенности французской кухни

1. Технология вторых блюд и их ассортимент во французской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки во французской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок во французской кухне.

4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов во французской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки во французской кулинарии, особенности режима и рациона питания французов
6. Характеристика региональной кухни Франции

Семинар 2. Особенности итальянской кухни

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в итальянской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в итальянской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в итальянской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в итальянской кухне
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в итальянской кулинарии, особенности режима и рациона питания итальянцев
6. Характеристика региональной кухни Италии

Семинар 3. Особенности испанской и португальской кухни

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в испанской и португальской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в испанской и португальской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в испанской и португальской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в испанской и португальской кухне

5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в испанской и португальской кулинарии, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Испании и Португалии

Семинар 4. Особенности кухни США и Латинской Америки

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в кухне США и Латинской Америки
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в в кухне США и Латинской Америки
4. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в в кухне США и Латинской Америки, особенности режима и рациона питания.
5. Характеристика региональной кухни Америки

Семинар 5. Особенности немецкой и австрийской кухни

1. Технология вторых блюд и их ассортимент в немецкой и австрийской кухне
2. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне
3. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в немецкой и австрийской кухне.
4. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов в немецкой и австрийской кухне.
5. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в немецкой и австрийской кухне, особенности режима и рациона питания.
6. Характеристика региональной кухни Германии и Австрии



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Европы и Америки

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. «Особенности французской кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Европы и Америки, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания французов	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8
			Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания французов		
			Владеет навыками приготовления блюд французской кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания французской кухни, приемами подачи блюд французской кухни, навыками по технологии ресторанной		

			продукции и обслуживанию кухни Франции		
2.	Раздел 2. «Особенности немецкой и австрийской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд немецкой и австрийской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Германии, Австрии</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Германии и Австрии</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Германии и Австрии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Германии и Австрии, приемами подачи блюд стран Германии и Австрии, навыками по технологии</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			ресторанной продукции и обслуживанию в странах Германии и Австрии		
3.	Раздел 3. «Особенности итальянской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд итальянской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Италии</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания итальянцев</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в итальянской кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в итальянской кухне, приемами подачи блюд в итальянской кухне, навыками по технологии ресторанной</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			продукции и обслуживанию в кухне Италии		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь скандинавских народов»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов скандинавских стран</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Скандинавии</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Скандинавии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Скандинавии, приемами подачи блюд стран Скандинавии,</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			<p>навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Скандинавии</p>		
5.	<p>Раздел 5. «Особенности кухонь Испании и Португалии»</p>	<p>ПК-8, ПК-28</p>	<p>Знает технологию производства блюд стран Испании и Португалии, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Испании и Португалии</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Испании и Португалии</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Испании и Португалии, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Испании и</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен Вопросы 24-26</p>

			<p>Португалии, приемами подачи блюд стран Испании и Португалии, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Испании и Португалии</p>		
6.	Раздел 6. «Особенности североамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд североамериканской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания североамериканских народов</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания североамериканских народов</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд североамериканской кухни, навыками применения</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 – реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			зарубежного опыта по производству продуктов питания североамериканской кухни, приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в североамериканской кухни		
7.	Раздел 7. «Особенности латиноамериканской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд в латиноамериканской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Латинской Америки</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Латинской Америки</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			латиноамериканско й кухне, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Латинской Америки, приемами подачи блюд Латинской Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Латинской Америки		
8.	Раздел 8. «Особенности Еврейской кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд еврейской кухне, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания евреев</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания евреев</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд еврейской</p>	УО-1 – собеседован ие, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27- 30

			кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания евреев, приемами подачи блюд евреев, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в еврейской кухне		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Европы и Америки»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	Технологию производства блюд стран Европы и Америки	Знание основ технологии производства блюд стран Европы и Америки	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр
	умеет (продвинутый)	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Способность работать со сборником рецептов блюд и кулинарной продукции зарубежных стран
	владеет (высокий)	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки	Технологические приемы обработки сырьевого набора стран Европы и Америки	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах,

				научных конференциях.
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	зарубежный опыт по производству продуктов питания	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов и приемов обработки; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продвинутый)	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы и приемы обработки продуктов, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высокий)	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Критерии
100-86	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60 и менее	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Вопросы к экзамену

1. Особенности австрийской кухни: традиционный набор специй и приправ, продуктов питания. Технология приготовления блюд, наиболее характерных для австрийской кухни. Режим питания австрийцев.
2. Характеристика турецкой кухни, особенность технологии и ассортимента блюд рациона питания турок.

3. Традиции питания немцев. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в немецкой кухне. Технология и ассортимент блюд в немецкой кухне. Режим питания немцев.
4. Общая характеристика латиноамериканской кухни. Традиционный набор продуктов питания и специй в латиноамериканской кухне. Ассортимент блюд в латиноамериканской кухне и режим питания народов Латинской Америки.
5. Технология и ассортимент мучных блюд итальянской кухни.
6. Характеристика сырьевого набора и ассортимента блюд в кухне Дании и Бельгии.
7. Характеристика региональной кухни Франции.
8. Технология и ассортимент супов и сладких блюд в итальянской кухне.
9. Особенность греческой кухни, характеристика сырьевого набора, технологических приемов и ассортимента блюд, напитков и кулинарной продукции. Традиции организации питания.
10. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки во французской кулинарии, особенности режима и рациона питания французов.
11. Особенность технологии, ассортимента и использования соусов во французской кухне.
12. Традиции питания скандинавских народов.
13. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок во французской кухне.
14. Общая характеристика кухни арабских народов и особенности питания отдельных наций.
15. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки во французской кухне.
16. Технология и ассортимент вторых блюд английской кухни.
17. Технология и ассортимент блюд в еврейской кухне.
18. Особенность сырьевого набора, ассортимент и технология блюд в рационе питания мексиканцев.

19. Влияние религии на особенность сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в еврейской кухне.
20. Особенность рационов питания народов Чили, Боливии, Бразилии и Кубы.
21. Традиции в питании испанцев: ассортимент и технология рациона, режим питания.
22. Технология вторых блюд и их ассортимент во французской кухне.
23. Сравнительная характеристика английской и шотландской кухонь.
24. Характеристика португальской кухни: сырьевой набор, специи и приправы, приемы и способы кулинарной обработки, особенность ассортимента блюд и их технологии. Режим питания португальцев.
25. Особенности и традиции английской кухни: характеристика ассортимента блюд и их технология приготовления. Особенности режима питания англичан.
26. Характеристика кулинарных традиций народов США: особенности формирования сырьевого набора и приемов кулинарной обработки, режим питания.
27. Особенности сырьевого набора, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд финской кухни.
28. Характеристика итальянской кухни: сырьевой набор, региональная кухня, приемы и способы кулинарной обработки

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 «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Европы и Америки»

Тема: Особенности немецкой кухни

1. Какие виды продуктов и способы их обработки наиболее популярны в немецких блюдах?
2. В чем особенности режима питания немцев?
3. Роль холодных блюд и закусок в немецкой кухне. Назовите ассортимент и особенности их приготовления.
4. Какие супы предпочитают немцы? Каковы особенности их приготовления и подачи?
5. Перечислите ассортимент вторых блюд, наиболее популярных в немецкой кулинарии. Технология их приготовления.
6. Назовите наиболее популярные напитки и сладкие блюда у немцев.
7. Дайте рекомендации по составлению меню для гостей из Германии.

Тема: Особенности английской кухни

1. Каковы традиции английской кухни и режима питания нации?
2. Назовите ассортимент холодных и горячих блюд и закусок в английской кухне. В чем состоит технология их приготовления?
3. Расскажите о технологии супов, популярных у англичан.
4. Какие блюда из рыбы готовят английские кулинары? Особенности их технологии.
5. Ассортимент и технология национальных блюд из мяса.
6. Какие традиционные праздничные блюда принято готовить в Англии?
7. Особенности шотландской кухни как составной части английской национальной кухни.
8. Какие блюда и напитки следует рекомендовать гостям из Англии?

Тема: Особенности французской кухни

1. Каковы основные особенности национальной кухни Франции?
2. Перечислите ассортимент холодных и горячих закусок французской кухни.
3. Расскажите о технологии приготовления супов.
4. Какие блюда из рыбы готовят французы?
5. Назовите особенности приготовления блюд из мяса во французской кухне.
6. Какую роль играют соусы в кулинарии Франции?
7. Ассортимент и технология блюд из овощей и яиц во Франции.
8. Как готовят сладкие блюда.
9. Какие рекомендации необходимо учитывать при обслуживании гостей из Франции?

Тема: Особенности итальянской кухни

1. Какие виды продуктов популярны у итальянцев?
2. Назовите характерные особенности режима питания итальянцев. Из каких блюд состоит их традиционное меню?
3. Какие закуски предпочитают в Италии? Технология их приготовления.
4. Ассортимент супов и технология их приготовления в итальянской кухне.
6. Какие блюда из мяса и птицы популярны в Италии?
7. Расскажите об особенностях приготовления итальянских блюд из макаронных изделий.
8. Какие блюда и напитки следует рекомендовать гостям из Италии?

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.

Проблемная лекция

по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

Тема Технология и ассортимент холодных блюд и закусок, способы их оформления и подачи блюд французской кухни

МАО – проблемная лекция

Цель лекции: развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд во французской кухне

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о классификации ассортимента блюд. 2. Осознание студентами степени технологических процессов при приготовлении блюд и закусок.

План лекции: 1. Классификация блюд. 2. Сырьевой набор. Факторы, влияющие на формирование сырьевого набора. 4. Посуда для приготовления и подачи 5. Особенности приготовления блюд и закусок.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд во французской кухне.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Тема. «Особенности немецкой и австрийской кухонь»

МАО – проблемная лекция

Цель лекции: развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд немецкой и австрийской кухонь

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о классификации ассортимента блюд. 2. Осознание студентами степени технологических процессов при приготовлении блюд и закусок.

План лекции: 1. Классификация блюд. 2. Сырьевой набор. Факторы, влияющие на формирование сырьевого набора. 4. Посуда для приготовления и подачи 5. Особенности приготовления блюд и закусок.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд немецкой и австрийской кухонь.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Имитационная игра

по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

1. Тема: Особенности продукции и обслуживание во французской кухне

2. Концепция игры: изучение ассортимента блюд и технологии приготовления блюд французской кухни.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) технологом в ресторане французской кухни выбирает и составляет производственную программу ресторана с учетом его специфики.

Среди студентов выбирается эксперты (посетители ресторана - французы). Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что технолог составил правильную

производственную программу согласно специфике всех национальных особенностей.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с блюдами французской кухни, с составлением технологических схем, технико-технологических карт, карт технологического процесса, правил подачи и особенностей обслуживания в ресторане французской кухни.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

- 1. Темы:** Особенности продукции и обслуживание во французской кухне.
- 2. Концепция:** Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне Франции.
- 3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование

общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

1. Темы: Особенности продукции и обслуживание во французской кухне

2. Концепция: Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне Франции.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тесте.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ*

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология
продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**


**При наличии опубликованных методических указаний по дисциплине*




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании»
«Technological features of food processing in the countries of Oceania»
Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции – 22 час.
Практические занятия – 44 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 87 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контроль – 27
Зачет – семестр
Экзамен – 8 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

Бойцова Т.М.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), практические занятия (44 часа), самостоятельная работа студента (87 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

Целью дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» является подготовка студентов-бакалавров в области свойств сырья технологии продуктов в странах

Океании для внедрения зарубежных инновационных технологий в отечественное ресторанное дело.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Изучение географического положения и основных направлений экономического развития стран Океании;
- Изучение факторов, влияющих на формирование пищевых предпочтений местного населения;
- Изучение основных видов пищевого сырья, используемого для приготовления пищи и особенностей технологии переработки;
- Изучение национальных традиций современного населения и коренных жителей в приготовлении и потреблении продуктов питания.

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

д.т.н., профессор Департамента пищевых

наук и технологий

_____ Т.М. Бойцова

Директор департамента пищевых

наук и технологий


_____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании»
«Technological features of food processing in the countries of Oceania»

Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация общественного
питания

Профиль: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4 , семестр 8
Лекции – 22 час.
Практические занятия – 44 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 87 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контроль – 27
Зачет – семестр
Экзамен – 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Л.В. Левочкина
Т.М. Бойцова, д.т.н., профессор

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах
Океании»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
общественного питания»

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК -8; ПК-28;)

Целью дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» является подготовка студентов-бакалавров в области свойств сырья технологии продуктов в странах Океании для внедрения зарубежных инновационных технологий в отечественное ресторанное дело.

Задачи:

- Изучение географического положения и основных направлений экономического развития стран Океании;
- Изучение факторов, влияющих на формирование пищевых предпочтений местного населения;
- Изучение основных видов пищевого сырья, используемого для приготовления пищи и особенностей технологии переработки;
- Изучение национальных традиций современного населения и коренных жителей в приготовлении и потреблении продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» у обучающихся должны быть сформирована предварительная компетенция – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов (ОПК-4). В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле
	Умеет	Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции
	Умеет	Использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Общая характеристика региона.

Тема 1. Географическое и экономическое положение стран Океании (4 час.)

Особенности географического положения и его влияние на развитие экономики. Питание аборигенов и влияние переселенцев на развитие кулинарных предпочтений современного населения.

Тема 2. Перспективы развития сельского хозяйства и пищевой промышленности. (4 час.)

Проблемная лекция-беседа) Животноводство, мясная и молочная промышленность. Рыболовство. Растениеводство и овощеводство. Внутренняя переработка и возможности импортирования. Способы переработки сохранения сырья. Виноделие и пивоварение

Тема 3. Нетрадиционные способы производства продуктов и обработки сырья, развитие предприятий общественного питания (2 час).

Использование традиционных способов приготовления пищи местным населением в современной сети кафе, ресторанов, пабов.

Раздел II. Национальные кухни и традиции.

Тема 4. Кухня Австралии (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Национальные традиции аборигенов Австралии. Виды сырья и способы его обработки. Современной рацион (меню) в ежедневном и праздничном питании. Смешанные рационы, заимствованные блюда и способы приготовления

Лекция-беседа (МАО-2 час.) Презентация ресторанных блюд

Тема 5. Кухня Новой Зеландии (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Национальные традиции аборигенов Новой Зеландии. Виды сырья и способы его обработки. Современной рацион (меню) в ежедневном и праздничном питании. Смешанные рационы, заимствованные блюда и способы приготовления

Лекция-беседа (МАО-2 час.) Презентация ресторанных блюд

Тема 6. Кухня Республики Фиджи, островов Полинезии и Гавайских островов (4, в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Национальные традиции аборигенов. Виды сырья и способы его обработки. Современной рацион (меню) в ежедневном и праздничном питании. Смешанные рационы, заимствованные блюда и способы приготовления. Влияние на питание населения присутствия военных из США.

Лекция-беседа (МАО-2 час.) Презентация блюд общественного питания.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (44, в том числе в форме активного обучения 22 час.)

Семинарское занятие 1. География стран Океании и ее влияние на развитие и кулинарные предпочтения (6 час.)

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев.

Семинарское занятие 2. Основные виды животного сырья и технологии приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд

Семинарское занятие 3. (6 час.)

Основные виды водного сырья и технологии приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд.

Семинарское занятие 4. (6 час.)

Основные виды растительного сырья и технологии приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд.

Семинарское занятие 5. (6 час.)

Основные виды фруктов и овощей местного выращивания, технологии обработки, хранения и приготовления готовых блюд традиционного каждодневного и праздничного приготовления (6 час.).

Презентации – обсуждения по теме. Влияние различных волн переселения и заимствования от предпочтений переселенцев. Пищевая ценность. Примерный набор блюд.

Практическое занятие 6. Деловая игра (МАО – 6 час.).

Составление примерного ежедневного суточного меню на основе местного сырья и национальных предпочтений.

Практическое занятие 7. Деловая игра (МАО – 6 час.).

Составление примерного праздничного меню на основе местного сырья и национальных предпочтений.

Занятие 8. (2час)

Беседа-обсуждение по возможностям использования элементов кухни стран Океании в общественном питании РФ.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение каждого задания;

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.	Раздел I. Общая характеристика региона.	ПК-8, ПК-28	Знает современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле Умеет использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике Владеет методиками управления информацией и применения современных	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-семинары -	экзамен

			<p>технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания.</p> <p>Знает виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции</p> <p>Умеет использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания</p> <p>Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания</p>		
2.	Раздел II.	ПК-28		УО-1 –	

	Национальные кухни и традиции		<p>Знает грамматику и профессиональные термины на иностранном языке Умеет переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке Владеет навыками разговорного общения Знает основные культурные традиции в питании населения стран Океании Умеет формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания Владеет способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов на английском языке.</p>	<p>собеседование, УО-2 - семинар, ПР-семинары</p>	
--	-------------------------------	--	--	---	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Экономическая география стран Австралии и Океании
<http://www.1variant.ru/2011-10-27-03-00-18/25-2012-01-21-00-;...mir-geo.ru/ocean/ekono>
2. Экономическая географии <http://www.works.doklad.ru/view/-cCINKzDjXU.html>
3. Кухня Австралии и Океании http://www.eshte-na-zdorovje.ru/cook/Australian_and_Oceanian...
4. Австралийская кухня <http://www.womanadvice.ru/avstraliyskaya-kuhnya>

Дополнительная литература

1. Кухня Океании пошагово – пошаговые рецепты <http://www.gotovte.com/national/ocean>
2. Национальная кухня Австралии http://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/20555...kuhnya...
3. Кухня Австралии и Океании. <http://www.blog.eda-server.ru/?tag=кухня-австралии-и-океании>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека.
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.
www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» 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 занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным 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 «Технологические особенности обработки продуктов
питания в странах Океании»
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	04.02.2023 11.02.2023 18.03.2023 08.04.2023	Подготовка рефератов	20	Оценка в баллах
2	06.02.2023 19.02.2023 06.03.2023 20.03.2023 03.04.2023 17.04.2023 24.04.2023	Подготовка презентации И подготовка к семинару	15	Оценка в баллах

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 должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение презентация.
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. Традиции и питание аборигенов Австралии.
2. Традиции и питание аборигенов Новой Зеландии
3. История стран Океании. Традиции и развитие
4. История заселения Австралии
5. История заселения Новой Зеландии
6. Открытие островов Океании
7. Русский след в открытии островов Океании.
8. Присутствие военных баз на островах и их влияние на экономику и кухню региона
9. История аборигенов Австралии и Океании
10. Традиционные растения на океанических островах.
11. Сложности климата и зависимость от него экономики региона.
12. Начала выращивания виноградников и развитие виноделия.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов
питания в странах Океании»
Профиль: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов
питания в странах Океании

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК 8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает
Умеет		Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике
Владеет		Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции
	Умеет	Использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Общая характеристика региона.	ПК-8, ПК-28	Знает современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле Умеет использовать достижения зарубежной ресторанной	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-семинары -	экзамен

			<p>технологии в отечественной практике Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания. Знает виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции Умеет использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания Владеет методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов</p>		
--	--	--	--	--	--

			общественного питания		
2.	Раздел II. Национальные кухни и традиции	ПК-28	<p>Знает грамматику и профессиональные термины на иностранном языке</p> <p>Умеет переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке</p> <p>Владеет навыками разговорного общения</p> <p>Знает основные культурные традиции в питании населения стран Океании</p> <p>Умеет формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания</p> <p>Владеет способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов</p> <p>английском языке.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР- семинары	

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов
питания в странах Океании»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-8 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле	Особенности технологии ресторанной продукции	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике	Классифицировать компоненты рецептуры. Применять изученные рецептуры и технологии в отечественной практике	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методиками управления информацией и применения современных технологий	Применяет современные знания в технологии ресторанной продукции, новые знания об импортном сырье, его	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и	85-100

		и оборудован ия для производств а и сохранения качества продуктов общественн ого питания	способах транспортиров ки и хранения	представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК 28 способность изучать и анализироват ь научно- техническую информацию, отечественны й и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (порого- вый уровень)	Виды современны х информацио нных технологий, способы их использован ия в современно й технологии ресторанной продукции	Информационн ые технологии в области общественного питания	Способность раскрыть суть методов составления рационов питания;- способность обосновать актуальность составления рационов сбалансированно го питания	45-64
	умеет (продви- нутый)	Использоват ь прикладные программы для подбора технологиче ского оборудован ия для обеспечения технологиче ского процесса производств а и сохранности продуктов общественн ого питания	Информационн ые программы по составлению рецептур и рационов	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методиками управления информацие й и применения современны х	Методы управления информацией по сохранность, транспортиров анию и переработке	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять рационы питания	85- 100

		технологий и оборудован ия для производств а и сохранения качества продуктов общественн ого питания	сырья. Методы составления рационов	и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
--	--	---	--	---	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и сдачу экзамена.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. Особенности географического положения стран Океании
2. Перспективы развития отрасли животноводства и виды производимого пищевого сырья
3. Перспективы развития отрасли рыболовства и виды производимого пищевого сырья
4. Перспективы развития отрасли молочной и мясной перерабатывающей промышленности и виды производимого пищевого сырья
5. Перспективы развития отрасли растениеводства и овощеводства и виды производимого пищевого сырья

6. Особенности обработки и хранения пищевого сырья в Странах Австралии и Океании
7. Нетрадиционные способы обработки пищевого сырья, заимствованные у местного населения
8. Основные группы национальностей, проживающих в странах Океании и их влияние на пищевые предпочтения современного населения
9. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи аборигенов Австралии
10. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи аборигенов Новой Зеландии
11. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи жителями республики Фиджи
12. Традиционные продукты питания и способы приготовления пищи жителями Гавайских островов
13. Влияние на пищевые предпочтения жителей Океании присутствия военных баз США
14. Виды животного сырья стран Океании, его пищевая ценность и способы переработки
15. Виды сырья гидробионтов в странах Океании, его пищевая ценность и способы переработки
16. Виды растительного сырья стран Океании, его пищевая ценность и способы переработки
17. Рецепты приготовления блюд на основе кенгурятины
18. Рецепты приготовления блюд на основе мяса страуса
19. Рецепты приготовления блюд из мяса крокодила
20. Национальные напитки и способы их приготовления.

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 оценок выступления на семинаре

- 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.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

_____ Л.В. Левочкина
«_11_» июля _____ 2018_г.

_____ Ю.В. Приходько
«_11_» июля _____ 2018_г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
Национальные особенности технологии производства мучных
кондитерских изделий в странах мира

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация**
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции 22 час.
Практические занятия – 22 час.
Лабораторные работы – 22 час.
Самостоятельная работа – 87 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контрольные работы – _____ не предусмотрены
Зачет – 1 семестр
Экзамен – 8 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

Кузнецова А.А.

АННОТАЦИЯ
учебно-методического комплекса дисциплины
**«Национальные особенности технологии производства мучных
кондитерских изделий в странах мира»**

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация
общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира »** разработан для студентов __4__ курса по направлению **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями 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 **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __180__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__22__ часов), лабораторные занятия (__-__ часов), практические занятия (__44__ часов), самостоятельная работа студента (__87__ часа). Дисциплина реализуется на __4__ курсе в __8__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира;
- изучение технологии приготовления различных видов теста;
- изучение технологии отделочных полуфабрикатов;
- изучение технологии готовой продукции;

- Освоение теоретических и практических навыков в производстве национальных кондитерских изделий;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых

наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько

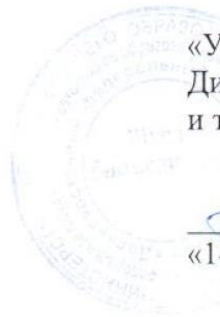


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Национальные особенности технологии производства мучных
кондитерских изделий в странах мира

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 22 час
лабораторные занятия 22 час
практические занятия 22 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. час.
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 87 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет семестр
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
 Кузнецова А.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(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: National peculiarities of the production technology of flour confectionery in the countries of the world.

Basic part of Block Б1.В.ОД.13, 5 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

PK-8 ability to introduce in domestic restaurant has put foreign innovative production technologies of production

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

Course description: The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

Main course literature:

1. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU>

2. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы / Соболева Е.В., Сергачева Е.С. – СПб., 2013 – 50 с.

<https://e.lanbook.com/book/71131>

3. Технология кондитерских изделий: учебное пособие

Рензяева Т.В., Назимова Г.И., Марков А.С. / Кемеровский государственный университет, 2015. – 161 с.

<https://e.lanbook.com/book/72024>

4. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для начального профессионального образования / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова / Москва : ПрофОбрИздат, 2001. – 304 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320488&theme=FEFU>

3. Form of final knowledge control: examination

АННОТАЦИЯ

Курс «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»

входит в блок Б1.В.ОД.13 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Технология продукции общественного питания», «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения характеристик всех видов теста для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии мучных кондитерских изделий в разных странах мира, требования к качеству.

Целью дисциплины **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** является подготовка студентов-бакалавров в области производства мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – это изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира, изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве кондитерских изделий.

Задачи:

- Изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира
- Изучить характеристику сырья и подготовку его к производству.
- Изучить различные виды теста и способы его разрыхления.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления кексового теста на химических разрыхлителях и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления бездрожжевого теста: песочного, бисквитного, пряничного, заварного, вафельного, пресного слоеного, воздушного, миндального и ассортимент изделий из данных видов теста.
- Изучить процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Изучить принципы оформления тортов и пирожных

Для успешного изучения дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Инновационные технологии производства продукции, организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с внедрением инновационных технологий
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Технологии внедрения отечественных и зарубежных методик по производству продуктов питания
	Умеет	Проводить и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и приемами внедрения отечественных и зарубежных методик по производству продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект- карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия (22 часа, в т.ч. проблемные лекции - 8 ч.)

Тема 1. Формирование и становление культуры и традиций питания. Кондитерское искусство народов мира. (2 час.).

Тема 2. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий (4 час.).

Формирование традиций питания народов мира. Влияние национальных и региональных факторов на технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни (4 час.). МАО – проблемная лекция(3 час.).

Кулинарные традиции и технология приготовления русских пирогов.

Кулинарные традиции и технология приготовления кренделей, тульских пряников.

Кулинарные традиции и технология приготовления пасхальных куличей

Тема 4. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Европы (4 час.). МАО – проблемная лекция(4 час.).

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий французской кухни: эклеры, бриоши, птифуры, крокенбуш, мильфей, тарт-татен.

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий итальянской кухни: кассата, тирамису, канноли, семифредо, торт капрезе.

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий немецкой и австрийской кухни: торт Захер, Шварцвальдский торт, яблочный штрудель, торт Эстерхази, шоколадный торт.

Тема 5. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Ближнего и Среднего Востока. Восточные сладости (4 час.).

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий восточной кухни: пахлава, мютаки, нан бухарский, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек.

Тема 6. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии (4 час.)

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий американской кухни: чизкейки (с выпечкой, без выпечки).

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий китайской кухни: рисовые пирожки, фасолевые пирожные, торт Китайский тысячелистник.

Кулинарные традиции и технология приготовления мучных кондитерских изделий японской кухни: пирожные Моти, кекс Огура, пирожное Дораяки

**II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ
КУРСА**

Лабораторные занятия (22час. - в т.ч. МАО -3 час.)

Лабораторное занятие 1. «Мучные кондитерские изделия русской кухни. Изделия из сдобного дрожжевого теста». (6 час.)

(в т.ч. МАО - Метод составления интеллект карт (1 час.)

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из дрожжевого сдобного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из дрожжевого сдобного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного сдобного дрожжевого теста и изделий из него.

Лабораторное занятие 2. «Мучные кондитерские изделия французской кухни. Изделия из заварного и песочного теста». 6 час.)

(в т.ч. МАО - Метод составления интеллект карт (1 час.)

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из песочного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из заварного и песочного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного заварного и песочного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие 3. «Мучные кондитерские изделия итальянской кухни. Изделия из бисквитного теста». (6 час.)

(в т.ч. МАО - Метод составления интеллект карт (1 час.)

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из бисквитного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий из бисквитного теста.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие 4. «Мучные кондитерские изделия итальянской кухни. Изделия из белкового и песочного теста». (4 час.)

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве изделий из белкового и песочного теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска изделий.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Практические занятия (22час. в т.ч. МАО -8 час.)

Практическое занятие №1 (8 час.)

Практическое занятие «Восточные сладости» с использованием методов активного обучения:

В т.ч. МАО 4 час. - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго

определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Практическое занятие №2 (8 час.)

Практическое занятие «Изделия из слоеного теста» с использованием методов активного обучения:

В т.ч. МАО 4 час. - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Задача: Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Участники игры – группа студентов из 10 человек.

Практическое занятие №3 (6 час.)

Практическое занятие «Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии»

1. Особенности технологии и подачи мучных кондитерских изделий американской кухни. Знаменитые десерты Америки.
2. Особенности технологии и подачи мучных кондитерских изделий китайской кухни. Знаменитые десерты Китая.
3. Особенности технологии и подачи мучных кондитерских изделий японской кухни. Знаменитые десерты Японии.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** 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

№	Контролируемые	Коды и этапы формирования	Оценочные средства
---	----------------	---------------------------	--------------------

п/п	разделы / темы дисциплины	компетенций		текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Формирование и становление культуры и традиций питания. Кондитерское искусство народов мира.	ПК-8 ПК-28	Знает: Национальные особенности и традиции питания в разных странах. Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест
Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов					
Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
2.	Тема 2. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест
Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы					

			технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
3.	Тема 3. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест
		Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов			
		Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			
4.	Тема 4. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Европы	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест

			<p>полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>		
5.	<p>Тема 5. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Ближнего и Среднего Востока. Восточные сладости</p>	<p>ПК-8 ПК-28</p>	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест</p>

			приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
6.	Тема 6. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии	ПК-8 ПК-28	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест
7	Раздел VII. Производство тортов и пирожных	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	экзамен Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест

			сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья	реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных		

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. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69879>
2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU> 23 экз
3. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа / С. Ковэн, Л. Янг ; пер. с англ. В. Е. Ашкинази Санкт-Петербург : Профессия, 2008 – 238 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357627&theme=FEFU> 8 экз
4. 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.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU> 52 экз
5. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : справочник / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4901>
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : сборник / [сост. А. В. Павлов] Санкт-Петербург : Гидрометеиздат, 1998.- 294 с. 38 экз.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319066&theme=FEFU>
7. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93775>
8. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92217>

Дополнительная литература

1. Технология хлебопекарного производства : сырье и материалы : учебник для начального профессионального образования / Л. В. Мармузова. – Москва : Академия , 2008.-286с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355440&theme=FEFU>

2. Технология мучных кондитерских изделий : метод. указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 19.03.04 / [сост. А.А. Кузнецова] / Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2011-20с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>

3. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. – Москва : КноРус , 2013.-221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

4. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2015-440 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>

5. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В.. Корячкина С.Я. – ГИОРД, 2016-360 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/69879/>

6. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова – Москва : ДеЛи принт , 2009.- 295 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664912&theme=FEFU>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»**

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.
<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов
<http://michelinfood.ru/>
3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
www.creative-chef.ru
4. Кулинарный сайт
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания
www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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)

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, 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 цветových спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
---	--

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 образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Национальные особенности технологии производства
мучных кондитерских изделий в странах мира»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	6 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	7 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	4-8 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	8-10 неделя	Подготовка к имитационной игре	5	Опрос, 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. Эти разные блины
2. Все о шоколаде
3. Пасхальные куличи
4. Самые знаменитые и дорогие десерты
5. Технология заварного теста. Изделия из заварного теста.
6. Виды песочного теста. Изделия из песочного теста
7. Способы оформления тортов и пирожных
8. Русские пряники.
9. Ассортимент и классификация хлеба
10. История хлебопечения.
11. Национальные виды хлеба
12. Такие разные пироги.
13. Знаменитые торты Европы
14. Восточные сладости
15. Такой знакомый и незнакомый сахар
16. Французский Макарон

17. Новые виды хлеба с добавками функциональной направленности
18. Смеси для выпечки хлеба.
19. Виды бисквита. Изделия из бисквитного теста.
20. «Голые» торты



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине Национальные особенности технологии производства
мучных кондитерских изделий в странах мира»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине: Национальные особенности технологии производства
мучных кондитерских изделий в странах мира

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Инновационные технологии производства продукции, организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий с внедрением инновационных технологий
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Технологии внедрения отечественных и зарубежных методик по производству продуктов питания
	Умеет	Проводить и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и приемами внедрения отечественных и зарубежных методик по производству продуктов питания

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Формирование и становление культуры и традиций питания. Кондитерское искусство народов мира.	ПК-8 ПК-28	Знает: Национальные особенности и традиции питания в разных странах. Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест

			технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
2.	Тема 2. Современные тенденции в приготовлении различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
3.	Тема 3. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий русской кухни	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-18 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса,		

			применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
4.	Тема 4. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Европы	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-23 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Владеет способами измерения и умением описания полученных данных		
5.	Тема 5. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий стран Ближнего и Среднего Востока. Восточные сладости	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 24-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции,		

			<p>организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>		
6.	Тема 6. Национальные особенности приготовления мучных кондитерских изделий Америки, Китая, Японии	ПК-8 ПК-28	<p>Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-2 – итоговый тест
7	Раздел VII. Производство тортов и пирожных	ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	экзамен Вопросы 1-8 Пр-2 – итоговый тест

			<p>приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов. Физико-химические методы исследования пищевого сырья</p>	<p>ПР-4 - реферат</p>	
			<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>		
			<p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, владеет способами измерения и умением описания полученных данных</p>		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Национальные особенности технологии производства
мучных кондитерских изделий в странах мира»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (порого-вый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	45-64
	умеет (продвину-тый)	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое и практическое применение изученных видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую	знает (пороговый уровень)	Физико-химические методы исследования пищевого сырья	Теоретическое знание физико-химических методов исследования пищевого сырья	Способность раскрыть суть физико-химических методов	45-64
	умеет	Проводить	Умение работать	Способность	65-84

информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	(продвинутый)	исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	
	владеет (высокий)	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательно сти проведения исследований по заданной методике	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной

		части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
--	--	---

Вопросы к экзамену

1. Хлебопекарные свойства муки (сила муки, сахаро- и газообразующие способности муки)
2. Виды бисквитов согласно Сборнику рецептур Мучных кондитерских изделий и булочных изделий. Их характеристика, отличительные технологические особенности
3. Виды бисквитов европейской кухни. Технология бисквита Желюз (Желюзский бисквит) и бисквита Муале.
4. Виды бисквитов европейской кухни. Технология бисквита Дакуаз и Шифонового бисквита.
5. Виды бисквитов европейской кухни. Технология бисквита Джоконда и бисквита на белках (Ангельский бисквит)
6. Технология заварного теста. Ассортимент изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке.
7. Технология торта Крокенбуш. Способы сборки торта. Элементы декора для торта. История создания.
8. Способы приготовления пряничного теста. Технология производства изделий из пряничного теста.
9. Технология производства изделий из сдобного дрожжевого теста. Технология куличей пасхальных.
10. Назначение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Технология ганаша, крема Потисьер, крема Шантильи.
11. Технология пасхи творожной. 2 способа приготовления. Русские традиции и символика при производстве пасхи творожной.
12. Технология пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста. Технологические особенности при слоении теста, разделке и выпечке изделий.
13. Технология нугатина и крокелина. Назначение и способы применения их при производстве мучных кондитерских изделий.
14. Технология торта Мильфей. Рекомендуемые кремы для мильфея. Техника сборки торта. Элементы декора для торта. История создания.

15. Технология «Тарт Татена». Особенности выкладки продуктов в форме. История создания.
16. Технология шоколадного фондана. Особенности выпечки фондана.
17. Технология кексов Канеле. Технологические особенности при замесе теста и выпечке канеле. История создания.
18. Характеристика птифур. Технология птифур «Фреш». Отделочные полуфабрикаты для птифур «Фреш». История создания.
19. Технология торта Эстерхази. Технологические особенности при сборке и оформлении торта. История создания.
20. Технология торта Захер. Технологические особенности при сборке и оформлении торта. История создания.
21. Технология штруделя яблочного. Подготовка начинки и техника заворачивания штруделя.
22. Технология пирожного Кардинал. Техника выпечки бисквитов для пирожного.
23. Технология песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста. Особенности приготовления тартов.
24. Классификация восточных сладостей. Технология пахлавы Турецкой (рулетами).
25. Классификация восточных сладостей. Технология пахлавы слоеной.
26. Классификация восточных сладостей. Технология изделий мютаки Шемахинские.
27. Технология торта «Кассата сицилийская». Технологические особенности кассаты. Элементы декора для кассаты.
28. Технология итальянских канноли. Ассортимент кремов для канноли.
29. Технология сфольятеллы. Технологические особенности формования рожков для сфольятеллы.
30. Технология торта «Анна Павлова». История его создания.
31. Характеристика чизкейков. Технология чизкейков без выпечки.
32. Характеристика чизкейков. Технология печеных чизкейков.
33. Технология маффинов и капкейков. Отличительные особенности капкейков от маффинов.
34. Виды меренг. Технологические особенности и температурные режимы при производстве меренг.

Итоговый тест
Вариант 1

1. Сырье, используемое для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий должно соответствовать:

- a) требованиям утвержденных рецептур
- b) требованиям нормативных документов, сертификатом соответствия, ветеринарным сертификатом
- c) требованиям к химическому составу

2. Какие продукты считаютрыхлителями теста:

- a) которые выделяют газообразующие вещества
- b) которые способствуют выделению воды
- c) которые обеспечивают формирование каркаса

3. По каким признакам необходимо подбирать температуру выпечки мучных кондитерских изделий:

- a) появление корочки после полного увеличения объема изделия
- b) появление корочки в начале нагрева
- c) обезвоживания поверхностного слоя изделия

4. Тесто для мучных кондитерских изделий бывает:

- a) дрожжевое
- b) пресное
- c) на заварках

5. Бездрожжевое (пресное) сдобное тесто отличается от других видов теста

наличием в рецептуре:

- a) меньшим количеством сахара и жира
- b) большим содержанием сахара
- c) большим количеством жира

6. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют муку:

- a) с небольшим содержанием клейковины
- b) с высоким содержанием клейковины
- c) с средним содержанием клейковины

7. Выпеченный слоеный полуфабрикат имеет слои:

- a) наружный - твердый, внутренние - мягкие
- b) наружный и внутренние мягкие
- c) наружный и внутренние пористые

8. В рецептуру воздушного полуфабриката входят:

- a) мука
- b) сахар
- c) яйца

9. Сырцовую глазурь используют с целью:

- a) украшения изделий
- b) глазирования поверхности
- c) склеивания пластов

10. Что представляет собой пирожное:

- a) штучный выпеченный полуфабрикат
- b) штучные мучные кондитерские изделия, отличающиеся массой изделия

с) штучные мучные кондитерские изделия разной формы и художественно отделанной поверхностью

Вариант 2

1. Какой вид муки используют для мучных кондитерских изделий:

- a) пшеничную в/с, 1с, 2с.
- b) подольскую
- c) смесь пшенично-ржаной

2. Рыхление теста химическим способом осуществляют при помощи:

- a) лимонной кислоты
- b) молочной кислоты
- c) аммония углекислого

3. От каких факторов зависит время выпечки изделий:

- a) размера изделия
- b) плотности теста
- c) количества сахара

4. По способу рыхления бездрожжевое тесто приготавливают:

- a) молочно-кислым брожением
- b) путем взбивания
- c) путем тщательного перемешивания

5. Для каких изделий готовят сладкое сдобное пресное тесто:

- a) пирогов
- b) ватрушек
- c) кулебяк

6. Для какой цели в рецептуру бисквита основного вводят крахмал:

- a) с целью улучшения взбивания
- b) с целью уменьшения количества клейковины
- c) с целью повышения упругости теста

7. Особенностью приготовления слоеного теста является:

- a) раскатывание на пласты
- b) раскатывание на очень тонкие пласты
- c) раскатывание на пласты с прослойками масла

8. Очень длительное взбивание теста воздушного влияет на:

- a) уменьшение объема и оседание теста
- b) увеличение объема >> появление пышности теста
- c) появление пенообразующей массы

9. Приготовление заварной глазури предусматривает:

- a) уваривание раствора сахара
- b) нагревание сахарного сиропа
- c) растворение в воде сахара и взбивание с яйцами

10. В чем особенности приготовления бисквитных пирожных:

- a) Формуют изделия и выпекают
- b) выпекают пласт
- c) выпекают 2 пласта

Вариант 3

1. Каким свойствам должна соответствовать мука:

- a) цвету
- b) влажности
- c) натурной массе

2. Что из себя представляют пищевые эссенции:

- a) кондитерские духи
- b) растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ
- c) фруктово-ягодные сиропы

3. Какие изменения происходят в белковых компонентах теста при выпечке мучных кондитерских изделий:

- a) потеря способности удерживать воду
- b) декстринизация
- c) денатурационные

4. К какому виду теста относят бисквитное, воздушное и тесто для блинчиков:

- a) приготовленное путем слоения
- b) бездрожжевое
- c) дрожжевое опарное

5. В чем особенности приготовления вафельного теста:

- a) создание большей пористости
- b) введение рыхлителей
- c) введение воды

6. Бисквитный полуфабрикат Буше должен быть:

- a) вязким и густым
- b) пластичным и суховатым
- c) жидким и липким

7. Для каких целей при замесе слоеного теста добавляют пищевую кислоту:

- a) для повышения вязкости белков
- b) для обеспечения кислотности теста „
- c) для обеспечения эластичности и упругости теста

8. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

- a) 220-240°C
- b) 100-110°C
- c) 180-200°C

9. Что собой представляет марципан:

- a) вязкую массу, приготовленную из ядер орех, патоки, сахарной пудры
- b) вязкую массу, приготовленную из сгущенного молока, сахарной пудры, ядер орех
- c) вязкую массу, приготовленную из уваренного сахарного сиропа, патоки, ядер орех.

10. Для каких целей грунтуют поверхность бисквита кремом:

- a) выравнивание поверхности
- b) для предупреждения смешивания крема с крошками
- c) для упрочнения слоя

Вариант 4

1. По содержанию клейковины пшеничную муку подразделяют:

- a) на три группы
- b) на пять групп
- c) на четыре группы

2. Для каких целей используют пищевые добавки:

- a) улучшение консистенции, цвета, запаха, внешнего вида
- b) маскирования дефектов качества готовых изделий
- c) увеличения сроков хранения

3. Под действием каких факторов формируется цвет выпеченных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий:

- a) распадом крахмала, содержащегося в тесте
- b) карамелизации Сахаров
- c) наличием пищевых эссенций

4. Свойства теста и качество изделий зависят от:

- a) качества и количества клейковины
- b) наличия примесей в муке
- c) температуры муки

5. Назовите причины возникновения дефекта густое затянутое тесто при изготовлении вафельного теста:

- a) плохо размешана мука
- b) при замесе всю муку засыпали одновременно
- c) в тесте мало эмульгаторов

6. Для каких целей производят выдержку бисквита:

- a) распределение влаги по объему выпеченного полуфабриката
- b) уплотнение структуры выпеченного полуфабриката
- c) равномерности промочки выпеченного полуфабриката

7. Какие климатические условия должны создаваться в цехе при замесе слоеного теста:

- a) температура до 20°C
- b) относительная влажность воздуха 80%
- c) частое вентилирование воздуха

8. При отсадке воздушного полуфабриката тесто расплывается в случае:

- a) излишка сахара в тесте
- b) отсутствия следов жира в тесте
- c) не достаточного взбивания белков

Задание 9. Для приготовления посыпок используют:

- a) выпеченный полуфабрикат
- b) молочную мастику
- c) помады

10. Приготовление пирожных Буше предусматривает приготовление бисквита:

- а) холодным способом
- б) основным
- с) с подогревом

Вариант 5

1. Для приготовления бисквитного и песочного теста используют муку с содержанием клейковины:

- a) 25-28%
- b) 28-35%
- c) 36-40%

2. В каких случаях при приготовлении фарша используют соус:

- a) для увеличения выхода
- b) для связывания компонентов и создания консистенции
- c) для придания специфического вкуса

3. В образовании структуры мучных кондитерских изделий при выпечке основную роль играют:

- a) крахмал муки
- b) белки яйцепродуктов
- c) белки клейковины

4. Наличие в тесте сахара и жира обеспечивает:

- a) уменьшение набухаемости белков муки
- b) больший объем изделий при выпечке
- c) снижение пластичности, рассыпчатости изделий

5. Рецепт песочного полуфабриката (теста) включает:

- a) воду
- b) сахар
- c) большое количество масла

6. В каких случаях получают расплывчатый выпеченный полуфабрикат бисквита Буше:

- a) плохое качество яиц
- b) тесто долго не выпекалось
- c) длительный замес

7. Каким образом осуществляют подготовку масла для приготовления слоеного теста:

- a) растапливают
- b) охлаждают до температуры 12-14°C
- c) перемешивают до однородной консистенции в присутствии муки

8. Что происходит с белками при взбивании воздушного полуфабриката:

- a) значительное увеличение объема
- b) равномерное распределение белковой массы
- c) образование устойчивой пены

9. Что представляет собой нонпарель:

- a) украшение из шоколада
- b) посыпку из окрашенной протертой помады
- c) сахарную мастику

10. Песочное тесто для пирожных раскатывают на пласт толщиной:

- a) 3-4 мм

b) 10-12 мм

c) 7-8 мм

Вариант 6

1. Роль сахара в приготовлении теста для мучных кондитерских изделий:

- a) изменяет структуру теста
- b) повышает набухаемость клейковины
- c) придает стекловидность изделиям

2. При приготовлении сиропа с большим содержанием сахара применяют:

- a) растворение в воде
- b) растворение в воде с последующим кипячением
- c) нагревание сахара без воды (пиролиз)

3. Что понимают под упеком изделия:

- a) разность массы изделия до и после выпечки
- b) отношение разности массы изделия до и после выпечки к массе изделия до выпечки
- c) отношение массы изделия до выпечки к массе изделия после выпечки

4. Количество воды добавляемой при замесе теста в кондитерских изделиях

зависит:

- a) от количества сдобы
- b) от количества муки
- c) от количества молока

5. Какая должна быть температура в цехе при приготовлении песочного теста:

- a) 22-25°C
- b) 15-22°C
- c) 4-10°C

6. Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша (закал) в случае:

- a) использования муки с большим содержанием клейковины
- b) недостаточного времени выпечки
- c) недостаточно взбивания яиц

7. Каким образом обеспечивают слоеобразование для слоеного полуфабриката:

- a) раскатыванием на 4 слоя и на последний наносят масло
- b) слои теста многократно раскатывают
- c) раскатывают тесто и на середину кладут масло и формируют 4 слоя

8. Какие существуют способы приготовления миндального теста:

- a) с подогревом яично-ореховой массы
- b) без подогрева яично-ореховой массы
- c) охлаждением яично-ореховой массы

9. Для каких целей в карамель добавляют патоку:

- a) для придания вязкой консистенции
- b) для предупреждения кристаллизации

с) для увеличения содержания сахара

10. По сложности приготовления торты делят на :

- а) массового производства
- б) по индивидуальной рецептуре
- с) литерные

Вариант 7

1. Какими свойствами обладает белок яйца:

- а) связующими
- б) пенообразующими
- с) эмульгирующими

2. Сахарный сироп крепостью 85% определяют пробой на:

- а) шарик слабый
- б) тонкая нить
- с) шарик средний

3. При выпечке изделий наибольший выход отмечают:

- а) у больших изделий
- б) у мелких изделий
- с) фигурных

4. Какие способы рыхления используют при приготовлении дрожжевого слоеного теста:

- а) химические
- б) механические
- с) при помощи углекислого газа образуемого дрожжами и создания слоистости при раскатывании пластов

5. В каких случаях песочное тесто крошится при раскатывании:

- а) масло находится в размягченном состоянии
- б) не соблюден температурный режим в цехе
- с) растирание масла с меланжем

6. В чем различие бисквита для рулета от основного:

- а) отсутствие крахмала в составе рецептуры
- б) в состав рецептуры включают молоко
- с) температурой выпечки

7. В каких случаях выпеченный слоеный полуфабрикат становится жестким:

- а) малое количество слоев
- б) большое количество масла
- с) тонкая раскатка слоев

8. При повышении температуры выпечки миндального полуфабриката получают:

- а) выпеченный полуфабрикат с крупными трещинами
- б) выпеченный полуфабрикат сухой и жесткий
- с) плохо пропеченный мякиш

9. При приготовлении желе в состав рецептуры вводят патоку, с целью:

- a) придания блеска желе
- b) для улучшения желирующей способности
- c) для связывания воды

10. Для какой цели выпеченный бисквитный полуфабрикат промачивают сиропом:

- a) для придания сочности и нежности
- b) для повышения пищевой ценности
- c) для сохранения формы

Вариант 8

1. В кондитерском производстве используют яйцо:

- a) куриное
- b) утиное
- c) перепелиное

2. Что собой представляет карамель:

- a) сахарный сироп крепостью 95%
- b) ломкую сахарную массу в холодной воде
- c) сахарный сироп крепостью 98%

Задание 3. Какие способы применяют для приготовления кремов:

- a) замешивание
- b) взбивание
- c) рыхление

4. Блинное тесто готовят:

- a) дрожжевое опарное, жидкой консистенции
- b) дрожжевое безопарное, консистенции густой сметаны
- c) бездрожжевое, жидкой консистенции

5. При какой температуре выпекают песочное тесто раскатанное на пласт толщиной 6-7 мм:

- a) 260-270°C
- b) 240-250°C
- c) 190-220°C

6. Из каких операций состоит приготовление заварного полуфабриката:

- a) замешивании теста с яйцами
- b) взбивании теста
- c) заварки муки и последующем соединении с яйцами

7. При выпечке слоеного полуфабриката кондитерские листы смазывают:

- a) жиром
- b) сбрызгивают водой
- c) ничем не смазывают

8. Чем отличается миндальное тесто от воздушного:

- a) наличием в рецептуре муки
- b) пористой структурой
- c) длительностью хранения теста

9. В зависимости от рецептуры и технологии крема распределяют на группы:

- a) сливочные, белковые, заварные
- b) комбинированные
- c) ванильные

Задание 10. Для промочки верхнего пласта бисквитного полуфабриката количество сиропа составляет:

- a) 60% от общего количества
- b) 30% от общего количества
- c) 50% от общего количества

Вариант 9

1. Значение молока и молочных продуктов в технологии мучных кондитерских изделий:

- a) замена воды
- b) улучшение вкуса и пищевой ценности
- c) придание тесту объема

2. Для каких целей используют фруктовую начинку:

- a) склеивания и смазывания пластов при изготовлении пирожных и тортов
- b) для украшения изделий
- c) для увлажнения пластов выпеченных полуфабрикатов

3. Загустение крема белкового заварного происходит за счет:

- a) закрепления белков горячим сахарным сиропом
- b) закрепление белков уваренным горячим сахарным сиропом
- c) быстрого вливания горячего сахарного сиропа

4. Дефекты дрожжевого слоеного теста приводит к появлению изделий:

- a) сухих и жестких
- b) с большим объемом
- c) с малым объемом

5. Требование предъявляемое к выпеченному песочному полуфабрикату:

- a) умеренно влажный
- b) сухой
- c) рассыпчатый

6. Особенностью заварного полуфабриката является:

- a) образование больших полостей внутри выпеченного полуфабриката
- b) образование пористой структуры
- c) появление слоистости

7. Готовность выпеченного слоеного полуфабриката определяют по наличию:

- a) загибов угла пласта при его поднимании
- b) при отсутствии загиба пласта при его поднимании
- c) при наличии отслоившихся частиц пласта на его поверхности

8. Миндальный полуфабрикат выпекают при температуре:

- a) 100-110°C
- b) 150-160°C
- c) 180-200°C

9. При приготовлении крема белково-заварного используют горячий сироп с целью:

- a) закрепления белка
- b) образования однородной массы
- c) образованию устойчивой массы

10. Какие сроки хранения для тортов со сливочным кремом:

- a) 25 часов
- b) 36 часов
- c) 48 часов

Вариант 10

1. Для приготовления мучных кондитерских изделий используют жиры:

- a) растительные
- b) животные
- c) гидрозированные

2. Для какой цели при варке помады добавляют патоку:

- a) для быстрого засахаривания
- b) для предохранения от засахаривания
- c) регулирования кристаллизации сахара

3. кремы белковые используют:

- a) для отделки изделий
- b) склеивания и смазывания пластов
- c) наполнения изделий

4. Выбор способа приготовления дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий зависит:

- a) от количества добавляемой сдобы
- b) вида используемых дрожжей
- c) вида опары

5. В каких случаях получают очень рассыпчатый песочный полуфабрикат:

- a) в тесте увеличено содержание рыхлителя
- b) в тесто вместо яиц добавлены яичные желтки
- c) в тесте увеличено содержание жира

6. Если для приготовления заварного полуфабриката используют муку с небольшим содержанием клейковины, то получаю:

- a) недостаточный объем полуфабриката
- b) расплывчатый полуфабрикат
- c) осевший полуфабрикат

7. В каких случаях получают слоеный "полуфабрикат с толстым слипшимся мякишем:

- a) отсутствие кислоты

- b) избышек кислоты
- c) недостаток охлаждения теста

8. Требования качества миндального полуфабриката включают:

- a) глянцевая поверхность с мелкими трещинами
- b) немного вязкий мякиш
- c) хрупкую рассыпчатую массу

9. При какой температуре хранят масляный крем до употребления:

- a) 10-15°C
- b) 2-6°C
- c) 0-минус 1°C

10. Для приготовления торта слоеного с кремом массой 1 кг количество выпеченных слоеных пластов составляет:

- a) 4 шт
- b) 5 шт
- c) 3 шт

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки.

Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Национальные особенности технологии производства
мучных кондитерских изделий в странах мира»**

Раздел «Приготовление дрожжевого теста»

1. Приготовление теста опарным способом.
2. Приготовление теста безопарным способом.
3. Характеристика операций при замесе и выпечке дрожжевого теста различными способами.
4. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста.
5. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Характеристика операций при замесе и слоении теста.
6. Ассортимент изделий из дрожжевого теста и дрожжевого слоеного теста.

Раздел «Приготовление бездрожжевого теста»

1. Приготовление песочного теста. Технологическая схема приготовления песочного теста. Разделка теста и выпечка изделий из песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста.
2. Приготовление бисквитного теста. Виды бисквитов. Технологическая схема приготовления различных видов бисквитного теста. Разделка теста и выпечка изделий из бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Приготовление заварного теста. Технологическая схема приготовления заварного теста. Разделка теста и выпечка изделий из заварного теста. Механизм образования полости при выпечке заварного полуфабриката. Ассортимент изделий из заварного теста.
4. Приготовление пряничного теста. Технологическая схема приготовления пряничного теста. Разделка теста и выпечка изделий из пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Способы отделки пряников.

Раздел «Приготовление отделочных полуфабрикатов»

1. Приготовление сиропов и помад. Технология и ассортимент сиропов для промочки бисквита. Инвертные сиропы. Технология и разновидности помад. Технологические особенности при варке и взбивании помад. Оформление изделий помадами.
2. Приготовление мастики. Технология и разновидности мастик. Технологические особенности при производстве мастики заварным и сырцовым способом. Молочная мастика. Украшения из мастики.
3. Приготовление масляных, сливочных и сметанных кремов. Технология и ассортимент основных масляных кремов и их производных: крема масляного на сахарной пудре и сгущенном молоке, крема «Гляссе», «Шарлот» «Новый». Технология сливочного и сметанного крема.

4. Приготовление белковых и заварных кремов. Технология и ассортимент белковых и заварных кремов. Технологические особенности при производстве белковых и заварных кремов. Украшения из кремов.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Анализ производственных ситуаций.

Решение ситуационных задач

по дисциплине «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»

1. **Тема:** Изделия из слоеного теста
2. **Концепция игры:** Изучение технологии приготовления слоеного теста и ассортимент изделий из него.

3. Роли. Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий

1. Темы: Отделочные полуфабрикаты в производстве мучных кондитерских изделий.

2. Концепция: Знание и понимание технологического процесса производства кремов, сиропов, мастик и глазурей. значения и роли пищевых веществ, а также рецептур отделочных полуфабрикатов.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по дисциплине Национальные особенности технологии производства
мучных кондитерских изделий в странах мира»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Технология мучных кондитерских изделий : методические указания для выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной формы обучения спец. 260501 / [сост. А.А. Кузнецова]


<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего
Востока

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология
продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – ___ семестр
Экзамен – 7 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Ершова Т.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями 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 «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» входит в вариативную часть обязательных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

– Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Ближнего Востока. В курс дисциплины входят следующие кухни стран: Египет, Судан, Израиль, Иордания, Ирак, Сирия, Ливан, Объединённые Арабские Эмираты, Оман, Палестинские территории, Саудовская Аравия, Йемен, Кувейт, Катар, Бахрейн, Кипр, Турция. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности

продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи. .

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

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, Департамента

пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 час.
лабораторные занятия _____ час.
практические работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. _____ час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 7 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Ершова Т.А. к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.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: "Technological Features of Processing of Products in the Countries of the Middle East"

Basic part of Block B 1.V 14 "The technology of production and the organization of public catering" also belongs to her variable part of obligatory disciplines of the direction of preparation of the baccalaureate program 19.03.04. Labor input of discipline makes 4 test units, 144 hours. The discipline acts as one of integrated bachelors of this profile in fundamental preparation and is closely connected with such disciplines as "The organization of production and service at catering establishments", "Technology of products of public catering".

Instructor: Ershova T.A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- to study features of technology of preparation of dishes and culinary products in kitchens of the countries of the Middle East,
- will get acquainted with features of giving of dishes in kitchens of the countries of the Middle East.

Learning outcomes:

PK-8 ability to introduce foreign innovative technologies of production in domestic restaurant business

PC-28-ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

Course description: Content of discipline covers a circle of questions of the countries of the Middle East connected with kitchens. The course of discipline includes the following kitchens of the countries: Egypt, Sudan, Israel, Jordan, Iraq, Syria, Lebanon, United Arab Emirates, Oman, Palestinian territories, Saudi Arabia, Yemen, Kuwait, Qatar, Bahrain, Cyprus, Turkey. During studying of a course the factors influencing formation of this kitchen (climatic, religious, influence of the

nearby states, scientific and technical progress), features of a grocery set and culinary processing, the range and technology of traditional national and festive dishes, features of their giving are considered.

Main course literature:

200 of 1000 popular dishes of Eastern and European cuisine / O. Dvoretzkaya, Moscow, 1992, - 189 p.

National and foreign cuisine: textbook for colleges / Training center "professional textbook"; [comp. T. G. Kulagina]. Moscow: Unity-Dana, 2005. 431 sec

Dubovis the Jewish cuisine [electronic resource]/ Dubovis the Electron. text data.- M.: Man, 2012.— 408 c.— Mode of access: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html>.— ABS "IPRbooks»

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

Курс «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» входит в блок Б1.В14 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Ближнего Востока. В курс дисциплины входят следующие кухни стран: Египет, Судан, Израиль, Иордания, Ирак, Сирия, Ливан, Объединённые Арабские Эмираты, Оман, Палестинские территории, Саудовская Аравия, Йемен, Кувейт, Катар, Бахрейн, Кипр, Турция. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Цель дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Ближнего Востока.

Задачи:

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Ближнего Востока,
- познакомиться с особенностями подачи блюд в кухнях стран Ближнего Востока.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Египта, Судана, Израиля, Иордании, Ирака, Сирии, Ливана, Объединённых Арабских Эмиратов, Омана, Палестинских территорий, Саудовской Аравии, Йемена, Кувейта, Катары, Бахрейна, Кипра, Турции.

Для успешного изучения дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. «Особенности египетской и турецкой кухни» (6 час.)

Тема 1 Технология и ассортимент холодных блюд и закусок, способы их оформления и подачи

Оборудование и инвентарь, применяемые турками и египтянами. Характеристика сырьевого набора, специй, приправ. Ассортимент блюд данной группы.

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Тема 2 Технология и ассортимент овощных мясных, рыбных и мучных блюд.

Особенности приемов кулинарной обработки, первичной и тепловой. Ассортимент овощных мясных, рыбных и мучных блюд. Место десертов в меню турков и египтян. Режим питания турков и египтян.

Раздел 2. «Особенности иранской, иракской кухонь» (6 час.)

Тема 1. Характеристика приемов кулинарной обработки, посуда, инвентарь, Технологические параметры.

Технологические приемы, применяемые в кухне Ирака и Ирана. Требования к оформлению и подаче блюд, их общие черты и отличия.

МАО – проблемная лекция (3 час.)

Тема 2 Особенность набора специй и приправ.

Традиционные специи и приправы, применяемые в приготовлении блюд иранской, иракской кухни. Режим питания иракцев и иранцев.

Раздел 3. «Особенности кухни Судана и Иордании» (6 час.)

Тема 1. Региональное деление кухни Судана и Иордании.

Особенность сырьевого набора в кухне Судана и Иордании.

Тема 2. Технология, ассортимент и условия реализации холодных блюд и закусок.

Мучные блюда в рационе питания народов Судана и Иордании. Технология и ассортимент первых и вторых блюд в кухне Судана и Иордании. Режим питания народов Судана и Иордании.

Раздел 4. «Особенности кухонь Сирии, Ливана» (6 час.)

Тема 1. Характеристика кухни Сирии, Ливана: приемы первичной и тепловой обработки, ассортимент блюд.

Общие и отличительные особенности рациона питания народов Сирии, Ливана. Режим питания.

Тема 2. Сырьевой набор и способы кулинарной обработки в кухне народов Сирии, Ливана.

Раздел 5. «Особенности кухонь ОАЭ, Кипра» (6 час.)

Тема 1. Общие и отличительные особенности в сырьевом наборе и приемах кулинарной обработки у народов ОАЭ, Кипра.

Характеристика ассортимента блюд, технологии приготовления и условий их реализации. Влияние религии на ассортимент кулинарной продукции этих народов. Технология и ассортимент блюд праздничной кухни. Режим питания народов ОАЭ, Кипра.

Раздел 6. «Особенности кухни Саудовской Аравии, Палестины, Йемена» (6 час.)

Тема 1. Влияние кулинарных традиций других народов на формирование кухни Саудовской Аравии, Палестины, Йемена.

Особенность использования полуфабрикатов в кухне американцев.
Продукты, входящие в основной рацион питания.

Тема 2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне народов Саудовской Аравии, Палестины, Йемена. Режим питания народов Саудовской Аравии, Палестины, Йемена.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 час.) для студентов очной формы обучения

Лабораторная работа № 1. Кухня Турции и Египта (8 час.)

Имитационная игра «Особенности ассортимента продукции и обслуживание в кухне Турции и Египта» 5 ч

Тематика занятия:

<u>Вариант №1</u> Холодные блюда турецкой кухни	<u>Вариант №2</u> Вторые блюда турецкой и египетской кухни
<u>Вариант №3</u> Десерты Турции и Египта	<u>Вариант №4</u> Первые блюда Турции и Египта

Посуда и инвентарь к занятию:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический.

Лабораторная работа № 2. Кухня Сирии и Ливана (10 час.)

Имитационная игра «Особенности ассортимента продукции и обслуживание в кухне Сирии и Ливана» 5 ч

Тематика занятия:

<u>Вариант №1</u> Вторые блюда кухонь Сирии и Ливана	<u>Вариант №2</u> Закуски и холодные блюда кухни Сирии и Ливана
---	--

Вариант №3

Десерты и напитки кухни Сирии и Ливана

Вариант №4

Первые блюда кухни Сирии и Ливана

Посуда и инвентарь к занятию:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический.

Лабораторная работа № 3. Кухня Судана, Иордана и Израиля (8 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Вторые блюда кухонь Судана, Иордана, Израиля

Вариант №2

Закуски и холодные блюда кухни Израиля

Вариант №3

Десерты и напитки кухни Судана, Иордана, Израиля

Вариант №4

Первые блюда кухни Судана, Иордана, Израиля

Лабораторная работа № 4. Кухня ОАЭ и Кипра (10 час.)

Тематика занятия:

Вариант №1

Вторые блюда кухонь ОАЭ и Кипра

Вариант №2

Закуски и холодные блюда кухни ОАЭ и Кипра

Вариант №3

Десерты и напитки кухни ОАЭ и Кипра

Вариант №4

Первые блюда кухни ОАЭ и Кипра

Посуда и инвентарь к занятию:

Миски, ножи, разделочные доски, кастрюли, сковородки на подгруппу, керамический горшочек, мясорубка, сито. Посуда для подачи : блюда фарфоровые, пирожковые тарелки

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» 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.	Раздел 1. «Особенности египетской, турецкой кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Ближнего Востока, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания турков, египтян	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8
			Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-		

			<p>техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания турков, египтян</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд египетской, турецкой кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания египетской, турецкой кухни, приемами подачи блюд египетской, турецкой кухни, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию кухни Франции</p>		
2.	Раздел 2. «Особенности иранской, иракской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд иранской, иракской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Ирана, Ирака.</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			<p>научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Ирака и Ирана</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Ирака и Ирана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ирака и Ирана, приемами подачи блюд стран Ирака и Ирана, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Ирака и Ирана</p>		
3.	Раздел 3. «Особенности кухни Судана и Иордании»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд кухни Судана и Иордании, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Судана и Иордании</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать</p>	УО-1 – собеседование, , ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			<p>и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Судана и Иордании</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в кухне Судана и Иордании, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в кухне Судана и Иордании, приемами подачи блюд в кухне Судана и Иордании, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в кухне Судана и Иордании</p>		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь Сирии, Ливана»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Сирии, Ливана</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			<p>зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Сирии, Ливана</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Сирии, Ливана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Сирии, Ливана, приемами подачи блюд стран Сирии, Ливана, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Сирии, Ливана</p>		
5.	Раздел 5. «Особенности кухонь ОАЭ, Кипра»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран ОАЭ, Кипра, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 24-26

			<p>зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран ОАЭ, Кипра, приемами подачи блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах ОАЭ, Кипра</p>		
6.	Раздел 6. «Особенности Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Саудовской Аравии,</p>	<p>УО-1 – собеседование, , ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен Вопросы 27-30</p>

			<p>Палестины, Йемена</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания североамериканских народов</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, приемами подачи блюд стран Ближнего Востока, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни</p>		
--	--	--	---	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта

деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для ссузов / Учебно-методический центр "Профессиональный учебник" ; [сост. Т. Г. Кумагина]. Москва : Юнити-Дана, 2005. 431 с.
2. Марченко В.В. Кухня народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Марченко В.В., Судакова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018.— 149 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66079.html>.— ЭБС «IPRbooks».
3. Дубовис Г.А. Еврейская кухня [Электронный ресурс]/ Дубовис Г.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Человек, 2012.— 408 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65559.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал ; научно-производственное издание / гл. ред. Н. Номофилова. 2018. С. 30-32
2. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова. Владивосток : Дальнаука, 2006. 267 с.
3. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2013.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40057.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Зарубежная кухня : практическое пособие / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина . Москва : Высшая школа, 1990. 288 с.
5. Греческая кухня : простая и недоступная / М. Петрова. Гостиница и ресторан : бизнес и управление официальное русскоязычное издание : журнал для профессионалов . - 2011. - № 7. С. 54-61.
6. Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс]: практикум/ — Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018.— 171 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>.— ЭБС «IPRbooks»

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» 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 лабораторных занятиях и 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии ресторанной продукции и обслуживания в странах Ближнего Востока. Активному закреплению теоретических знаний

способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, пароконвектомат, Мясорубка bosh, Стол центровой, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>

	<p>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</p>
--	---



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**

Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология
продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.20 29.10.20 26.11.20 17.12.20	Подготовка рефератов	16	Экзамен
2	24.12.20	Подготовка к лабораторным занятиям	10	Экзамен
3	18.09.20 22.10.20 19.11.20 10.12.20	Подготовка к лабораторным занятиям	5	Экзамен
4	12.11.20	Подготовка к имитационной игре	5	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме занятия.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта 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 проектов 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 – лабораторных 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. Десерты и напитки в кухне стран Ближнего Востока
2. Сравнительная характеристика кухни Турции и Египта
3. Рыба и морепродукты в кухне стран Ближнего Востока
4. Мясопродукты и птица в кухне стран Ближнего Востока
5. Овощные блюда и десерты Турции
6. Мясные и рыбные блюда в Турции
7. Овощные блюда в кухне стран Ближнего Востока
8. Мучные блюда в кухне Йемена и Кувейта
9. Мясные блюда в кухне в кухне стран Ближнего Востока
10. Мясные и рыбные блюда Сирии и Ливана
11. Блюда из рыбы в кухне стран Ближнего Востока
12. Супы и овощные блюда в кухне стран Ближнего Востока
13. Блюда из круп и злаковых в кухне стран Ближнего Востока
14. Холодные блюда и закуски в кухне стран Ближнего Востока
15. Мучные и молочные блюда Турции
16. Первые блюда в египетской кухне

17. Сладкие блюда и напитки турецкой и египетской кухонь.

18. Десерты и напитки Саудовской Аравии и ОАЭ

19. Мясные и рыбные блюда ОАЭ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. «Особенности египетской, турецкой кухни»	ПК-8, ПК-28	Знает технологию производства блюд стран Ближнего Востока, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания турков, египтян	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-8
			Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания турков, египтян		
			Владеет навыками приготовления блюд египетской, турецкой кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания египетской, турецкой кухни, приемами подачи блюд египетской, турецкой кухни, навыками по технологии		

			ресторанной продукции и обслуживанию кухни Франции		
2.	Раздел 2. «Особенности иранской, иракской кухонь»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд иранской, иракской кухонь, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Ирана, Ирака.</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Ирака и Ирана</p> <p>Владеет Навыками приготовления блюд Ирака и Ирана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ирака и Ирана, приемами подачи блюд стран Ирака и Ирана, навыками по технологии</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 9,10

			ресторанной продукции и обслуживанию в странах Ирака и Ирана		
3.	Раздел 3. «Особенности кухни Судана и Иордании»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд кухни Судана и Иордании, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Судана и Иордании</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Судана и Иордании</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд в кухне Судана и Иордании, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания в кухне Судана и Иордании, приемами подачи</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 11-18

			блюд в кухне Судана и Иордании, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в кухне Судана и Иордании		
4.	Раздел 4. «Особенности кухонь Сирии, Ливана»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд скандинавской кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Сирии, Ливана</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов Сирии, Ливана</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран Сирии, Ливана, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 19-23

			стран Сирии, Ливана, приемами подачи блюд стран Сирии, Ливана, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Сирии, Ливана		
5.	Раздел 5. «Особенности кухонь ОАЭ, Кипра»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд стран ОАЭ, Кипра, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания народов ОАЭ, Кипра</p> <p>Владеет навыками приготовления блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 24-26

			стран ОАЭ, Кипра, приемами подачи блюд стран ОАЭ, Кипра, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах ОАЭ, Кипра		
6.	Раздел 6. «Особенности Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни»	ПК-8, ПК-28	<p>Знает технологию производства блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, зарубежный опыт по производству продуктов питания, теоретические вопросы культуры питания и обслуживания народов Саудовской Аравии, Палестины, Йемена</p> <p>Умеет внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, пользоваться информацией о культуре питания североамериканских народов</p>	УО-1 – собеседование,, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 27-30

			Владеет Навыками приготовления блюд Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни, приемами подачи блюд стран Ближнего Востока, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в Саудовской Аравии, Палестины, Йемена кухни		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в
странах Ближнего Востока»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока	Знание основ технологии производства блюд стран Ближнего Востока	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр
	умеет (продвинутый)	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Способность работать со сборником рецептов блюд и кулинарной продукции зарубежных стран
	владеет (высокий)	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока	Технологические приемы обработки сырьевого набора стран Ближнего Востока	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах,

				научных конференциях.
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	зарубежный опыт по производству продуктов питания	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов и приемов обработки; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продвинутый)	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы и приемы обработки продуктов, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высокий)	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Критерии
100-86	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении лабораторных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении лабораторных работ.
60 и менее	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы.

Вопросы к экзамену

1. Особенности кухни стран Ближнего Востока: традиционный набор специй и приправ, продуктов питания. Технология приготовления блюд, наиболее характерных. Режим питания.
2. Характеристика турецкой кухни, особенность технологии и ассортимента блюд рациона питания турок.
3. Традиции питания египтян. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в египетской кухне. Технология и ассортимент блюд. Режим питания.
4. Общая характеристика кухни Йемена. Традиционный набор продуктов питания и специй. Ассортимент блюд и режим питания народов Йемена.
5. Технология и ассортимент мучных блюд кухни Судана и Иордании.
6. Характеристика сырьевого набора и ассортимента блюд Кипра и Бахрейна.
7. Религиозное влияние на кухню стран Ближнего Востока.
8. Технология и ассортимент супов и сладких блюд в кухне Судана и Иордании.
9. Особенность кухни Омана, характеристика сырьевого набора, технологических приемов и ассортимента блюд, напитков и кулинарной продукции. Традиции организации питания.
10. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки в египетской, турецкой кулинарии, особенности режима и рациона питания турков, египтян.
11. Особенность технологии, ассортимента и использования мясных и молочных продуктов в египетской, турецкой кухне.
12. Традиции питания Сирии, Ливана.
13. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок в египетской, турецкой кухне.
14. Общая характеристика кухни арабских народов и особенности питания отдельных наций.

15. Особенности сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в египетской, турецкой кухне.
16. Технология и ассортимент блюд в кухне ОАЭ.
17. Технология и ассортимент блюд в кухне Сирии и Ливана.
18. Особенность сырьевого набора, ассортимент и технология блюд в рационе питания народов Кувейта.
19. Влияние религии на особенность сырьевого набора и приемов кулинарной обработки в кухне Саудовской Аравии.
20. Особенность рационов питания народов Катары, Бахрейна, Кипра
21. Технология вторых блюд и их ассортимент в египетской, турецкой кухне.
22. Сравнительная характеристика кухонь Ближнего Востока.
23. Характеристика кулинарных традиций народов стран Ближнего Востока: особенности формирования сырьевого набора и приемов кулинарной обработки, режим питания.
24. Особенности сырьевого набора, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд кухни Ирана и Ирака.
25. Характеристика кухни Судана и Иордании: сырьевой набор, региональная кухня, приемы и способы кулинарной обработки

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 лабораторных 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 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.

Проблемная лекция

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

Тема «Особенности египетской и турецкой кухни»

Цель лекции: развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд в египетской и турецкой кухне

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о классификации ассортимента блюд. 2. Осознание студентами степени технологических процессов при приготовлении блюд и закусок.

План лекции: 1. Классификация блюд. 2. Сырьевой набор. Факторы, влияющие на формирование сырьевого набора. 4. Посуда для приготовления и подачи 5. Особенности приготовления блюд и закусок.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд в египетской и турецкой кухне.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Тема. «Особенности иранской, иракской кухонь»

Цель лекции: развитие представлений у студентов о технологии и ассортименте холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд иранской, иракской кухонь

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о классификации ассортимента блюд. 2. Осознание студентами степени технологических процессов при приготовлении блюд и закусок.

План лекции: 1. Классификация блюд. 2. Сырьевой набор. Факторы, влияющие на формирование сырьевого набора. 4. Посуда для приготовления и подачи 5. Особенности приготовления блюд и закусок.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентами в области технологии и ассортимента холодных блюд и закусок, способах их оформления и подачи блюд иранской, иракской кухонь.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении, 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 обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Имитационная игра

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

- 1. Тема:** Особенности продукции и обслуживание во египетской, турецкой кухне
- 2. Концепция игры:** изучение ассортимента блюд и технологии приготовления блюд египетской/турецкой кухни.
- 3. Роли.** Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) технологом в ресторане египетской/турецкой кухни выбирает и составляет производственную программу ресторана с учетом его специфики.

Среди студентов выбирается эксперты (посетители ресторана – египтяне/турки). Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что технолог составил правильную производственную программу согласно специфике всех национальных особенностей.

- 4. Ожидаемые результаты:** знакомство студентов с блюдами египетской, турецкой кухни, с составлением технологических схем, технико-технологических карт, карт технологического процесса, правил подачи и особенностей обслуживания в ресторане египетской, турецкой кухни.

Имитационная игра «Особенности ассортимента продукции и обслуживание в кухне Сирии и Ливана»

- 1. Тема:** Особенности продукции и обслуживание в кухне Сирии и Ливана
- 2. Концепция игры:** изучение ассортимента блюд и технологии приготовления блюд в кухне Сирии и Ливана.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) технологом в ресторане кухни Сирии и Ливана выбирает и составляет производственную программу ресторана с учетом его специфики.

Среди студентов выбирается эксперты (посетители ресторана – египтяне/турки). Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что технолог составил правильную производственную программу согласно специфике всех национальных особенностей.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с блюдами в кухне Сирии и Ливана, с составлением технологических схем, технико-технологических карт, карт технологического процесса, правил подачи и особенностей обслуживания в ресторане кухни Сирии и Ливана.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

1. Темы: Особенности продукции и обслуживание во египетской, турецкой кухне.

2. Концепция: Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне египтян, турков.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока»

1. Темы: Особенности продукции и обслуживание во египетской, турецкой кухне

2. Концепция: Понимание основ и особенностей приготовления блюд и обслуживание в кухне Египта, Турции.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте,



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по дисциплине Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология
продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

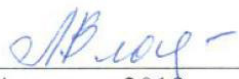
**Владивосток
2018**



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Элективные курсы по физической культуре

Все направления

Все профили

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 1,2,3 семестр 2,3,4,5,6

лекции часа.

практические занятия 328 час.

лабораторные работы не предусмотрены

в том числе с использованием МАО лек. /пр. /лаб. час.

всего часов аудиторной нагрузки час.

в том числе с использованием МАО час.

самостоятельная работа час.

контрольные работы (количество) не предусмотрены

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены

зачет 2,3,4,5,6 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель (ли):

Т.М.Дьяконова, И.В.Шайдарова, Перепелица Е.Е.,

Свиягина Е.В., Гудков Ю.Э.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Элективные курсы по физической культуре»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» разработан для студентов 1-3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 328 часов. Дисциплина реализуется на 1-3 курсе в 2-6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: аспекты практического применения разнообразных средств двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)) для формирования физической культуры личности.

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» логически и содержательно связана с таким курсом, как «Физическая культура и спорт».

Дисциплина направлена на формирование общекультурной компетенции.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);

– фонд оценочных средств (приложение 2).

Авторы-составители учебно-методического комплекса

к.п.н. Т.М.Дьяконова, доц. И.В.Шайдарова, доц. Перепелица Е.Е.,
доц. Свягина Е.В., к.п.н. Гудков Ю.Э.

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий
Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Элективные курсы по физической культуре

Все направления

Все профили

Форма подготовки очная

курс 1,2,3 семестр 2,3,4,5,6

лекции часа.

практические занятия 328 час.

лабораторные работы не предусмотрены

в том числе с использованием МАО лек. ____ /пр. ____ /лаб. ____ час.

всего часов аудиторной нагрузки _ час.

в том числе с использованием МАО __ час.

самостоятельная работа __ час.

контрольные работы (количество) не предусмотрены

курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены

зачет 2,3,4,5,6 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

____Левочкина Л.В.

Составитель (ли): к.п.н. Т.М.Дьяконова, доц. И.В.Шайдарова, доц. Перепелица Е.Е., доц. Свягина Е.В., к.п.н. Гудков Ю.Э.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Элективные курсы по физической культуре», разработана для студентов бакалавриата 1, 2, 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ.

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» относится к дисциплинам выбора вариативной части блока Дисциплины (модули).

Учебным планом предусмотрены практические занятия (328 часов). Дисциплина реализуется на 1, 2, 3 курсе во 2,3,4,5,6 семестрах. Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» дает право студенту выбрать один из четырех модулей: плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол).

Учебная дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» последовательно связана со следующими дисциплинами «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности».

Основным содержанием дисциплины «Элективные курсы по физической культуре», являются аспекты практического применения разнообразных средств двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)) для формирования физической культуры личности.

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

1. Формирование знаний, умений и навыков на основе использования разнообразных средств двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)), создание условий для реализации студентами своих творческих и индивидуальных способностей.

2. Развитие физических качеств разнообразными средствами двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)), актуализация индивидуального вектора телесного развития.

3. Воспитание социально-значимых качеств и формирование потребностей в разнообразной двигательной активности, организации здорового стиля жизни, для личностной и общественной самореализации.

Для успешного изучения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать основные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение общими методами укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируется следующая общекультурная компетенция:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Знает	Особенности применения разнообразных видов физической активности для личностного и профессионального развития, формирования здорового образа и стиля жизни.
	Умеет	Творчески использовать разнообразные средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности, физического

деятельности		совершенствования.
	Владеет	Разнообразными формами и видами физкультурной деятельности для личностного и профессионального самосовершенствования ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия не предусмотрены.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (328 часов)

Модуль баскетбол (328 часов)

2 семестр (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника стоек и передвижений баскетболиста. (10 часов)

1. Обучение стойкам баскетболиста (нападающего (основная) и защитника (параллельная и с выставленной вперед ногой)).
2. Обучение технике передвижений баскетболиста.
3. Техника безопасности.
4. Развитие координации.

Занятие 3.

1. Обучение технике защитных перемещений приставными шагами (правым и левым боком, спиной и лицом вперед).
2. Совершенствование стойки баскетболиста (нападающего и защитника).
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 4.

1. Закрепление техники перемещений приставными шагами (правым и левым боком, спиной и лицом вперед).
2. Совершенствование техники передвижений баскетболиста.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 5.

1. Обучение стойке нападающего, владеющего мячом.
2. Совершенствование техники защитных перемещений приставными шагами (правым и левым боком, спиной и лицом вперед).
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 6.

1. Закрепление техники стойки нападающего, владеющего мячом.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие быстроты.

Занятие 7. Техника ловли мяча двумя руками на месте. (2 часа)

1. Обучение технике ловли мяча двумя руками на месте.
2. Совершенствование техники стойки нападающего, владеющего мячом и стоек защитника.
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 8. Техника передачи мяча двумя руками от груди на месте. (4 часа)

1. Обучение технике передачи мяча двумя руками от груди на месте.
2. Закрепление техники ловли мяча двумя руками на месте.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 9.

1. Закрепление техники ловли и передачи мяча двумя руками на месте.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом и техники передвижений и перемещений баскетболиста.
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 10. Техника остановок. (6 часов)

1. Обучение технике остановок двумя шагами.
2. Совершенствование техники ловли и передачи мяча двумя руками на месте.
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 11.

1. Обучение технике остановок прыжком.
2. Совершенствование освоенных элементов техники стоек нападающего и защитника, техники передвижений.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 12.

1. Закрепление техники остановок двумя шагами и прыжком.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом и техники ловли и передачи мяча, передвижений и перемещений баскетболиста.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 13. Техника поворотов без мяча. (8 часов)

1. Обучение технике поворотов без мяча на месте.
2. Совершенствование техники остановки двумя шагами и прыжком.
3. Развитие ловкости.

Занятие 14.

1. Закрепление техники поворотов без мяча на месте.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом и техники ловли и передачи мяча, передвижений и перемещений, технике остановок баскетболиста.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 15.

1. Обучение технике поворотов без мяча в движении.
2. Совершенствование техники поворотов без мяча на месте.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 16.

1. Закрепление техники поворотов без мяча в движении.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники передвижений, перемещений, остановок.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 17. Техника передачи мяча одной рукой от плеча. (4 часа)

1. Обучение технике передачи мяча одной рукой от плеча на месте.
2. Совершенствование техники поворотов без мяча в движении.
3. Развитие координации.

Занятие 18.

1. Закрепление техники передачи мяча одной рукой от плеча на месте.
2. Совершенствование освоенных элементов техники (передвижения, остановки и повороты).
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 19. Техника стоек баскетболиста для начала ведения и техника ведения мяча в высокой стойке на месте. (4 часа)

1. Обучение технике стойки баскетболиста для начала ведения и технике ведения мяча в высокой стойке на месте.
2. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой от плеча на месте.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 20.

1. Закрепление техники стойки баскетболиста для начала ведения и технике ведения мяча в высокой стойке на месте.
2. Совершенствование техники ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча на месте.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 21. Техника ведения мяча с изменением высоты отскока. (4 часа)

1. Обучение технике ведения мяча на месте с изменением высоты отскока.
2. Совершенствование освоенных элементов техники защитных перемещений, остановок и поворотов без мяча.
3. Развитие быстроты.

Занятие 22.

1. Закрепление техники ведения мяча на месте с изменением высоты отскока.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники.
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 23. Техника ведения мяча в высокой и низкой стойках. (4 часа)

1. Обучение технике ведения мяча в высокой и низкой стойках в движении по прямой.
2. Совершенствование техники ведения мяча на месте с изменением высоты отскока.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 24.

1. Закрепление техники ведения мяча в высокой и низкой стойках в движении по прямой.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники передвижений, перемещений, остановок.
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 25. Техника броска мяча одной рукой сверху с места. (6 часов)

1. Обучение технике броска мяча одной рукой сверху с места: Учить исходному положению, работе рук и ног. Учить согласованности движений рук и ног, умению придавать полету мяча необходимую траекторию.
2. Совершенствование техники ведения мяча в высокой и низкой стойках в движении по прямой.
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 26.

1. Обучение технике броска мяча одной рукой сверху с места в целом.
2. Совершенствование техники ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча на месте.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 27.

1. Закрепление техники броска мяча одной рукой сверху с места.
2. Совершенствование техники защитных перемещений.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 28. Техника поворотов с мячом. (4 часа)

1. Обучение технике поворотов с мячом.
2. Совершенствование броска мяча одной рукой сверху с места.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 29.

1. Закрепление техники поворотов с мячом.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 30. Техника остановки двумя шагами с ловлей мяча двумя руками. (6 часа)

1. Обучение технике остановки двумя шагами с ловлей мяча двумя руками.

2. Совершенствование техники поворотов без мяча на месте и в движении.
3. Развитие специальной координации.

Занятие 31.

1. Закрепление техники остановки двумя шагами с ловлей мяча двумя руками.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 32.

1. Совершенствование техники остановки двумя шагами с ловлей мяча двумя руками.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 33. Техника передачи мяча от головы двумя руками на месте. (4 часа)

1. Обучение технике передачи мяча от головы двумя руками на месте.
2. Совершенствование техники остановки двумя шагами с ловлей мяча двумя руками.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 34.

1. Закрепление техники ловли и передачи мяча от головы двумя руками на месте.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом и техники ловли и передачи мяча, передвижений и перемещений, технике остановок баскетболиста.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

3 семестр (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника остановок двумя шагами и прыжком после ведения мяча. (2 часа)

1. Обучение технике остановок двумя шагами и прыжком после ведения мяча.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Техника безопасности.
4. Развитие быстроты.

Занятие 3. Техника броска одной рукой сверху с места со средней дистанции. (4 часа)

1. Обучение технике броска одной рукой сверху с места со средней дистанции.
2. Совершенствование техники остановок двумя шагами и прыжком после ведения мяча.
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 4.

1. Закрепление техники броска одной рукой сверху с места со средней дистанции.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом и техники ловли и передачи мяча, передвижений и перемещений, технике остановок, поворотов баскетболиста.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 5. Техника броска в движении одной рукой сверху после ведения мяча. (10 часов)

1. Обучение технике броска в движении одной рукой сверху после ведения мяча.
2. Совершенствование техники броска одной рукой сверху с места со средней дистанции.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 6.

1. Закрепление техники броска в движении одной рукой сверху после ведения мяча.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом и техники ловли и передачи мяча, передвижений и перемещений, технике остановок, поворотов баскетболиста.
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 7.

1. Повторение техники броска в движении одной рукой сверху после ведения мяча.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.

3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 8.

1. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом и техники ловли и передачи мяча, передвижений и перемещений, технике остановок, поворотов баскетболиста.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 9.

1. Закрепление техники броска в движении одной рукой сверху после ведения мяча.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 10. Техника ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча с отскоком от пола на месте. (4 часа)

1. Обучение технике ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча с отскоком от пола на месте.
2. Совершенствование техники броска в движении одной рукой сверху после ведения мяча.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 11.

1. Закрепление техники ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча с отскоком от пола на месте.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 12. Техника встречной передачи двумя руками от груди и одной от плеча. (4 часа)

1. Обучение технике встречной передачи двумя руками от груди и одной от плеча.
2. Совершенствование техники ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча с отскоком от пола на месте.
3. Развитие координации.

Занятие 13.

1. Закрепление техники встречной передачи двумя руками от груди и одной от плеча.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 14. Техника ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча в движении. (4 часа)

1. Обучение технике ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча в движении.
2. Совершенствование техники встречной передачи двумя руками от груди и одной от плеча.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 15.

1. Закрепление техники ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча в движении.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 16. Техника броска в движении одной рукой сверху после ловли мяча. (4 часа)

1. Обучение технике броска в движении одной рукой сверху после ловли мяча.
2. Совершенствование техники ловли и передачи мяча двумя руками от груди и одной от плеча в движении.
3. Развитие быстроты.

Занятие 17.

1. Закрепление техники броска в движении одной рукой сверху после ловли мяча.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 18. Техника броска мяча от груди двумя руками с места. (4 часа)

1. Обучение технике броска мяча от груди двумя руками с места.
2. Совершенствование техники броска в движении одной рукой сверху после ловли мяча.
3. Развитие «взрывной» силы ног.

Занятие 19.

1. Закрепление техники броска мяча от груди двумя руками с места.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 20. Техника ведения мяча в высокой стойке с изменением высоты отскока в движении. (4 часа)

1. Обучение технике ведения мяча в высокой стойке с изменением высоты отскока в движении.
2. Совершенствование техники броска мяча от груди двумя руками с места.

3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 21.

1. Закрепление техники ведения мяча в высокой стойке с изменением высоты отскока в движении.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие прыжковая выносливость.

Занятие 22. Техника броска мяча двумя руками сверху с места. (4 часа)

1. Обучение технике броска мяча двумя руками сверху с места.
2. Совершенствование техники ведения мяча в высокой стойке с изменением высоты отскока в движении.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 23.

1. Закрепление техники броска мяча двумя руками сверху с места.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 24. Техника ведения мяча с изменением скорости. (4 часа)

1. Обучение технике ведения мяча с изменением скорости.
2. Совершенствование техники броска мяча двумя руками сверху с места.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 25.

1. Закрепление техники ведения мяча с изменением скорости.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 26. Техника ведения мяча с изменением направления движения. (4 часа)

1. Обучение технике ведения мяча с изменением направления движения.
2. Совершенствование техники ведения мяча с изменением скорости.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 27.

1. Закрепление техники ведения мяча с изменением направления движения.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 28. Техника штрафного броска. (6 часов)

1. Обучение технике штрафного броска.
2. Совершенствование техники ведения мяча с изменением направления движения.
3. Развитие координации.

Занятие 29.

1. Закрепление техники штрафного броска.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 30.

1. Совершенствование техники штрафного броска.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 31. Техника вырывания мяча. (4 часа)

1. Обучение технике вырывания мяча.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 32.

1. Закрепление техники вырывания мяча.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие быстроты.

Занятие 33. Техника выбивания мяча. (4 часа)

1. Обучение технике выбивания мяча из рук и при ведении мяча (сбоку, сзади).
2. Совершенствование техники вырывания мяча.
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 34.

1. Совершенствование технике выбивания мяча из рук и при ведении мяча (сбоку, сзади).
2. Совершенствование техники вырывания мяча.
3. Учебная игра.
4. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

4 семестр (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника выбивания мяча из рук и при ведении мяча. (4 часа)

1. Обучение технике выбивания мяча из рук и при ведении мяча (сбоку, сзади).
2. Совершенствование техники вырывания мяча.
3. Техника безопасности.
4. Развитие скоростной выносливости

Занятие 3.

1. Закрепление техники выбивания мяча из рук и при ведении мяча (сбоку, сзади).
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 4. Техника ловли высоко летящего мяча в прыжке двумя руками после его отскока от щита. (4 часа)

1. Обучение технике ловли высоко летящего мяча в прыжке двумя руками после его отскока от щита.
2. Совершенствование техники выбивания мяча из рук и при ведении мяча (сбоку, сзади).
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 5.

1. Закрепление техники ловли высоко летящего мяча в прыжке двумя руками после его отскока от щита.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 6. Техника перехвата мяча при его передаче. (4 часа)

1. Обучение технике перехвата мяча при его передаче.
2. Совершенствование техники ловли высоко летящего мяча в прыжке двумя руками после его отскока от щита.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 7.

1. Закрепление техники перехвата мяча при его передаче.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 8. Техника перехвата мяча при его ведении. (4 часа)

1. Обучение технике перехвата мяча при его ведении.
2. Совершенствование техники дистанционных бросков.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 9.

1. Закрепление техники перехвата мяча при его ведении.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 10. Техника накрывания и отбивания мяча при броске. (4 часа)

1. Обучение технике накрывания и отбивания мяча при броске.
2. Совершенствование техники перехвата мяча при его ведении.
3. Развитие «взрывной» силы ног.

Занятие 11.

1. Закрепление техники накрывания и отбивания мяча при броске.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие координации.

Занятие 12. Техника поступательной передачи двумя руками от груди и одной от плеча в движении. (4 часа)

1. Обучение технике поступательной передачи двумя руками от груди и одной от плеча в движении.
2. Совершенствование техники накрывания и отбивания мяча при броске.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 13.

1. Закрепление техники поступательной передачи двумя руками от груди и одной от плеча в движении.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 14. Техника перевода мяча с руки на руку. (4 часа)

1. Обучение технике перевода мяча с руки на руку.
2. Совершенствование техники ловли и встречной и поступательной передачи двумя руками от груди и одной от плеча в движении.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 15.

1. Закрепление техники перевода мяча с руки на руку.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие быстроты.

Занятие 16. Техника защиты против игрока без мяча. (4 часа)

1. Обучение технике защиты против игрока без мяча.
2. Совершенствование техники перевода мяча с руки на руку.

3. Развитие общей выносливости.

Занятие 17.

1. Закрепление техники защиты против игрока без мяча.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 18. Техника защиты против игрока с мячом. (4 часа)

1. Обучение технике защиты против игрока с мячом.
2. Совершенствование техники защиты против игрока без мяча.
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 19.

1. Закрепление техники защиты против игрока с мячом.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 20. Техника выхода для получения мяча. (4 часа)

1. Обучение технике выхода для получения мяча.
2. Совершенствование техники защиты против игрока с мячом.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 21.

1. Закрепление техники выхода для получения мяча.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 22. Техника выхода для овладения отскоком мяча. (4 часа)

1. Обучение технике выхода для овладения отскоком мяча.
2. Совершенствование техники выхода для получения мяча.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 23.

1. Закрепление техники выхода для овладения отскоком мяча.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 24. Тактические действия с использованием ловли и передачи мяча. (2 часа)

1. Обучение индивидуальным тактическим действиям с использованием ловли и передачи мяча.
2. Совершенствование техники выхода для овладения отскоком мяча.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 25. Техника перевода мяча под ногой. (4 часа)

1. Обучение технике перевода мяча под ногой.

2. Совершенствование индивидуальных тактических действий с использованием ловли и передачи мяча.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 26.

1. Закрепление техники перевода мяча под ногой.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие «взрывной» силы ног.

Занятие 27. Техника перевода мяча за спиной. (2 часа)

1. Обучение технике перевода мяча за спиной.
2. Совершенствование техники перевода мяча под ногой.
3. Развитие координации.

Занятие 28. Индивидуальные тактические действия с использованием ведения мяча. (4 часа)

1. Обучение индивидуальным тактическим действиям с использованием ведения мяча.
2. Закрепление техники перевода мяча за спиной.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 29.

1. Совершенствование индивидуальных тактических действий с использованием ведения мяча.
2. Совершенствование техники перевода мяча за спиной.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 30. Индивидуальные тактические действия с использованием бросков мяча в корзину. (2 часа)

1. Обучение индивидуальным тактическим действиям с использованием бросков мяча в корзину.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 31. Техника обманных движений. (6 часов)

1. Обучение технике обманных движений (финт на рывок-рывок).
2. Совершенствование индивидуальных тактических действий с использованием бросков мяча в корзину.
3. Развитие быстроты.

Занятие 32.

4. Закрепление техники обманных движений (финт на рывок-рывок).
5. Совершенствование индивидуальных тактических действий с использованием бросков мяча в корзину.
6. Развитие общей выносливости.

Занятие 33.

1. Закрепление техники обманных движений (финт на рывок-рывок).
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 34. Тактические действия игрока без мяча и с мячом. (2 часа)

1. Совершенствование сочетания индивидуальных тактических действий игрока без мяча и с мячом.
2. Совершенствование техники обманных движений (финт на рывок-рывок).
3. Учебная игра.
4. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовке студентов.

5 семестр (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника обманных движений. (2 часа)

1. Обучение технике обманных движений (финт на проход-проход);
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола;
3. Техника безопасности.
4. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 3. Техника обводки соперника с использованием нескольких переводов мяча подряд. (4 часа)

1. Обучение обводке соперника с использованием нескольких переводов мяча подряд (перед собой, за спиной, под ногой);
2. Совершенствование техники обманных движений (финт на проход-проход);
3. Развитие быстроты.

Занятие 4.

1. Закрепление техники обводки соперника с использованием нескольких переводов мяча подряд (перед собой, за спиной, под ногой)

2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 5. Техника обманных движений. (8 часов)

1. Обучение технике обманных движений (финт на бросок-передача)
2. Совершенствование техники обводки соперника с использованием нескольких переводов мяча подряд (перед собой, за спиной, под ногой)
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 6.

1. Закрепление техники обманных движений (финт на бросок-передача)
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 7.

1. Обучение технике обманных движений (финт на бросок-проход-бросок)
2. Совершенствование техники обманных движений (финт на передачу-бросок)
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 8.

1. Закрепление техники обманных движений (финт на бросок-проход-бросок)
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 9. Техника броска мяча в движении одной рукой снизу. (4 часа)

1. Обучение технике броска мяча в движении одной рукой снизу.
2. Совершенствование техники обманных движений (финт на бросок-проход-бросок).
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 10.

1. Закрепление техники броска мяча в движении одной рукой снизу.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 11. Техника броска одной рукой сверху с места с пассивным сопротивлением защитника. (6 часов)

1. Обучение технике броска одной рукой сверху с места с пассивным сопротивлением защитника.
2. Совершенствование техники броска мяча в движении одной рукой снизу.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 12.

1. Продолжить учить технике броска одной рукой сверху с места с пассивным сопротивлением защитника.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 13.

1. Закрепление техники броска одной рукой сверху с места с пассивным сопротивлением защитника.
2. Совершенствование ранее освоенных элементов техники баскетболиста.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 14. Техника броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника. (8 часов)

1. Обучение технике броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника.
2. Совершенствование броска одной рукой сверху с места с пассивным сопротивлением защитника.
3. Развитие «взрывной» силы ног.

Занятие 15.

1. Продолжить учить технике броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника.
2. Обучение комбинациям из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие координации.

Занятие 16.

1. Продолжить учить технике броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 17.

1. Закрепление техники броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие силовой выносливости.

Занятие 18. Техника передачи мяча одной рукой снизу на месте. (4 часа)

1. Обучение технике передачи мяча одной рукой снизу на месте.
2. Совершенствование техники броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника.
3. Развитие ловкости.

Занятие 19.

1. Закрепление техники передачи мяча одной рукой снизу на месте.

2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 20. Техника передачи мяча одной рукой из-за спины на месте. (4 часа)

1. Обучение технике передачи мяча одной рукой из-за спины на месте.
2. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой снизу на месте.
3. Развитие быстроты.

Занятие 21.

1. Закрепление техники передачи мяча одной рукой из-за спины на месте.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие общей выносливости.

Занятие 22. Техника бросков с дальней дистанции. (6 часов)

1. Обучение технике бросков с дальней дистанции.
2. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой из-за спины на месте.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 23.

1. Закрепление техники бросков с дальней дистанции.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 24.

1. Совершенствование техники дистанционных бросков.
2. Игра по упрощенным правилам баскетбола.
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 25. Техника позиционного нападения без изменений позиций игроков. (6 часов)

1. Обучение позиционному нападению без изменений позиций игроков.
2. Совершенствование техники защиты против игрока с мячом.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 26.

1. Закрепление позиционного нападения без изменений позиций игроков.
2. Совершенствование техники защиты против игрока без мяча.
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 27.

1. Совершенствование позиционного нападения без изменений позиций игроков.
2. Учебная игра.

3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 28. Групповое тактическое взаимодействие в нападении с участием двух игроков «передай мяч и выходи. (6 часов)

1. Обучение групповому тактическому взаимодействию в нападении с участием двух игроков «передай мяч и выходи».
2. Совершенствование техники броска одной рукой сверху с места с активным сопротивлением защитника.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 29.

1. Закрепление группового тактического взаимодействия в нападении с участием двух игроков «передай мяч и выходи».
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 30.

1. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием двух игроков «передай мяч и выходи».
2. Учебная игра.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 31. Техника постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча. (4 часа)

1. Обучение технике постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
2. Совершенствование техники защиты против игрока с мячом и без мяча.
3. Развитие «взрывной» силы ног.

Занятие 32.

1. Совершенствование техники постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие координации.

Занятие 33. Групповое тактическое взаимодействие в нападении с участием двух игроков «двойка». (4 часа)

1. Обучение групповому тактическому взаимодействию в нападении с участием двух игроков «двойка».
2. Учебная игра.
3. Развитие силы мышц ног.

Занятие 34.

1. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием двух игроков «двойка».

2. Совершенствование техники постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
3. Учебная игра.
4. Развитие силовой выносливости.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

6 семестр (40 часов)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Групповое тактическое взаимодействие в нападении с участием двух игроков «двойка». (2 часа)

1. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием двух игроков «двойка».
2. Учебная игра.
3. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 3. Техника постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком с мячом. (6 часов)

1. Обучение технике постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком с мячом.
2. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием двух игроков «двойка».
3. Развитие быстроты.

Занятие 4.

1. Закрепление техники постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком с мячом.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие силовой общей выносливости.

Занятие 5.

1. Совершенствование техники постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком с мячом.
2. Учебная игра.
3. Развитие быстроты передвижений.

Занятие 6. Групповое тактическое взаимодействие в нападении с участием трех игроков «треугольник». (6 часов)

1. Обучение групповому тактическому взаимодействию в нападении с участием трех игроков «треугольник».
2. Совершенствование техники постановки бокового заслона защитнику, стоящему на месте, игроком с мячом.
3. Развитие скоростной выносливости.

Занятие 7.

1. Закрепление группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «треугольник».
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие прыжковой выносливости.

Занятие 8.

1. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «треугольник».
2. Учебная игра.
3. Развитие стартовой скорости.

Занятие 9. Техника постановки переднего заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча. (6 часов)

1. Обучение технике постановки переднего заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
2. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «треугольник».
3. Развитие силы мышц туловища.

Занятие 10.

1. Закрепление техники постановки переднего заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие ловкости.

Занятие 11.

1. Совершенствование техники постановки переднего заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
2. Учебная игра.
3. Развитие силы мышц рук и плечевого пояса.

Занятие 12. Групповое тактическое взаимодействие в нападении с участием трех игроков «тройка». (6 часов)

1. Обучение групповому тактическому взаимодействию в нападении с участием трех игроков «тройка».
2. Совершенствование техники постановки переднего заслона защитнику, стоящему на месте, игроком без мяча.
3. Развитие прыгучести.

Занятие 13.

1. Закрепление группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «тройка».
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие игровой ловкости.

Занятие 14.

1. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «тройка».
2. Учебная игра.
3. Развитие гибкости и подвижности в суставах.

Занятие 15. Тактическое взаимодействие в защите с участием двух игроков «подстраховка». (4 часа)

1. Обучение тактическому взаимодействию в защите с участием двух игроков «подстраховка».
2. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «тройка».
3. Развитие «взрывной» силы ног.

Занятие 16.

1. Закрепление тактического взаимодействия в защите с участием двух игроков «подстраховка».
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Развитие координации.

Занятие 17. Групповое тактическое взаимодействия в нападении с участием трех игроков «малая восьмерка». (4 часа)

1. Обучение групповому тактическому взаимодействию в нападении с участием трех игроков «малая восьмерка».
2. Повторение ранее изученных комбинаций из освоенных элементов техники владения мячом баскетболиста.
3. Учебная игра.
4. Развитие силы мышц ног.

Занятие 18.

1. Совершенствование группового тактического взаимодействия в нападении с участием трех игроков «малая восьмерка».
2. Совершенствование тактического взаимодействия в защите с участием двух игроков «подстраховка».
3. Учебная игра.
4. Развитие скоростно-силовой выносливости.

Занятие 19. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 20. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Модуль плавание (328 часов)

Семестр 2 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Правила поведения на воде. Техника безопасности на уроках физкультуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. «Специальные подводящие упражнения» (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Подводящие упражнения на освоение с водой.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.

Занятие 3. Вход в воду. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение выдохам в воду.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнениям.

Занятие 4. Скольжение на груди. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение скольжению на груди.
4. Повторение специальных подводящих упражнениям.
3. Подвижная игра.

Занятие 5. Скольжение на спине. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение скольжению на спине.
3. Повторение специальных подводящих упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 6. Дыхание в воду.(2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение дыхания в воду.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 7. Работа ног на спине. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы ног на спине и на груди.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 8. Работа ног + дыхание. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Соединение работы на ногах и дыхания.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра

Занятие 9. Работа рук кролем на груди. (4 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы рук кролем на груди.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук кролем на груди.
3. Подвижные игры.

Занятие 11. Работа рук кролем на спине. (4 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Обучение работы рук кролем на спине.
3. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук кролем на спине.
3. Подвижные игры.

Занятие 13. Кроль на груди в полной координации. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники работы ног.
3. Обучение техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 14. Техника поворотов маятник. (6 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания на спине.
3. Обучение техники поворотов маятник.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники поворота маятник.
4. Подвижные игры.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Создание представления о стартовом прыжке с тумбочки.
4. Подготовительные упражнения для обучения стартовому прыжку.

Занятие 17. Стартовый прыжок с тумбочки. (8 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Обучение стартовому прыжку с тумбочки.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 19.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 20.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 21. Стартовый прыжок на спине. Совершенствование техник плавания кролем на груди и на спине. (28 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Обучение техники стартовому прыжку на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 22.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 23.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Повторение техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 24.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Повторение техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Повторение техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 25.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Повторение техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Повторение техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 26.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплывание отрезка 50 метров на груди в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 27.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплывание отрезка 50 метров на спине в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 28.

1. Упражнения по ОФП.
2. Повторение техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 10 мин без остановки.
4. Подвижные игры.

Занятие 29.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 10 мин без остановки.
4. Подвижные игры.

Занятие 30.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 50м на технику избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 31.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 32.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 33.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 34.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

3 семестр (72 часа).

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Правила поведения на воде. Техника безопасности на уроке физической культуры.
2. Влияние плавания на физическую подготовленность студента.
3. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Специальные подводящие упражнения. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Создание представлений о технике плавания баттерфляем.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.

Занятие 3. Работа ног в баттерфляе. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы ног в баттерфляе.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 4. Скольжение на груди и работа ног в баттерфляе. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение скольжению на груди и работа ног в баттерфляе.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 5. Работа ног в баттерфляе.(8 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работе ног в баттерфляе.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 6.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование дыхания в воду в баттерфляе.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 7.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование работы ног в баттерфляе.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 8.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Соединение работы на ногах и дыхания в баттерфляе.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 9. Работа рук в баттерфляе. (8 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы рук в баттерфляе.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук в баттерфляе.
3. Подвижные игры.

Занятие 11.

1. Упражнения по ОФП.
2. Повторение работы рук в баттерфляе.
3. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП.
2. Повторение работы рук в баттерфляе.
3. Подвижные игры.

Занятие 13. Техника плавания кролем на груди в полной координации. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники работы ног в баттерфляе.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 14. Техника поворотов маятник. (4 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем
3. Обучение техники поворотов маятник.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники поворота маятник.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
5. Подвижные игры.

Занятие 16. Стартовый прыжок. Совершенствование техник баттерфляем, кролем на груди и спине. (38 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Создание представления о стартовом прыжке с тумбочки и выход с использованием работы ног баттерфляем.
4. Подготовительные упражнения для обучения стартовому прыжку.

Занятие 17.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
4. Обучение стартовому прыжку с тумбочки.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 19.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 20.

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 21.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
4. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
5. Подвижные игры.

Занятие 22.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
5. Подвижные игры.

Занятие 23.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Обучение техники стартовому прыжку на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 24.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 25.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
5. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
6. Подвижные игры.

Занятие 26.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплавание отрезка 50 метров баттерфляем в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 27.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплавание отрезка 50 метров баттерфляем в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 28.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 10 мин без остановки избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 29.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 10 мин без остановки избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 30.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 31.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 32.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 33

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 34.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

4 семестр (72 часа).

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Правила поведения на воде. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Влияние плавания на физическую подготовленность студента.
3. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Специальные подводящие упражнения. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Создание представлений о технике плавания брассом.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.

Занятие 3. Работа ног в брассе. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).

2. Обучение работы ног в брассе.
3. Совершенствование специальным подводным упражнениям.

Занятие 4. Скольжение на груди и работа ног в брассе. (4 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение скольжению на груди и работа ног в брассе.
3. Повторение специальным подводным упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 5.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Повторение работе ног в брассе.
3. Повторение специальным подводным упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 6. Дыхание в воду в брассе. (6 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение дыханию в воду в брассе.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.

Занятие 7.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование работы ног в брассе.
3. Совершенствование дыхания в воду в брассе.

Занятие 8.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Соединение работы на ногах и дыхания в брассе.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 9. Обучение работы рук в брассе. (10 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы рук в брассе.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук в брассе.
3. Подвижные игры.

Занятие 11.

1. Упражнения по ОФП.
2. Повторение работы рук в брассе.
3. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП.

2. Повторение работы рук в брассе.
3. Подвижные игры.

Занятие 13.

1. Упражнения по ОФП.
2. Повторение техники работы ног в брассе.
3. Повторение техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 14. Техника поворотов маятник. (6 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
3. Обучение техники поворотов маятник.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники поворота маятник.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
5. Подвижные игры.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Создание представления о стартовом прыжке с тумбочки и выход с использованием работы ног брассом.
4. Подготовительные упражнения для обучения стартовому прыжку.

Занятие 17. Стартовый прыжок с тумбочки. Совершенствование техник брасса, кроля на груди и на спине. (36 часов)

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники плавания брассом.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
4. Обучение стартовому прыжку с тумбочки.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 19.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания брассом.

3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 20.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания брассом.
3. Повторение техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 21.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники плавания баттерфляем и брассом.
4. Повторение техники стартового прыжка с тумбочки.
5. Подвижные игры.

Занятие 22.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Повторение техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники плавания баттерфляем и брассом.
5. Подвижные игры.

Занятие 23.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 24.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 25.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники плавания баттерфляем и брассом.
5. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
6. Подвижные игры.

Занятие 26.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.

3. Проплавание отрезка 50 метров брассом в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 27.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплавание отрезка 50 метров брассом в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 28.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 10 мин без остановки избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 29.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 10 мин без остановки избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 30.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 31.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 32.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 33

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.

3. Плавание 50м на технику.

4. Подвижные игры.

Занятие 34.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.

3. Плавание 50м на технику.

4. Подвижные игры.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

5 семестр (72 часа).

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Правила поведения на воде. Техника безопасности на уроках физической культуры.

2. Влияние плавания на физическую подготовленность студента.

3. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Специальные подводящие упражнения. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).

2. Создание представлений о технике комплексного плавания.

3. Обучение специальным подводящим упражнениям.

Занятие 3. Работа ног в комплексном плавании. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП)

2. Обучение работы ног в комплексном плавании.

3. Совершенствование специальным подводящим упражнениям.

Занятие 4. Скольжение на груди и работа ног в комплексном плавании. (8 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).

2. Обучение скольжению на груди и работа ног в комплексном плавании.

3. Обучение специальным подводящим упражнениям

4. Подвижная игра.

Занятие 5.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование работе ног в комплексном плавании.
3. Совершенствование специальным подводным упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 6.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование дыхания в воду в комплексном плавании.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.

Занятие 7.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование работы ног в комплексном плавании.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.

Занятие 8. Работа ног и дыхание в комплексном плавании. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Соединение работы на ногах и дыхания в комплексном плавании.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 9. Работа рук в комплексном плавании. (10 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы рук в комплексном плавании.
3. Совершенствование специальных подводных упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук в комплексном плавании.
3. Подвижные игры.

Занятие 11.

1. Совершенствование техники скоростного поворота.
2. Упражнения по ОФП.
3. Совершенствование работы рук в комплексном плавании.
4. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук в комплексном плавании.
3. Подвижные игры.

Занятие 13.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники работы ног в комплексном плавании.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 14. Техника скоростных поворотов. (6 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем.
3. Обучение техники скоростных поворотов.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники скоростного поворота.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
5. Подвижные игры.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники скоростного поворота.
4. Подготовительные упражнения для обучения стартовому прыжку.

Занятие 17. Стартовый прыжок с тумбочки в эстафетном плавании.

Совершенствование техник плавания баттерфляем, брасом, кролем на груди и спине. (36 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания брасом.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
4. Обучение стартовому прыжку с тумбочки в эстафетном плавании

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки в эстафетном плавании.
4. Подвижные игры.

Занятие 19.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания избранным способом.
3. Совершенствование техники скоростного поворота.
4. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
5. Подвижные игры.

Занятие 20.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники плавания избранным способом.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Подвижные игры.

Занятие 21.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники плавания баттерфляем и брассом.
4. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
5. Подвижные игры.

Занятие 22.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники плавания баттерфляем и брассом.
5. Подвижные игры.

Занятие 23.

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки в эстафетном плавании.
4. Подвижные игры.

Занятие 24.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
5. Подвижные игры.

Занятие 25.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки.
4. Совершенствование техники плавания баттерфляем и брассом.
5. Совершенствование техники стартового прыжка на спине.
6. Подвижные игры.

Занятие 26.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплавание отрезка 50 метров избранным способом в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 27.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Проплавание отрезка 50 метров брассом в соревновательном темпе.
4. Подвижные игры.

Занятие 28.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Плавание 10 мин без остановки избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 29.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 10 мин без остановки избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 30.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 50м на технику избранным способом.
4. Подвижные игры.

Занятие 31.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 32.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 33.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине и баттерфляем.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 34.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди, на спине, баттерфляем и брассом.
3. Плавание 50м на технику.
4. Подвижные игры.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

6 семестр (40 часов)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Правила поведения на воде. Техника безопасности на уроках физической культуры.
3. Влияние плавания на физическую подготовленность студента.
4. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Специальные подводящие упражнения. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Создание представлений о прикладном плавании.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.

Занятие 3. Работа ног в прикладном плавании. (2 часа)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работе ног в прикладном плавании.
3. Совершенствование специальным подводящим упражнениям.

Занятие 4. Скольжение и работа ног в прикладном плавании. (10 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение скольжению на груди и работа ног в прикладном плавании.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 5.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП.)
2. Совершенствование работе ног в прикладном плавании.
3. Совершенствование специальным подводящим упражнениям.

4. Подвижная игра.

Занятие 6.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование дыхания в воду в прикладном плавании.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 7.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование работы ног в прикладном плавании.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.

Занятие 8.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Соединение работы на ногах и дыхания в прикладном плавании.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 9. Работа рук в прикладном плавании. (8 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение работы рук в прикладном плавании.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование работы рук в прикладном плавании.
3. Подвижные игры.

Занятие 11.

1. Совершенствование техники скоростного поворота.
2. Упражнения по ОФП.
3. Совершенствование работы рук в прикладном плавании.
4. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование работы рук в прикладном плавании.
3. Подвижные игры.

Занятие 13. Совершенствование способов плавания. (12 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники работы ног в прикладном плавании.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 14.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания баттерфляем.

3. Совершенствование техники скоростных поворотов.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники скоростного поворота.
4. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
5. Подвижные игры.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники скоростного поворота.
4. Подготовительные упражнения для обучения стартовому прыжку.

Занятие 17.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания брассом.
3. Совершенствование техники плавания кролем на груди в полной координации.
4. Обучение стартовому прыжку с тумбочки в эстафетном плавании.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники плавания кролем на груди и на спине.
3. Совершенствование техники стартового прыжка с тумбочки в эстафетном плавании.
4. Подвижные игры.

Занятие 19. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 20. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Модуль спортивные единоборства (328 часов)

Семестр 2 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности при занятиях единоборствами.
2. Влияние единоборств на физическую подготовленность студента.
3. Гигиенические требования к занятиям единоборствами.
4. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника падений. (16 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Создание представлений о технике падений на спину, вперед, правый, левый бок.
3. Обучение падений на спину.

Занятие 3. Падение вперед.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение падений вперед.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.
4. Акробатика

Занятие 4. Падение на правый бок.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение падений на правый бок.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 5. Падение на левый бок.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Обучение падений на левый бок.
3. Обучение специальным подводящим упражнениям.
4. Подвижная игра.

Занятие 6. Падения.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование падений на спину.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Акробатика.

Занятие 7.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование падений вперед.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Акробатика.

Занятие 8. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).

1. Совершенствование падений на правый бок.
2. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
3. Подвижная игра.

Занятие 9.

1. Упражнения по общей физической подготовке (ОФП).
2. Совершенствование падений на левый бок.
3. Совершенствование специальных подводящих упражнений.
4. Подвижная игра.

Занятие 10. Техника броска захватом двух ног в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска захватом двух ног в правую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 11. Техника бросков захватом двух ног в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска захватом двух ног в левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 12. Техника бросков «зацеп голени изнутри» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп голенью изнутри» в правую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 13. Техника бросков «зацеп голени изнутри» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп голенью изнутри» в левую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 14. Техника бросков «Захват одной ноги» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Захватом одной ноги» в правую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 15. Техника бросков «Захват одной ноги» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Захватом одной ноги» в левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 16. Техника удержания сбоку с правой и левой стороны. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Создание представлений о работе в партере.
4. Обучение техники удержания сбоку с правой и левой стороны.
5. Круговая тренировка.
6. Акробатика

Занятие 17. Техника ухода с удержания. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение технике ухода с удержания с боку.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 18. Техника проведения болевого приема на правую руку «Рычаг локтя от удержания сбоку. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема на правую руку «Рычаг локтя от удержания сбоку».
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 19. Техника проведения болевого приема на левую руку «Рычаг локтя от удержания сбоку». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема на левую руку «Рычаг локтя от удержания сбоку».
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 20. Техника ухода с болевого приема на правую и левую руку. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники ухода с болевого приема на правую и левую руку.
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 21. Техника проведения болевого приема «Узел локтя от удержания сбоку» на правую и левую руку. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и специальной физической подготовке (СТП).
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема «Узел локтя от удержания сбоку» на правую и левую руку.

4. Акробатика.

5. Подвижные игры.

Занятие 22. Техника ухода и защиты от болевого приема «узел локтя» на правую и левую руки. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и специальной физической подготовке (СТП).

2. Совершенствование техники падений и бросков.

3. Обучение техники ухода и защиты от болевого приема «узел локтя» на правую и левую руку.

4. Акробатика.

5. Подвижные игры.

Занятие 23. Техника приема «задняя подножка» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Создание представлений о технике приема «задняя подножка».

3. Обучение приему «задняя подножка» в правую сторону.

4. Обучение специальным подводящим упражнениям.

5. Акробатика

Занятие 24. Техника приема «задняя подножка» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Обучение приему «задняя подножка» в левую сторону.

3. Обучение специальным подводящим упражнениям.

4. Акробатика.

Занятие 25. Техника защиты от приема «задняя подножка» в правую и левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Обучение защите от приема «задняя подножка» в правую и левую сторону.

3. Акробатика.

4. Подвижные игры.

Занятие 26. Техника броска «передняя подножка» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Совершенствование техники падений в борьбе.

3. Обучение технике броска «передняя подножка» в правую сторону.

4. Подвижные игры.

Занятие 27. Техника броска «передняя подножка» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Совершенствование техники падений в борьбе.

3. Обучение технике броска «передняя подножка» в левую сторону.

4. Подвижные игры.

Занятие 28. Техника броска «через бедро» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Через бедро» в правую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 29. Техника броска «через бедро» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Через бедро» в левую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 30. Техника броска «скручивание» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Скручивание» в правую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 31. Техника броска «скручивание» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Скручивание» в левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 32. Техника броска через плечо с колен в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска через плечо с колен в правую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 33. Техника броска через плечо с колен в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска через плечо с колен в левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 34. Техника броска через плечо со стойки в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Подвижные игры.
4. Акробатика.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

3 семестр (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности при занятиях единоборствами.
2. Влияние единоборств на физическую подготовленность студента.
3. Гигиенические требования к занятиям единоборствами.
4. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника падений. (8 часов)

1. Упражнения по общей физической подготовке.
2. Совершенствование падений на спину.
3. Специальные подводящие упражнения.
4. Подвижные игры.

Занятие 3.

1. Упражнения по общей физической подготовке.
2. Совершенствование падений вперед.
3. Специальные подводящие упражнения.
4. Акробатика.

Занятие 4.

1. Упражнения по общей физической подготовке.
2. Совершенствование падений на правый бок.
3. Специальные подводящие упражнения.
4. Силовые упражнения.

Занятие 5.

1. Упражнения по общей физической подготовке.
2. Совершенствование падений на левый бок.
3. Специальные подводящие упражнения.
4. Подвижные игры.

Занятие 6. Техника броска «Захватом бедра изнутри» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Захватом бедра изнутри» в правую сторону.

4. Подвижные игры.

Занятие 7. Техника броска «Захватом бедра изнутри» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Захватом бедра изнутри» в левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 8. Техника броска «Захватом бедра снаружи» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Захватом бедра снаружи» в правую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 9. Техника броска «Захватом бедра снаружи» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Захватом бедра снаружи» в левую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 10. Техника защиты от бросков на ноги. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники защиты от бросков на ноги.
4. Акробатика.

Занятие 11. Техника броска «Захватом пятки» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Захватом пятки» в правую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 12. Техника броска «Захватом пятки» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Захватом пятки» в левую сторону.
4. Силовые упражнения.

Занятие 13. Техника удержания верхом. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 14. Техника ухода от удержания верхом. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники ухода от удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 15. Техника проведения болевого приема на правую руку «Узел локтя» от удержания верхом. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема на правую руку «Узел локтя» от удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 16. Техника проведения болевого приема на левую руку «Узел локтя» от удержания верхом. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема на левую руку «Узел локтя» от удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 17. Техника проведения болевого приема «Ущемление ахиллова сухожилия». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Создание представлений о болевых приемах на ноги.
4. Обучение техники проведения болевого приема «Ущемление ахиллова сухожилия».
5. Изучение техники проведения и ухода, защиты от болевого приема на правую и левую ногу.
6. Акробатика.
7. Подвижные игры.

Занятие 18. Техника ухода и защиты от болевого приема на правую и левую ногу. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Создание представлений о болевых приемах на ноги.
4. Обучение техники ухода и защиты от болевого приема на правую и левую ногу.

5. Акробатика.
6. Подвижные игры.

Занятие 19. Техника приема «Бросок через плечо» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Создание представлений о технике приема «Бросок через плечо».
3. Обучение приема «бросок через плечо» в правую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 20. Техника приема «Бросок через плечо» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Создание представлений о технике приема «Бросок через плечо».
3. Обучение приема в левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 21. Техника броска «Через голову подсадом» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Через голову подсадом» в правую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 22. Техника броска «Через голову подсадом» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Через голову подсадом» в левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 23. «Техника защиты от броска «Через голову подсадом» в правую и левую сторону» (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение защите от броска «Через голову подсадом» в правую и левую сторону.
4. Силовые упражнения.

Занятие 24. Техника броска «Через голову вставлением ноги в живот» правой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Через голову вставлением ноги в живот» правой ногой.
4. Круговая тренировка.

Занятие 25. Техника броска «Через голову вставлением ноги в живот» левой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Через голову вставлением ноги в живот» левой ногой.
4. Круговая тренировка.

Занятие 26. Техника броска «Зацеп стопой» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп стопой» в правую сторону.
4. Акробатика.
5. Силовые упражнения.

Занятие 27. Техника броска «Зацеп стопой» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп стопой» в левую сторону.
4. Акробатика.
5. Подвижные игры.

Занятие 28. Техника броска «Зацеп снаружи» правой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Зацеп снаружи» правой ногой.
4. Подвижные игры.

Занятие 29. Техника броска «Зацеп снаружи» левой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Зацеп снаружи» левой ногой.
4. Силовые упражнения.

Занятие 30. Техника контр-бросков для броска «Зацеп снаружи». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники контр-бросков для броска «Зацеп снаружи».
4. Акробатика.
5. Подвижные игры.

Занятие 31. Техника броска «Зацеп изнутри» правой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп изнутри » правой ногой.
4. Круговая тренировка.

Занятие 32. Техника броска «Зацеп изнутри» левой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп изнутри » левой ногой.
4. Круговая тренировка.

Занятие 33. Техника броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» правой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» правой ногой.
4. Акробатика.

Занятие 34. Техника броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» левой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» левой ногой.
4. Акробатика.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 4 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности при занятиях единоборствами.
2. Влияние единоборств на физическую подготовленность студента.
3. Гигиенические требования к занятиям единоборствами.
4. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» в правую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 3. Техника броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» в левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 4. Техника удушающего приема. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники удушающего приема.
4. Изучений техники ухода и защиты от удушающего приема руками и ногами.
5. Круговая тренировка.
6. Акробатика.

Занятие 5. Техника ухода и защиты от удушающего приема. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники ухода и защиты от удушающего приема.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 6. Техника проведения болевого приема на ногу «Рычаг колена». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема на ногу «Рычаг колена»
4. Изучение техники проведения и ухода с болевого приема на правую и левую ногу.
5. Круговая тренировка.
6. Подвижные игры.

Занятие 7. Техника защиты и ухода с болевого приема на правую и левую ногу «Рычаг колена». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники защиты и ухода с болевого приема на правую и левую ногу «Рычаг колена».
4. Подвижные игры.

Занятие 8. Техника проведения болевого приема «Ущемление икроножной мышцы». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема «Ущемление икроножной мышцы».
4. Изучение техники проведения и ухода, защиты от болевого приема на правую и левую ногу.
5. Акробатика.
6. Подвижные игры.

Занятие 9. Техника защиты и ухода от болевого приема на правую и левую ногу. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники защиты и ухода от болевого приема на правую и левую ногу.
4. Акробатика.
5. Соревновательные встречи в партере.

Занятие 10. Техника приема «Бросок через плечо с колен» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Создание представлений о технике приема «Бросок через плечо с колен».
3. Обучение технике приема «Бросок через плечо с колен» в правую сторону.
4. Специальных подводящих упражнений из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 11. Техника приема «Бросок через плечо с колен» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Создание представлений о технике приема «Бросок через плечо с колен».
3. Обучение технике приема «Бросок через плечо с колен» в левую сторону.
4. Специальных подводящих упражнений из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 12. Техника броска «Через спину с колен» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Через спину с колен» в правую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения.
5. Подвижные игры.

Занятие 13. Техника броска «Через спину с колен» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Через спину с колен» в левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения.
5. Подвижные игры.

Занятие 14. Техника броска «Мельница» (12 часов)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение технике броска «Мельница» в правую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Круговая тренировка.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Мельница» в левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Круговая тренировка.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Мельница» становясь на колени в правую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 17.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Мельница» становясь на колени в левую сторону.

4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.

5. Акробатика.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений в борьбе.

3. Обучение техники броска «Мельница» садясь в правую сторону.

4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.

5. Подвижные игры.

Занятие 19.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений в борьбе.

3. Обучение техники броска «Мельница» садясь в левую сторону

4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.

5. Подвижные игры.

6. Соревновательные встречи.

Занятие 20. Техника броска «Боковая подсечка» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений.

3. Обучение техники броска «Боковая подсечка» в правую сторону.

4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.

5. Круговая тренировка.

Занятие 21. Техника броска «Боковая подсечка» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений.

3. Обучение техники броска «Боковая подсечка» в левую сторону.

4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.

5. Круговая тренировка.

Занятие 22. Техника броска «Подсечка изнутри» правой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений.

3. Обучение о техники броска «Подсечка изнутри» правой ногой.

4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.

5. Акробатика.

Занятие 23. Техника броска «Подсечка изнутри» левой ногой. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение о техники броска «Подсечка изнутри» левой ногой.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Соревновательные встречи.

Занятие 24. Техника ущемления икроножной мышцы перегибанием ("канарейка") на правую и левую ногу. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники ущемления икроножной мышцы перегибанием ("канарейка") на правую и левую ногу.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 25. Техника ухода от приема «Канарейка». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники ухода от «Канарейки».
4. Подвижные игры.

Занятие 26. Техника защиты от приема «Канарейка». (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники защиты от «Канарейки».
4. Силовые упражнения.

Занятие 27. Техники приемов перехода на болевые на руки и на ноги (Контр-атаки). (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение приемам перехода на болевые на руки и на ноги (Контр-атаки).
4. Соревновательные встречи.

Занятие 28. Техники проведения болевого приема на ногу «Рычаг бедра» на правую и левую ногу. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники проведения болевого приема на ногу «Рычаг бедра» на правую и левую ногу.
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 29. Техника защиты и ухода с болевого приема на правую и левую ногу. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Обучение техники защиты и ухода с болевого приема на правую и левую ногу.
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 30. Техника броска «Подсечка в темп шагов» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Подсечка в темп шагов» в правую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Подвижные игры.

Занятие 31. Техника броска «Подсечка в темп шагов» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Подсечка в темп шагов» в левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Подвижные игры.

Занятие 32. Соревновательные встречи в стойке. (4 часа)

1. Упражнения по ОФП и СФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Соревновательные встречи в стойке.
4. Акробатика.

Занятие 33.

1. Упражнения по ОФП и СФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Соревновательные встречи в партере.
4. Акробатика.

Занятие 34. Товарищеские встречи по упрощенным правилам. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП и СФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Товарищеские встречи по упрощенным правилам.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 5 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности при занятиях единоборствами.
2. Влияние единоборств на физическую подготовленность студента.
3. Гигиенические требования к занятиям единоборствами.
4. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Техника броска «Передняя подсечка» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Передняя подсечка» в правую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Круговая тренировка.

Занятие 3. Техника броска «Передняя подсечка» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Передняя подсечка» в левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Круговая тренировка.

Занятие 4. Техника броска «Задний переворот» в правую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Обучение техники броска «Задний переворот» в правую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 5. Техника броска «Задний переворот» в левую сторону. (2 часа)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.

3. Обучение техники броска «Задний переворот» в левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 6. Совершенствование техник в спортивном единоборстве. (58 часов)

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Зацеп голенью изнутри» в правую и левую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 7.

1. Упражнения по ОФП
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Захватом одной и двух ног» в правую и левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 8.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники удержания сбоку с правой и левой стороны.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 9.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование технике ухода и защиты от удержания с боку.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники проведения болевого приема «Рычаг локтя от удержания сбоку».
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 11.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники ухода с болевого приема на правую и левую руку.
4. Круговая тренировка.

5. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники проведения болевого приема «Узел локтя от удержания сбоку» на правую и левую руку.
4. Акробатика.
5. Подвижные игры.

Занятие 13.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники ухода и защиты от болевого приема «узел локтя» на правую и левую руку.
4. Акробатика.
5. Подвижные игры.

Занятие 14.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Создание представлений о технике приема «задняя подножка» .
3. Совершенствование приема «задняя подножка» в правую и левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование защиты от приема «задняя подножка» в правую и левую сторону.
3. Акробатика.
4. Подвижные игры.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Совершенствование техники броска «передняя подножка» в правую и левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 17.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Через бедро» в правую и левую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Скручивание» в правую и левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 19.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска через плечо с колен в правую и левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 20.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска через плечо со стойки в правую и левую сторону.
4. Акробатика.
1. Подвижные игры.

Занятие 21.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Соревнования по упрощенным правилам.

Занятие 22.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Совершенствование техники броска «Захватом бедра изнутри» в правую и левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 23.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Захватом бедра снаружи» в правую и левую сторону.
4. Круговая тренировка.

Занятие 24.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники защиты от бросков на ноги .
4. Акробатика.

Занятие 25.

1. Упражнения по ОФП.

2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Захватом пятки» в правую и левую сторону.
4. Акробатика.

Занятие 26.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 27.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники ухода от удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 28.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники проведения болевого приема «Узел локтя» от удержания верхом.
4. Круговая тренировка.
5. Подвижные игры.

Занятие 29.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники проведения болевого приема «Ущемление ахиллова сухожилия».
4. Совершенствование техники проведения и ухода, защиты от болевого приема на правую и левую ногу.
5. Акробатика.
6. Подвижные игры.

Занятие 30.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники приема «Бросок через плечо».
3. Акробатика.

Занятие 31.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.

3. Совершенствование техники броска «Через голову подсадом» в правую и левую сторону.
4. Подвижные игры.

Занятие 32.

1. Упражнения по ОФП и СФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Совершенствование защиты от броска «Через голову подсадом» в правую и левую сторону.
4. Силовые упражнения.

Занятие 33.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Через голову вставлением ноги в живот» из различных положений.
4. Круговая тренировка.

Занятие 34.

1. Упражнения по ОФП и СТП
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Зацеп стопой» в правую и левую сторону.
4. Акробатика.
5. Силовые упражнения.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 6 (40 часов)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности при занятиях единоборствами.
2. Влияние единоборств на физическую подготовленность студента.
3. Гигиенические требования к занятиям единоборствами.
4. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Занятие 2. Совершенствование техник в спортивном единоборстве. (34 часа)

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Обучение техники броска «Зацеп снаружи» правой и левой ногой.
4. Подвижные игры.

Занятие 3.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Совершенствование техники контр-бросков для броска «Зацеп снаружи».
4. Акробатика.
5. Подвижные игры.

Занятие 4.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Зацеп изнутри» правой и левой ногой.
4. Круговая тренировка.

Занятие 5.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Зацеп изнутри одноименной ногой» правой и левой ногой.
4. Акробатика.

Занятие 6.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники удушающего приема.
4. Совершенствование техники ухода и защиты от удушающего приема руками и ногами.
5. Круговая тренировка.
6. Акробатика.

Занятие 7.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники проведения болевого приема на ногу «Рычаг колена».
4. Совершенствование техники проведения и ухода с болевого приема на правую и левую ногу.
5. Круговая тренировка.

6. Подвижные игры.

Занятие 8.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники защиты и ухода с болевого приема на правую и левую ногу «Рычаг колена».
4. Подвижные игры.

Занятие 9.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники проведения болевого приема «Ущемление икроножной мышцы».
4. Совершенствование техники проведения и ухода, защиты от болевого приема на правую и левую ногу.
5. Акробатика.
6. Подвижные игры.

Занятие 10.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование технике приема «Бросок через плечо с колен» в правую сторону.
3. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
4. Акробатика.

Занятие 11.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Совершенствование техники броска «Через спину с колен» в правую и левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения.
5. Подвижные игры.

Занятие 12.

1. Упражнения по ОФП и СТП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Мельница» в правую и левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Круговая тренировка.

Занятие 13.

1. Упражнения по ОФП и СТП.

2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Мельница» становясь на колени в правую и левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 14.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений в борьбе.
3. Совершенствование техники броска «Мельница» садясь в правую и левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Подвижные игры.

Занятие 15.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование техники броска «Боковая подсечка » в правую и левую сторону.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Круговая тренировка.

Занятие 16.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений.
3. Совершенствование о техники броска «Подсечка изнутри» правой и левой ногой.
4. Специальные подводящие упражнения из различных исходных положений.
5. Акробатика.

Занятие 17.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.
3. Совершенствование техники ущемления икроножной мышцы перегибанием ("канарейка") на правую и левую ногу.
4. Круговая тренировка.
5. Акробатика.

Занятие 18.

1. Упражнения по ОФП.
2. Совершенствование техники падений и бросков.

3. Совершенствование техники ухода от «Канарейки».

4. Подвижные игры.

Занятие 19. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 20. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Модуль аэробики (328 часов)

2 семестр (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Тема 1. Базовая (классическая) аэробика. (16 часов)

Занятие 2-3.

Обучение базовым шагам и движений аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму.

- обычная ходьба (шаг) – march. базовый шаг – basic step;
- ходьба ноги врозь-ноги вместе – straddle;
- у-шаг (у -step);
- шаг с поворотом кругом – pivot turn;
- «крест» вариант скрестного шага с перемещением вперед – cross;
- выставление на пятку вперед, в сторону, назад, по диагонали – heel dig или heel;
- выставление ноги на носок – push touch;
- переход с одной ноги на другую в стойке ноги врозь – open-step, plie touch;
- поднимание прямых ног – leg lift;
- переход с одной ноги на другую со сгибанием ноги вперед - переход с одной ноги на другую со сгибанием ноги вперед – knee lift или knee up; выполняется на 2 счета.
- мах – kick;
- переход с одной ноги на другую со сгибанием ноги назад – hopscotch, hamstring curl, leg curl;
- приставной шаг – step touch; выполняется на 2 счета.
- переменные скрестные шаги в сторону – grape wine;

- приставной шаг с полуприседом – squat, scoop;
- выпад – lunge;
- скачки с одной ноги на две – chasse; выполняется на 2 счета.
- бег – jog;
- прыжки ноги врозь – jumping jack; упражнение выполняется на 2 счета.
- подскок – skip;
- «маятник» - pendulum;
- мамбо – mambo;
- ча-ча-ча – cha-cha-cha;
- полька – polka;
- сочетание шагов с подскоком на одной ноге – Scottish;
- скольжение – slide;
- «пони» - pone;
- прыжки на двух ногах со скручиванием бедер – twist jump. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 4. Закрепление техники базовых шагов и движений аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 5. Обучение разновидностей базовых шагов и движений аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 6. Совершенствование техники разновидностей базовых шагов и движений аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 7. Обучение базовым элементам аэробики и их разновидностей в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 8. Совершенствование техники базовых элементов аэробики и их разновидностей в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 9. Совершенствование перемещений (диагональ, квадрат, круг). Самостоятельное повторение базовых элементов аэробики и их разновидностей в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 2. Построение 1 блока музыкальной композиции базовой аэробики.

(8 часов)

Занятие 10. Обучение шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 11. Совершенствование техники шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 12-13. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие силовых способностей и выносливости.

Тема 3. Построение 2 блока музыкальной композиции базовой аэробики. (8 часов)

Занятие 14. Обучение шагов и движений 2 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 15. Совершенствование техники 2 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 16-17. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 2 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 4. Построение 3 блока музыкальной композиции базовой аэробики. (8 часов)

Занятие 18. Обучение шагов и движений 3 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 19. Совершенствование техники 3 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 20-21. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 3 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие общей выносливости и силовой выносливости.

Тема 5. Соединение блоков в единую музыкальную композицию базовой аэробики различными методами. (14 часов)

Занятие 22. Обучение соединения 3 блоков музыкальной композиции базовой аэробики методом «сложения».

Занятие 23. Совершенствование объединенных 3 блоков музыкальной

композиции базовой аэробики методом «сложения».

Занятие 24. Обучение соединения 3 блоков музыкальной композиции базовой аэробики методом «зигзаг».

Занятие 25. Совершенствование объединенных 3 блоков музыкальной композиции базовой аэробики методом «зигзаг».

Занятие 26. Обучение соединения 3 блоков музыкальной композиции базовой аэробики «блок-методом».

Занятие 27-28. Совершенствование объединенных 3 блоков музыкальной композиции базовой аэробики «блок-методом». Выполнить контрольное мероприятие согласно рейтинг-плана. Изучение объединенных блоков музыкальной композиции по аэробике.

Тема 6. Совершенствование соединений музыкальной композиции базовой аэробики. (12 часов)

Занятие 29-30. Выполнение студентами (в группах 2-3 человека) соединений музыкальной композиции базовой аэробики без помощи преподавателя.

Занятие 31-32. Выполнение студентом одного блока (по выбору преподавателя) музыкальной композиции базовой аэробики в качестве преподавателя.

Занятие 33-34. Самосовершенствование музыкальной композиции базовой аэробики.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 3 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Тема 1. Степ-аэробика (14 часов)

Занятие 2.

Обучение основным движениям и элементам хореографии степ-аэробики в

медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму.

- шаги вверх на платформу (Up Step);
- шаги вниз (Down Step).

В зависимости от «ведущей» ноги:

1. с одной и той же ноги (Single Lead);
2. со сменой ног (Alternating Lead).

Наличие или отсутствие опорной базы позволяет классифицировать движения на: шаги; подскоки и скачки.

Основные группы элементов хореографии, применяемые в степ-аэробике:

1. Базовый шаг (Basic Step). Подход при выполнении: спереди, с конца.
2. Шаг ноги врозь, ноги вместе (V-Step).
3. Приставной шаг (Tap Up, Tap Down) с касанием на платформе и на полу (вверху, внизу). Подход при выполнении: спереди, с конца, сверху, сбоку.
4. Шаги с подъемом на платформу и сгибанием ноги вперед (Lift).
5. Касание платформы носком свободной ноги (Step Tap).
6. Шаги - ноги вместе, ноги врозь (Straddle Up).
7. Упражнение аналогично предыдущему, но выполняется из и. п. - стойка ноги вместе на платформе (Straddle Down).
8. Шаг с поворотом (Turn Step).
9. Шаг через платформу (Over the Top).
10. Приставные шаги - ноги вместе, ноги врозь (T-Step).
11. Шаги углом (L-Step) и др. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 3. Закрепление техники основных движений и элементов хореографии степ-аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 4. Обучение видам элементов хореографии степ-аэробики: без поворота (переместительные); с поворотом (вращательные) в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 5. Совершенствование техники видов элементов хореографии степ-аэробики: без поворота (переместительные); с поворотом (вращательные) в медленном или среднем темпе (по разделениям) под музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости. 1. Срок выполнения: 6-е занятие семестра.

Занятие 6. Обучение техники основных движений и элементов хореографии степ-аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет

и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 7. Совершенствование техники основных движений и элементов хореографии степ-аэробики в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 8. Совершенствование техники основных движений и элементов хореографии степ-аэробики при различных вариантах расположения степ-платформы в медленном или среднем темпе музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 2. Построение 1 блока музыкальной композиции степ-аэробики. (6 часов)

Занятие 9. Обучение шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 10. Совершенствование техники шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 11. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие силовых способностей и выносливости.

Тема 3. Построение 2 блока музыкальной композиции степ-аэробики. (8 часов)

Занятие 12-13. Обучение шагов и движений 2 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 14. Совершенствование техники 2 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 15. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 2 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 4. Построение 3 блока музыкальной композиции степ-аэробики. (6 часов)

Занятие 16. Обучение шагов и движений 3 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 17. Совершенствование техники 3 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 18. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 3 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие общей выносливости и силовой выносливости.

Тема 5. Соединение блоков в единую музыкальную композицию степ-аэробики различными методами. (16 часов)

Занятие 19. Обучение соединения 3 блоков музыкальной композиции степ-аэробики методом «сложения».

Занятие 20. Совершенствование объединенных 3 блоков музыкальной композиции степ-аэробики методом «сложения».

Занятие 21-22. Обучение соединения 3 блоков музыкальной композиции степ-аэробики методом «зигзаг».

Занятие 23. Совершенствование объединенных 3 блоков музыкальной композиции степ-аэробики методом «зигзаг».

Занятие 24. Обучение соединения 3 блоков музыкальной композиции степ-аэробики «блок-методом».

Занятие 25-26. Совершенствование объединенных 3 блоков музыкальной композиции степ-аэробики «блок-методом».

Тема 6. Совершенствование соединений музыкальной композиции степ-аэробики. (16 часов)

Занятие 27-28-29. Выполнение студентами (в группах 2-3 человека) соединений музыкальной композиции степ-аэробики без помощи преподавателя.

Занятие 30-31-32. Выполнение студентом одного блока (по выбору преподавателя) музыкальной композиции степ-аэробики в качестве преподавателя.

Занятие 33-34. Самосовершенствование музыкальной композиции степ-аэробики.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 4 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Тема 1. Методика конструирования музыкальной композиции по танцевальной аэробике в латино-американском стиле. (14 часов)

Занятие 2. Изучение основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 3. Закрепление техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 4. Изучение основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму в различных направлениях. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 5. Совершенствование техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму в различных направлениях. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 6. Обучение техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 7. Совершенствование техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 8. Совершенствование техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в латино-американском стиле быстром темпе под музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 2. Построение 1 блока музыкальной композиции в латино-американском стиле. (8 часов)

Занятие 9-10. Обучение шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 11. Совершенствование техники шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 12. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 1 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие силовых способностей и выносливости.

Тема 3. Построение 2 блока музыкальной композиции в латино-американском стиле. (8 часов)

Занятие 13-14. Обучение шагов и движений 2 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 15. Совершенствование техники 2 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 16. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 2 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 4. Построение 3 блока музыкальной композиции в латино-американском стиле. (8 часов)

Занятие 17-18. Обучение шагов и движений 3 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 19. Совершенствование техники 3 блока (32 счета) музыкальной композиции, и соединение их между собой. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 20. Самостоятельное совершенствование техники шагов и движений 3 блока (32 счета) музыкальной композиции. Развитие общей выносливости и силовой выносливости.

Тема 5. Методика конструирования музыкальной композиции по танцевальной аэробике в стиле хип-хоп. (12 часов)

Занятие 21. Обучение основным элементам хореографии танцевальной

аэробики в стиле хип-хоп в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 22. Закрепление техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в стиле хип-хоп в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 23. Обучение техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в стиле хип-хоп в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 24. Совершенствование техники основных элементов хореографии танцевальной аэробики в стиле хип-хоп в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 25. Самостоятельное выполнение студентами основных элементов хореографии танцевальной аэробики в стиле хип-хоп в медленном или среднем темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук.

Занятие 26. Самостоятельное выполнение студентами основных элементов хореографии танцевальной аэробики в стиле хип-хоп в быстром темпе (по разделениям) под счет и музыкальную фонограмму с движениями рук.

Тема 6. Совершенствование соединений музыкальных композиций по аэробике танцевальной направленности (по выбору). (16 часов)

Занятие 27-28-29. Выполнение студентами (в группах 2-3 человека) соединений музыкальной композиции по аэробике танцевальной направленности без помощи преподавателя.

Занятие 30-31-32. Выполнение студентом одного блока (по выбору преподавателя) музыкальной композиции по аэробике танцевальной направленности без помощи преподавателя.

Занятие 33-34. Самосовершенствование музыкальной композиции по аэробике танцевальной направленности.

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 5 (72 часа)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Тема 1. Конструирование соревновательной композиции по оздоровительной аэробике. (14 часов)

Занятие 2. Обучение техники выполнения обязательных элементов соревновательной композиции в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы, гибкости.

Занятие 3. Закрепление техники выполнения обязательных элементов соревновательной композиции в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы, гибкости.

Занятие 4. Совершенствование техники выполнения обязательных элементов соревновательной композиции в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 5. Самостоятельное совершенствование техники обязательных элементов соревновательной композиции в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы, гибкости.

Занятие 6. Самостоятельное совершенствование техники обязательных элементов соревновательной композиции в быстром темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 7. Самостоятельное совершенствование техники обязательных элементов соревновательной композиции в быстром темпе под музыкальную фонограмму. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 8. Самостоятельное совершенствование техники обязательных элементов соревновательной композиции в быстром темпе под музыкальную фонограмму спиной к зеркалу. Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 2. Построение 1 блока соревновательной композиции по оздоровительной аэробике группами по 6-8 человек. (8 часов)

Занятие 9-10. Самостоятельное составление 1 блока (32 счета) соревновательной композиции. Совершенствование техники выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей, гибкости.

Занятие 11-12. Самостоятельное совершенствование техники составленного 1 блока (32 счета) соревновательной композиции и выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей, гибкости.

Тема 3. Построение 2 блока соревновательной композиции по оздоровительной аэробике группами по 6-8 человек. (8 часов)

Занятие 13-14. Самостоятельное составление 2 блока (32 счета) соревновательной композиции. Совершенствование техники выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 15. Самостоятельное совершенствование техники составленного 2 блока (32 счета) соревновательной композиции и выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 16. Самостоятельное совершенствование техники составленного 2 блока (32 счета) соревновательной композиции и выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей и гибкости.

Тема 4. Построение 3 блока соревновательной композиции по оздоровительной аэробике группами по 6-8 человек. (8 часов)

Занятие 17-18. Самостоятельное составление 3 блока (32 счета) соревновательной композиции. Совершенствование техники выполнения обязательных упражнений на силу: мышц живота «пресс» и мышц плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 19. Самостоятельное совершенствование техники составленного 3 блока (32 счета) соревновательной композиции и выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 20. Самостоятельное совершенствование техники составленного 2 блока (32 счета) соревновательной композиции и выполнения

обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие общей выносливости и силовой выносливости.

Тема 5. Соединение блоков в единую соревновательную композицию по оздоровительной аэробике. (12 часов)

Занятие 21-22. Самостоятельное совершенствование техники соревновательной композиции под музыкальную фонограмму и выполнения обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания». Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 23. Самостоятельное составление партерного блока с включением обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания» и совершенствование техники соревновательной композиции под музыкальную фонограмму. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 24. Совершенствование техники партерного блока с включением обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания» и совершенствование техники соревновательной композиции под музыкальную фонограмму. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 25. Самостоятельное совершенствование техники партерного блока с включением обязательных упражнений на силу мышц: живота «пресс» и плечевого пояса «отжимания» и совершенствование техники соревновательной композиции под музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы, гибкости.

Занятие 26. Выступление команд студентов с соревновательной композицией по оздоровительной аэробике.

Тема 6. Составление комплекса упражнений по «стретчингу» группами 3-4 человека. (16 часов)

Занятие 27-28-29. Самостоятельное составление студентами комплекса упражнений по «стретчингу» группами 3-4 человека и совершенствование соревновательной композиции. Развитие координационных способностей, силы, гибкости.

Занятие 30-31-32. Совершенствование студентами комплекса упражнений по «стретчингу» группами 3-4 человека без помощи преподавателя и совершенствование соревновательной композиции. Развитие координационных способностей и гибкости.

Сдача музыкальной композиции по аэробике. Композиция выполняется 2

раза и оценивается по 5-ти бальной системе.

Занятие 33-34. Самосовершенствование соревновательной композиции, комплексы упражнений по «стретчингу».

Занятие 35. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 36. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

Семестр 6 (40 часов)

Занятие 1. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

1. Техника безопасности на уроках физической культуры.
2. Прием контрольных тестов по общефизической подготовленности студентов.

Тема 1. Структура построения комплекса движений для подготовительной части по футбол-аэробике. (10 часов)

Занятие 2. Обучение техники выполнения шагов и движений по футбол-аэробике в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 3. Совершенствование техники выполнения шагов и движений по футбол-аэробике в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 4. Совершенствование техники выполнения шагов и движений и изучение упражнений на растягивание в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 5. Совершенствование техники выполнения шагов и движений и упражнений на растягивание в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 6. Самостоятельное совершенствование техники выполнения шагов и движений и упражнений на растягивание в медленном или среднем темпе под счет и музыкальную фонограмму. Развитие силовых способностей и выносливости.

Тема 2. Структура построения комплекса упражнений для стопы, голени и задней поверхности бедра основной части по футбол-аэробике. (6 часов)

Занятие 7. Обучение составлению комплекса упражнений для стопы, голени и задней поверхности бедра. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 8. Самостоятельное составление комплекса упражнений для стопы, голени и задней поверхности бедра самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 9. Совершенствование техники выполнения комплекса упражнений для стопы, голени и задней поверхности бедра самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие координационных способностей, силы.

Тема 3. Структура построения комплекса упражнений для приводящих, отводящих мышц бедра основной части по футбол-аэробике. (6 часов)

Занятие 10. Обучение составлению комплекса упражнений для приводящих, отводящих мышц бедра. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 11. Самостоятельное составление комплекса упражнений для приводящих, отводящих мышц бедра самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие силовых способностей и выносливости.

Занятие 12. Совершенствование техники выполнения комплекса упражнений для приводящих, отводящих мышц бедра самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие силовых способностей и выносливости.

Тема 4. Структура построения комплекса упражнений для мышц бедра, таза и спины основной части по футбол-аэробике. (6 часов)

Занятие 13. Обучение составлению комплекса упражнений для мышц бедра, таза и спины. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 14. Самостоятельное составление комплекса упражнений для мышц бедра, таза и спины самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие координационных способностей и гибкости.

Занятие 15. Совершенствование техники выполнения комплекса упражнений для мышц бедра, таза и спины самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие координационных способностей, силы.

Тема 5. Структура построения комплекса упражнений для прямых, косых мышц основной части по футбол-аэробике. (6 часов)

Занятие 16. Обучение составлению комплекса упражнений для прямых, косых мышц живота. Развитие координационных способностей, силы.

Занятие 17. Самостоятельное составление комплекса упражнений для прямых, косых мышц живота самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие общей выносливости и силовой выносливости.

Занятие 18. Совершенствование техники выполнения комплекса упражнений для прямых, косых мышц живота самостоятельно группами по 3-4 человека. Развитие выносливости и силовой выносливости.

Занятие 19. Тесты по общефизической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по общефизической подготовке студентов.

Занятие 20. Тесты по специально-технической подготовленности студентов. (2 часа)

Прием контрольных тестов по специально-технической подготовленности студентов.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа не предусмотрена

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Баскетбол, плавание, спортивные единоборства, аэробика 2,3,4,5,6 семестр	ОК-15	Знает	Тестирование по общей физической подготовленности в начале семестра.	Тестирование по специально-технической подготовленности
			Умеет	Технически правильно выполнять различные виды заданий на практическом занятии.	
			Владеет	Тестирование по общей физической подготовленности в конце семестра.	

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Аэробика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Гринева Т.А., Лешева Н.с.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 97 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49951.html>

2. Оздоровительная классическая аэробика: учебное пособие для вузов / Е. О. Ковшура. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 167 с.

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:783460&theme=FEFU>

3. Плавание. Обучение основам техники плавания студентов Дальневосточного федерального университета (в условиях глубокого бассейна): Мешкова А.В., Перепелица Е.Е. учебно-методическое пособие 2015 г. 117 с.

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:797580&theme=FEFU>

4. Плавание. Начальное обучение с видеокурсом [Электронный ресурс]/ Петрова Н.Л., Баранов В.А.— Электрон.текстовые данные.— М.: Человек, 2013.— 148 с.

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-27584&theme=FEFU>

5. Спортивные игры: техника, тактика, методика обучения: учебник для вузов / [Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов, В. П. Савин и др.]; под ред. Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнова. 6-е изд., стер. Москва: Академия, 2011. 518 с.

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:297198&theme=FEFU>

6. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лысова И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский гуманитарный университет, 2011.— 161 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8625> — ЭБС «IPRbooks»

7. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Сахарова Е.В., Дерина Р.А., Харитоновна О.И.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград, Саратов: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2013.— 94 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11361> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Чертов Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2012.— 118 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47180> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

9. Барташ В.А. Основы спортивной тренировки в рукопашном бое [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Барташ В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2014.— 480 с.— Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/35520> — ЭБС «IPRbooks», по паролю

10. Школа Самбо Давида Рудмана: 1000 болевых приемов. Книга 2. [Электронный ресурс] / Д.Л. Рудман, К.В. Троянов. — Электрон. дан. — М.: Человек, 2013. — 288 с.

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60613>

Дополнительная литература

(электронные и печатные издания)

1. Аэробика. Теория. Методика. Практика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Митрохина В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 136 с.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

2. Плавание. Самостоятельные занятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов факультетов физической культуры/ Савельева О.Ю.— Электрон. Текстовые данные.— М.: Московский городской педагогический университет, 2010.— 116 с.

Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24058648>

3. Школа Самбо Давида Рудмана: 1000 болевых приемов. Книга 1. [Электронный ресурс] / Д.Л. Рудман, К.В. Троянов. — Электрон. дан. — М.: Человек, 2010. — 296 с.

Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60571>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Обучение плаванию для начинающих - https://videourokionline.ru/besplatnye_video_uroki/sport/plavanie/obuchenie_plav

[aniyu dlya nachinayushhih metodika dlya detej tehnika krolem brassom i drugie](#)

2. Спортивные уроки <http://sport-lessons.com/>

3. Электронно-библиотечная система Издательство «Лань»
<http://e.lanbook.com>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующие информационно справочные системы:

1. ЭБС ДВФУ - <https://www.dvfu.ru/library/electronic-resources/>

2. Научная электронная библиотека eLIBRARY -
<http://elibrary.ru/defaultx.asp>

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks -
<http://www.iprbookshop.ru/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочей программой учебной дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» предусмотрены практические занятия (328 часов) под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию, а также тестирования по общефизической и специально-технической подготовленности.

Теоретическое пояснение во время практических занятий позволяет сформировать у студентов двигательные навыки и умения, научит их использовать разнообразные средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности; использовать способы самоконтроля своего физического состояния, что в свою очередь позволит достичь им необходимого уровня физической подготовленности, и как следствие успешно сдать контрольные нормативы (тестирование) по общефизической и специально-технической подготовленности.

К тестированию по общефизической и специально-технической подготовленности допускаются студенты, регулярно посещавшие учебные занятия и получившие необходимую подготовку.

В процессе прохождения курса физического воспитания каждый студент обязан:

- ✓ систематически посещать занятия по физическому воспитанию (практические) в дни и часы, предусмотренные учебным расписанием;
- ✓ повышать свою физическую подготовку;
- ✓ проходить медицинское обследование в установленные сроки.

Для оценки исходного уровня общефизической подготовленности студенты выполняют 2 теста по общефизической подготовленности в начале семестра после прохождения ими медицинского осмотра.

С целью контроля над изменением физической и технической подготовленности студентов в семестре планируется выполнение ими 5 тестов, включая два по общефизической подготовленности и три теста по специально-технической подготовленности (таблицы №1,2,3,4,5 в приложении №2).

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Спортивный зал для аэробики. Напольное покрытие – спортивный линолеум по цементно-бетонной стяжке, оборудование для аэробики и фитнеса. (10,0*8,8*4,2 (помещение сложной формы), S=100,1 кв.м).

Плавательный бассейн 4 дорожки, 4 стартовых тумбочки.
Противоскользящее покрытие. 25,0*9,0* h (2,1 -2,2)(размер ванны бассейна).

Универсальный спортивный зал. Напольное покрытие – спортивный линолеум по цементно-бетонной стяжке, разметка – б/б, комплект оборудования для б/б (фермы с щитами и кольцами). 17,2*30,0*h 8,5, S=576,7 кв.м.

Зал спортивных единоборств. Напольное покрытие – спортивный линолеум по цементно-бетонной стяжке. Борцовский ковер. (10,0*8,8*4,2, S=100,1 кв.м).

Все спортивные сооружения университета сертифицированы и внесены во Всероссийский Реестр Министерства спорта России.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

По дисциплине «Элективные курсы по физической культуре»

Все направления

Все профили

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Самостоятельная работа по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре» не предусмотрена.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
По дисциплине «Элективные курсы по физической культуре»
Все направления
Все профили
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

**Паспорт
фонда оценочных средств по дисциплине
«Элективные курсы по физической культуре»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	Особенности применения разнообразных видов физической активности для личностного и профессионального развития, формирования здорового образа и стиля жизни.
	Умеет	Творчески использовать разнообразные средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности, физического совершенствования.
	Владеет	Разнообразными формами и видами физкультурной деятельности для личностного и профессионального самосовершенствования ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Баскетбол, плавание, спортивные единоборства, аэробика 2,3,4,5,6 семестр	ОК-15	Знает	Тестирование по общей физической подготовленности в начале семестра.	Тестирование по специально-технической подготовленности
			Умеет	Технически правильно выполнять различные виды заданий на практическом занятии.	
			Владеет	Тестирование по общей физической подготовленности в конце семестра.	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
<p>ОК-15 Способность использовать методы и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Особенности применения разнообразных видов физической активности для личностного и профессионального развития, формирования здорового образа и стиля жизни.</p>	<p>Знает основные закономерности применения различных видов двигательной деятельности психофизические особенности занимающихся, содержание и способы организации занятий по физической культуре, в том числе не традиционных.</p>	<p>Способен формулировать основные понятия теории физической культуры, излагать психофизические особенности занимающихся, перечислить средства и методы физической, технической и тактической подготовки в избранных видах двигательной активности.</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Творчески использовать разнообразные средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности, физического совершенствования.</p>	<p>Умеет отбирать и творчески применять адекватные средства и способы физического воспитания для реализации индивидуальных образовательных, развивающих и воспитательных задач, оздоровления и повышения уровня работоспособности</p>	<p>Способность демонстрировать технику избранного вида двигательной активности без существенных ошибок, творчески применять различные физические упражнения для развития скорости, силы, координации, гибкости, общей выносливости и профилактики заболеваний.</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Разнообразными формами и видами физкультурной деятельности для личностного и профессионального самосовершенствования ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и</p>	<p>Владеет основными способами организации занятий физическими упражнениями на основе творческого использования</p>	<p>Способность разрабатывать индивидуальные программы физической и технической подготовки, включающие вариативное использование</p>

		профессиональной деятельности.	средств избранного вида двигательной активности с учетом индивидуальных психофизических особенностей и мотивации к самостоятельной двигательной деятельности.	средств избранного вида двигательной активности, адекватно оценивать уровень своей физической и технической подготовленности, осуществлять саморефлексию в процессе занятий физическими упражнениями
--	--	--------------------------------	---	--

**Методические рекомендации, определяющие процедуру
оценивания результатов освоения дисциплины
Промежуточная аттестация студентов.**

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По вышеуказанной дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в виде зачета во 2,3,4,5,6 семестрах.

Зачет по дисциплине предусмотрен в форме сдачи контрольных нормативов (тестирование по специально-технической подготовленности).

Характеристика зачета

Для данной дисциплины используются следующие оценочные средства:
- Тестирование по специально-технической подготовленности.

Контрольные нормативы (тестирование по специально-технической подготовленности) не засчитываются, если сдающий тестирование получает ниже 1 балла в каждом тесте. (таб. 1,2,3,4)

БАСКЕТБОЛ

Тесты по специально-технической подготовленности студентов

Таблица 1

Тесты	Оценка в баллах				
	5	4	3	2	1
Юноши					
1. Серийная прыгучесть за 20 с., высота препятствия 40 см (кол-во раз)	40	35	30	25	20
2. Скоростная выносливость - 40 с. (кол-во площадок (м))	9 пл. + 20 м	9 пл.	8 пл. +10 м	7 пл.	6 пл. +10 м
3. Быстрота и ловкость защитных	25,2	26,0	27,5	29,0	31,5

перемещений (с)					
4. Скоростная техника ведения мяча с атакой кольца, 3 стойки (с)	13,2	13,7	14,1	14,5	15,0
5. Скоростная техника ведения мяча без атаки кольца, 5 стоек (с)	17,0	17,3	17,5	18,0	19,0
6. Передача и ловля мяча на быстроту в стену с расстояния 3 м, квадрат 45см х 45см, за 20 с. (кол-во раз)	19	18	17	16	15
7. Бросок в движение одной рукой сверху с двух шагов (кол-во попаданий)	5/5	5/4	5/3	5/2	5/1
8. Стабильность штрафных бросков - из 10 попыток (кол-во раз)	6	5	4	3	2
9. Процент попаданий штрафных бросков (кол-во раз)	60	55	50	45	35
10. Процент попаданий средних бросков (кол-во раз)	55	50	45	35	25
Девушки					
1. Серийная прыгучесть за 20 с., высота препятствия 40 см (кол-во раз)	35	30	25	20	15
2. Скоростная выносливость - 40 с. (кол-во площадок (м))	9 пл.	8 пл. + 10 м	7 пл. + 20 м	6 пл. + 20 м	6 пл.
3. Быстрота и ловкость защитных перемещений (с)	27,3	28,2	29,2	31,5	32,5
4. Скоростная техника ведения мяча с атакой кольца, 3 стойки (с)	14,5	15,2	15,8	16,3	16,8
5. Скоростная техника ведения мяча без атаки кольца, 5 стоек (с)	18,5	19,0	19,5	20,5	21,5
6. Передача и ловля мяча на быстроту в стену с расстояния 3 м, квадрат 45см х 45см, за 20 с. (кол-во раз)	18	17	16	15	14
7. Бросок в движение одной рукой сверху с двух шагов (кол-во попаданий)	5/5	5/4	5/3	5/2	5/1
8. Стабильность штрафных бросков - из 10 попыток (кол-во раз)	5	4	3	2	1
9. Процент попаданий штрафных бросков (кол-во раз)	55	50	45	35	25
10. Процент попаданий средних бросков (кол-во раз)	50	45	30	25	20

ПЛАВАНИЕ

Тесты по специально-технической подготовленности студентов

Таблица 2

Юноши

№	Тесты	Оценка, балл				
		5	4	3	2	1
1.	Дистанция 50 м способом кроль на спине (мин., сек.)	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50
2.	Дистанция 50 м способом кроль на груди (мин., сек.)	0.50	1.00	1.10	1.20	10.30
3.	Дистанция 50 м способом брасс (мин., сек.)	1.20	1.30	1.40	1.50	2.00
4.	Ныряние в длину (м)	15	12	9	7	5
5.	Ныряние в глубину (м)	3	2,5	2	1,5	1
6.	Транспортировка «утопающего» (м)	15	12	10	8	6

Девушки

№	Тесты	Оценка, балл				
		5	4	3	2	1
1.	Дистанция 50 м способом кроль на спине (мин., сек.)	1.30	1.40	1.50	2.00	2.10
2.	Дистанция 50 м способом кроль на груди (мин., сек.)	1.20	1.30	1.40	1.50	2.00
3.	Дистанция 50 м способом брасс (мин., сек.)	1.40	1.50	2.00	2.10	2.20
4.	Ныряние в длину (м)	15	12	9	7	5
5.	Ныряние в глубину (м)	3	2,5	2	1,5	1
6.	Транспортировка «утопающего» (м)	10	8	6	4	2

ЕДИНОБОРСТВО

Тесты по специально-технической подготовленности студентов

Таблица 3

Юноши

№	Тесты	Оценка, балл				
		5	4	3	2	1
1.	Падение на спину (количество правильно выполненных из 10 попыток)	10	8	6	4	2
2.	Падение на бок (количество правильно выполненных из 10 попыток)	10	8	6	4	2
3.	Падение вперед (количество правильно	10	8	6	4	2

	выполненных из 10 попыток)					
4.	Прием в стойке, изученный в данном семестре (количество правильно выполненных из 10 попыток)	10	8	6	4	2
5.	Прием в партере, изученный в данном семестре (количество правильно выполненных из 10 попыток)	10	8	6	4	2

Девушки

№	Тесты	Оценка, балл				
		5	4	3	2	1
1.	Падение на спину (количество правильно выполненных из 10 попыток)	9	7	5	3	1
2.	Падение на бок (количество правильно выполненных из 10 попыток)	9	7	5	3	1
3.	Падение вперед (количество правильно выполненных из 10 попыток)	9	7	5	3	1
4.	Прием в стойке, изученный в данном семестре (количество правильно выполненных из 10 попыток)	9	7	5	3	1
5.	Прием в партере, изученный в данном семестре (количество правильно выполненных из 10 попыток)	9	7	5	3	1

АЭРОБИКА

Тесты по специально-технической подготовленности студентов

Таблица 4

№	Тесты	Оценка, балл				
		5	4	3	2	1
Девушки						
1.	Прыжки, с демонстрацией фазы полета (прыжок «джампин джек») (количество правильно технически выполненных из 10 попыток).	9	7	5	3	1
2.	Амплитудные махи ногами (количество правильно технически выполненных из 10 попыток).	9	7	5	3	1
3.	Сгибание-разгибание рук из различных упоров (количество правильно технически выполненных из 10 попыток).	9	7	5	3	1
4.	Упражнения на силу мышц живота (количество правильно технически выполненных из 10 попыток).	9	7	5	3	1
5.	Уровень выполнения музыкальной композиции	Выполнена без ошибок	Выполнена с 1 ошибкой	Выполнена с 2 ошибками	Выполнена с 3 ошибками	Выполнена с 4 ошибками

**Примерное содержание методических рекомендаций,
определяющих процедуры оценивания результатов освоения
дисциплины**

Текущая аттестация студентов.

Текущая аттестация по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре» проводится в форме контрольных мероприятий (*тесты по общефизической подготовленности*) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы.

Тесты по общефизической подготовленности студентов

Таблица 5

Тесты на быстроту, силу и выносливость	Оценка в баллах				
	5	4	3	2	1
Юноши					
1. Бег 20 м с высокого старта (с)	3,1	3,2	3,3	3,5	3,8
2. Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	220	210
3. Поднимание туловища из положения «лежа на спине» в положение «сидя», руки за головой, ноги закреплены (кол-во раз)	60	50	40	30	20
4. Приседание на одной ноге с опорой о гладкую стенку, стоя на скамейке (кол-во раз)	15	12	10	8	6
5. Сгибание/разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)	40	35	30	25	20
6. Прыжки через скакалку толчком двух ног за 1 минуту (кол-во раз)	140	120	100	80	70
7. Челночный бег, линии волейбольной площадки, старт и финиш на одной и той же лицевой линии (с)	21,5	22,0	22,4	23,0	24,0
Девушки					
1. Бег 20 м с высокого старта (с)	4,0	4,1	4,2	4,5	4,8
2. Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
3. Поднимание туловища из положения «лежа на спине» в положение «сидя», руки за головой, ноги закреплены (кол-во раз)	50	40	30	20	10

4. Приседание на одной ноге с опорой о гладкую стенку, стоя на скамейке (кол-во раз)	12	10	8	6	4
5. Сгибание/разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)	20	17	14	10	6
6. Прыжки через скакалку толчком двух ног за 1 минуту (кол-во раз)	140	130	110	80	70
7. Челночный бег, линии волейбольной площадки, старт и финиш на одной и той же лицевой линии (с)	23,5	24,0	24,8	25,0	27,0

Перечень и характеристика оценочных процедур

С целью контроля над изменением специально-технической подготовленности во 2,3,4,5,6 семестрах студенты выполняют 3 теста по специально-технической подготовленности, которая определяется средним количеством баллов, при условии выполнения каждого из них не ниже, чем на 1 балл.

Для семестрового зачета эти тесты выполняются на оценку не ниже «удовлетворительно».

Составители: _____ Дьяконова Т.М. «__»_____ г.
(подпись)

_____ Шайдарова И.В «__»_____ г.
(подпись)

_____ Перепелица Е.Е. «__»_____ г.
(подпись)

_____ Свиянина Е.В. «__»_____ г.
(подпись)

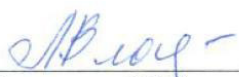
_____ Гудков Ю.Э. «__»_____ г.
(подпись)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Психология межличностных отношений в общественном питании»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7/ пр.10
Лабораторные работы – не предусмотрены.
Самостоятельная работа 36 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 36 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 1 семестр
Экзамен не предусмотрен

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Белоус Е.И.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Психология межличностных отношений в общественном питании»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Психология межличностных отношений в общественном питании» входит в вариативную часть цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), в том числе 7 часов в активной / интерактивной форме, практические занятия (18 часов), в том числе 10 часов в активной / интерактивной форме, самостоятельная работа студента (108 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Психология общения
- Психология социального влияния
- Личностные факторы, обуславливающие эффективность межличностного воздействия
- Практика делового общения

- Психология малых групп
- Организационное поведение и психология межличностных отношений
- Профессиональная карьера в контексте психологии межличностных взаимоотношений

Дисциплина «Психология межличностных отношений в общественном питании» логически и содержательно связана с такими курсами, как Философия, История, Конфликтология.

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

канд. пед .наук, доцент

Доцент Департамента социальных

и психологических наук

_____ Е.И. Белоус

Директор Департамента
пищевых наук и технологий

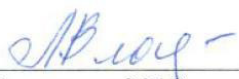
_____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология межличностных отношений в общественном питании

Направление подготовки - 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы _____ час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. _____ час.
в том числе в электронной форме лек. _____ /пр. _____ /лаб. _____ час.
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
в том числе в электронной форме _____ час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены
зачет 1 семестр
экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
к.п.н., доцент Зачиняева Е.Ф.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании»

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» разработана для студентов 1 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки магистерская программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг», в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по данному направлению. Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины по выбору».

Трудоемкость дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» составляет 108 академических часов (3 зачетные единицы), в том числе 18 часов лекций, 18 часов практических занятий, 72 часов самостоятельной работы.

Учебная дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы менеджмента» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» направлено на формирование представлений студентов об основах межличностного общения, овладение способностью к деловой коммуникации в профессиональной сфере, навыками общения с коллегами и руководством, способностью к критике, самокритике и работе в коллективе.

Цель: сформировать целостное представление о психологии общения и базовые навыки эффективного межличностного общения.

Задачи:

1. Изучить основные психологические понятия, виды, функции, барьеры общения
2. Сформировать навыки эффективного слушания, ознакомиться с основными элементами мастерства оратора, сформировать навыки

планирования структуры речи и публичного выступления.

3. Ознакомиться с особенностями интерпретации невербального языка общения, теориями межличностного взаимодействия, с путями разрешения конфликтов, приемами управления конфликтами и защитой от манипуляций в общении.

4. Овладеть навыками переговорного процесса и эффективного взаимодействия со всеми участниками профессиональной деятельности.

Значимость дисциплины заключается в том, что она дает возможность студентам не только изучить необходимые для специалиста теоретические основы успешного управления процессом межличностного взаимодействия, но и выработать базовые навыки эффективного общения, что позволяет добиваться лучших результатов в профессиональной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-14: способность 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	Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	Оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	Навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. Методами эффективного взаимодействия между членами команды.
ПК-15: способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать	Знает	Теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	Анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	Навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки

и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Теорию мотивации и коммуникативных основ общения.
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Проявляет коммуникативные умения.
	Владеет	Технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Навыками эффективной коммуникации.
ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Теоретические основы переговорного процесса. Основы проектной деятельности.
	Умеет	Вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии проекта.
	Владеет	Навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, стратегия ИНСЕРТ, ролевые игры, мозговой штурм, метод кластеров, кейс-метод, тренинг, мастер-класс.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекции (18 час., в том числе 7 час. с использованием методов активного обучения)

Раздел 1. Основы психологии межличностных отношений (8 часов)

Тема 1. Введение в психологию общения (2 час.)

Определение общения. Психологическая структура и виды общения. Функции общения. Способность к общению и ее значение в развитии организаторских и коммуникативных качеств.

Тема 2. Перцептивная сторона общения (2 час.)

Краткая характеристика перцептивной стороны общения. Механизмы межличностного восприятия, препятствующие и способствующие успешному общению. Факторы привлекательности (биологически обусловленные и факторы социальной привлекательности).

Тема 3. Коммуникативная сторона общения (4 час.), (панельная дискуссия – 3 час.)

Краткая характеристика коммуникативной стороны общения. Вербальная и невербальная коммуникация. Социально-психологические критерии описания субъекта затрудненного и незатрудненного общения. Умение слушать как залог эффективного общения. Разница между «слышать» и «слушать». Краткая характеристика условий эффективного слушания. Установки во время слушания: одобрение, самоодобрение, эмпатия. Краткая характеристика невербального общения. Определение понятий: «кинестетика», «паралингвистика», «экстралингвистика», «проксемика». Зоны межличностного общения. Значение определенных выражений мимики. Культурные особенности невербального общения.

Раздел 2. Эффективные коммуникации (10 часов)

Тема 4. Основы ораторского искусства (2 час.), (стратегия ИНСЕРТ – 2 час.)

Истоки ораторского искусства. Понятия: «оратор», «риторика», «ритор». Качества, которые присущи хорошему ритору. Золотые правила красноречия. Основные элементы мастерства оратора (схема). Приемы

привлечения и удержания внимания в устном выступлении. Этика оратора. Самые распространенные ошибки и их исправление (распространенные грамматические, лексические/стилистические ошибки, слова-паразиты, фонетические ошибки).

Тема 5. Интерактивная сторона общения (2 час.), (метод кластеров – 2 час.)

Краткая характеристика интерактивной стороны общения. Подходы к межличностному взаимодействию. Мотивационный подход. Ситуативный подход. Когнитивный подход. Деятельностный подход. Транзакционный подход. Характеристика трех эго-состояний. Виды транзакций. Установка «Я-Ок – Ты-Ок».

Тема 6. Конфликты в общении и пути их разрешения (2 час.)

Виды, структура, стадии протекания конфликта. Предпосылки возникновения конфликта в процессе общения. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Конфликты в личностно-эмоциональной сфере. Правила поведения в условиях конфликта. Методы снятия психологического напряжения в условиях конфликта. Основные правила поведения в споре.

Тема 7. Манипуляции в общении (2 час.)

Определение манипуляции. Психологическая природа манипулятивного общения. Механизмы манипулятивного общения. Манипулятивные приемы воздействия на массовое сознание. Манипулятивные приемы в межличностном общении. Защита от манипуляций. Понятие ассертивности. «Тройственный принцип ассертивности».

Тема 8. Роль проактивного поведения в общении (2 час.)

Определение проактивности. Характеристики проактивного и

реактивного поведения. Примеры проактивных личностей. Речь как индикатор степени проактивности.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА Практические занятия (18 час., в том числе 10 час. с использованием методов активного обучения)

Раздел 3. Организация работы с группой (10 часов)

Занятие 1-2. Введение в психологию общения (4 час.), (метод кластеров – 2 час.)

План:

1. Определение общения.
2. Психологическая структура и виды общения.
3. Функции общения.
4. Способность к общению и ее значение в развитии организаторских и коммуникативных качеств.
5. Практическое задание: определение уровня общительности по методике В.Ф. Ряховского.

Занятие 3-4. Общение как перцепция (4 час.), (прием «Схема предсказаний» – 2 час.)

План:

1. Краткая характеристика перцептивной стороны общения.
2. Механизмы межличностного восприятия, препятствующие и способствующие успешному общению.
3. Факторы привлекательности (биологически обусловленные и факторы социальной привлекательности).
4. Условия эффективного восприятия речи и передачи сообщения.
5. Приемы привлечения и удержания внимания в устном выступлении.

6. Практические упражнения на развитие навыков социальной перцепции и повышение точности межличностного восприятия.

Занятие 5. Общение как взаимодействие (2 час.)

План:

1. Роль проактивного поведения в общении.
2. Характеристики проактивного и реактивного поведения. Примеры проактивных личностей.
3. Речь как индикатор степени проактивности.
4. Технологии управления группой.
5. Основы групповой динамики.
6. Тренировка выработки стратегии поведения в процессе принятия решений.
7. Упражнения на развитие навыков командной работы.

Раздел 3. Методология и методы эффективной межличностной коммуникации на предприятии общественного питания (8 часов)

Занятие 5-6. Общение как коммуникация (4 час.), (панельная дискуссия – 2 час.)

План:

1. Краткая характеристика коммуникативной стороны общения.
2. Умение слушать как залог эффективного общения. Разница между «слышать» и «слушать».
3. Установки во время слушания: одобрение, самоодобрение, эмпатия. Определение нерефлексивного слушания и рефлексивного слушания.
4. Основные приемы рефлексивного слушания.
5. Коммуникативные барьеры. Барьеры социально-культурного различия. Речевые барьеры. Эмоциональные барьеры.
6. Я-высказывания.

7. Практические упражнения на преодоление коммуникативных барьеров, развитие навыков свободного общения в затруднительных ситуациях. Выявление затруднений в общении и развитие коммуникативных навыков.

**Занятие 5-6. Эффективная межличностная коммуникация (4 час.),
(тренинг – 4 час.)**

План:

1. Упражнение «Трибуна» - разогрев.
2. Упражнение «Ассоциации».
3. Упражнение «Мои сильные стороны».
4. Упражнение «Интервью».
5. Упражнение «Переговоры».
6. Упражнение «Беспокойное русло реки».
7. Упражнение «Телевизор».
8. Упражнение «Умение вести разговор».
9. Рефлексия курса.

**III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании» 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 студентов и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Основы психологии межличностных отношений	ПК-22	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 1-2
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
2	Раздел 2. Эффективные коммуникации	ПК-14	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 3-7
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
3	Раздел 3. Организация работы с группой	ПК-15	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 8-16
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
		ОК- 13	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 17-22
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
4	Раздел 4. Методология и методы эффективной межличностной коммуникации на предприятии общественного питания	ПК-33	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 23-30
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Бабунова Е.С. Психология семьи и семейного воспитания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.С. Бабунова. — Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2015. — 61 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72620>

2. Деловые коммуникации : теория и практика : учебник для бакалавров по экономическим направлениям и специальностям / В. А. Спивак ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2015. – 416 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:784670&theme=FEFU> **3 экз**

3. Майерс, Дэвид Социальная психология / Дэвид Майерс ; пер. З. Замчук. - 7-е изд. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2017. - 793 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:837380&theme=FEFU> 1 экз

4. Мальханова И.А. Деловое общение. Уроки речевика-имиджмейкера : учебное пособие для вузов / И. А. Мальханова; Москва : Проспект, 2016. – 172 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:813034&theme=FEFU> 1 экз

5. Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/766784>

6. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 295 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/762215>

7. Психолого-педагогическое взаимодействие участников образовательного процесса: учебник и практикум для академического бакалавриата по гуманитарным направлениям и специальностям / [И. В. Вачков, Н. М. Мякишева, А. С. Обухов и др.] ; под общ. ред. А. С. Обухова ; Московский педагогический государственный университет. Москва. Юрайт. 2015. - 422 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785196&theme=FEFU> 3 экз

8. Социальная психология образования: Учебное пособие / О.Б. Крушельницкая и др.; Под ред. О.Б. Крушельницкой и др. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=462146>

Дополнительная литература

(электронные и печатные издания)

1. Андреева Г.М. Социальная психология: учебник для вузов / Г.М. Андреева. – М.: Аспект Пресс, 2014. – 363 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:720278&theme=FEFU>

2. Веракса Н.Е. Социальная психология : учебник для высшего профессионального образования /Н.Е. Веракса, А.Н. Веракса. Москва : Академия , 2011. 224 с.Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:729270&theme=FEFU>

3. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений /Евгений Павлович Ильин. – СПб.: Питер , 2012. – 573 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:665641&theme=FEFU>

4. Игра в тренинге. Личный помощник тренера / Е.А. Леванова, А.Н. Соболева, В. А. Плешаков [и др.]. Санкт-Петербург : Питер, 2011. – 368 с. (1 экз., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:418801&theme=FEFU>)

5. Психология социальных групп : учебное пособие / Н.И. Семечкин. Москва : Владос-Пресс, 2011. – 287 с. (5 экз., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:308530&theme=FEFU>)

6. Тренинг. Настольная книга тренера / К. Торн, Д. Маккей ; [пер. с англ. О. Орешкиной]. Санкт-Петербург : Питер, 2008., 2-е изд. – 234 с. (2 экз., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:277485&theme=FEFU>)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»:

1. Вердербер Р., Вердербер К. Психология общения. — СПб.: ПРАЙМ-ЕВРОЗНАК, 2003. — 320 с. (Серия «Главный учебник») Доступно из URL: http://www.koob.pro/verderbers/verderber_psihologia_obshenia

2. Тренинг в организации: Учебное пособие / А.Б. Невеев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. Доступно из URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=467833>

3. Оганесян Н.Т. Технологии активного социально-педагогического взаимодействия (тренинги, игры, дискуссии) в обеспечении психологической безопасности образовательного процесса [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Т. Оганесян. — М. : ФЛИНТА, 2013. — 134 с. Доступно из URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=462919>

4. Теория и технология решения психологических проблем: Учебное пособие / В.В. Гребнева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с. Доступно из URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=374537>

5. Журнал практического психолога (периодическое издание). Доступно из URL: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=10050

6. Бодалев А.А. Психология общения,- М.: Издательство «Институт практической психологии», Воронеж: НПО «МОДЭК», 1996.-256 страниц. Доступно из URL: http://www.koob.ru/bodalev/psy_of_com

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

В учебном процессе по дисциплине используются следующие информационно-справочные системы, а также программное обеспечение и электронные библиотечные системы:

Поисковые системы: Google, Mail.ru, Bing, Yandex;

Программное обеспечение:

Операционная система Windows;

Пакет прикладных программ Microsoft Office: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point.

Электронные библиотечные системы:

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

Электронно-библиотечная система Znanium.com – режим доступа URL: <http://www.znaniun.com>

Электронно-библиотечная система Издательства "Лань" – режим доступа URL: <https://e.lanbook.com/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе изучения материалов учебного курса предлагаются разнообразные формы работ: лекционные и практические занятия. Занятия

ориентированы на освещение вводных тем в каждый раздел курса и призваны ориентировать студентов в предлагаемом материале, заложить научные и методологические основы для дальнейшей самостоятельной работы студентов.

Практические аудиторные занятия включают выполнение студентами заданий по предложенной тематике, деловые и ролевые игры, дискуссии, тренинговые упражнения.

В работе со студентами используются разнообразные методы активного/интерактивного обучения: аквариум, дискуссия, ролевые игры, мозговой штурм, метод кластера, стратегия ИНСЕРТ, интеллект-карты, ведение двойного дневника, создание и защита совместных презентаций с применением сервисов Google, решение кейсов.

Особо значимой для профессиональной подготовки студентов является *самостоятельная работа* по курсу. В ходе этой работы студенты отбирают необходимый материал по изучаемому вопросу и анализируют его. В рамках учебного курса подразумевается выполнение ряда заданий для самостоятельной работы, которые проверяются преподавателем, обсуждаются со студентами и учитываются при итоговом контроле знаний по курсу.

Методические рекомендации студентам по подготовке домашних заданий

1. Перед началом самостоятельной работы студентам следует рекомендовать изучить содержание основных видов заданий: их краткую характеристику, ориентировочные затраты времени на их подготовку, алгоритм действий и объем помощи преподавателя.

2. Все виды заданий могут быть обязательными или дополнительными.

3. Обязательные задания предлагаются преподавателем после изучения каждой темы. Они комментируются преподавателем, который сообщает требования по их выполнению, сроки исполнения, критерии оценки и пр.

4. Дополнительные задания являются заданиями по выбору студента. Студентам предоставляется возможность в зависимости от своих индивидуальных особенностей, склонностей по каждой теме выбрать из перечня то или иное задание так, чтобы оно не повторялось по другой теме и не дублировало форму обязательного задания.

5. Выбранные дополнительные задания студенты должны знакомом "+" отметить в Таблице продвижения, расположенной на сайте, сопровождающем изучение дисциплины.

6. Расчет объема часов самостоятельной работы по каждой теме складывается из суммы ориентировочных затрат времени на выполнение обязательных и выбранных студентами дополнительных заданий. При этом общий объем времени по каждой теме не должен быть менее количества часов, отведенных на ее изучение по тематическому плану.

7. Студенты должны ознакомиться с образцами выполнения заданий, критериями их оценки.

8. Студенты подбирают необходимую литературу, получая консультации преподавателя.

9. Студенты выполняют задания самостоятельной работы и сдают выполненные работы преподавателю, при необходимости представляя их результаты на практическом занятии.

10. Оценка выполненных заданий в баллах проставляется преподавателем в Таблице продвижения.

11. Итоговая сумма набранных студентом баллов, суммируясь с результатами оценки аудиторной работы, составит рейтинговый показатель студента, который может учитываться при проведении итогового контроля знаний по дисциплине.

Методические рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем видам занятий: семинарским,

практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками. Прежде чем приступить к освоению научной литературы, рекомендуется чтение учебников и учебных пособий.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный – метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Наиболее эффективный метод – метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно произвести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными.

Для улучшения обработки информации очень важно устанавливать осмысленные связи, структурировать новые сведения. Изучение научной, учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

План – первооснова, каркас какой-либо письменной работы, определяющие последовательность изложения материала. План является наиболее краткой и потому самой доступной и распространенной формой записей содержания исходного источника информации. По существу, это перечень основных вопросов, рассматриваемых в источнике. План может быть простым и развернутым. Их отличие состоит в степени детализации содержания и, соответственно, в объеме.

Преимущество плана состоит в следующем. Во-первых, план позволяет наилучшим образом уяснить логику мысли автора, упрощает понимание главных моментов произведения. Во-вторых, план позволяет

быстро и глубоко проникнуть в сущность построения произведения и, следовательно, гораздо легче ориентироваться в его содержании. В-третьих, план позволяет – при последующем возвращении к нему – быстрее обычного вспомнить прочитанное. В-четвертых, с помощью плана гораздо удобнее отыскивать в источнике нужные места, факты, цитаты и т. д.

Выписки – небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отдельные абзацы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записей содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях — когда это оправданно с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким к дословному.

Тезисы – сжатое изложение содержания изученного материала в утвердительной (реже опровергающей) форме. Отличие тезисов от обычных выписок состоит в следующем. Во-первых, тезисам присуща значительно более высокая степень концентрации материала. Во-вторых, в тезисах отмечается преобладание выводов над общими рассуждениями. В-третьих, чаще всего тезисы записываются близко к оригинальному тексту, т. е. без использования прямого цитирования. Исходя из сказанного, нетрудно выявить основное преимущество тезисов: они незаменимы для подготовки глубокой и всесторонней аргументации письменной работы любой сложности, а также для подготовки выступлений на защите, докладов и пр.

Аннотация – краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К

написанию аннотаций прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация.

Характерной особенностью аннотации наряду с краткостью и обобщенностью ее содержания является и то, что пишется аннотация всегда после того, как (хотя бы в предварительном порядке) завершено ознакомление с содержанием исходного источника информации. Кроме того, пишется аннотация почти исключительно своими словами и лишь в крайне редких случаях содержит в себе небольшие выдержки оригинального текста.

Резюме – краткая оценка изученного содержания исходного источника информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов. Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания исходного источника информации, а из его заключительной части, прежде всего выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами – выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Для работы над конспектом следует:

- определить структуру конспектируемого материала, чему в значительной мере способствует письменное ведение плана по ходу изучения оригинального текста;
- в соответствии со структурой конспекта произвести отбор и последующую запись наиболее существенного содержания оригинального текста — в форме цитат или в изложении, близком к оригиналу;

- выполнить анализ записей и на его основе – дополнение записей собственными замечаниями, соображениями, "фактурой", заимствованной из других источников и т. п. (располагать все это следует на полях тетради для записей или на отдельных листах-вкладках);

- завершить формулирование и запись выводов по каждой из частей оригинального текста, а также общих выводов.

Систематизация изученных источников позволяет повысить эффективность их анализа и обобщения. Итогом этой работы должна стать логически выстроенная система сведений по существу исследуемого вопроса.

Необходимо из всего материала выделить существующие точки зрения на проблему, проанализировать их, сравнить, дать им оценку.

Кстати, этой процедуре должны подвергаться и материалы из Интернета во избежание механического скачивания готовых текстов. В записях и конспектах студенту очень важно указывать названия источников, авторов, год издания. Это организует его, а главное, пригодится в последующем обучении. Безусловно, студент должен взять за правило активно работать с литературой в библиотеке используя, в том числе, их компьютерные возможности (электронная библиотека в сети Интернет).

Методические рекомендации по составлению кластера

Кластер (англ. cluster скопление) – объединение нескольких однородных элементов, которое может рассматриваться как самостоятельная единица, обладающая определенными свойствами. Составление кластера выполняется по следующему алгоритму:

- 1) На чистом листе посередине написать ключевое слово или предложение, которое является ядром темы.

- 2) Вокруг ключевого слова записать слова, предложения, выражающие основные идеи, факты, образы по данной теме.

- 3) По мере записи, слова соединяются прямыми линиями с ключевым понятием. В свою очередь у каждого «спутника» появляются свои

«спутники», устанавливаются новые логические связи.

4) Такую работу надо продолжать пока идеи не иссякнут.

В результате освоения данной темы обучающиеся составляют кластер содержания модуля.

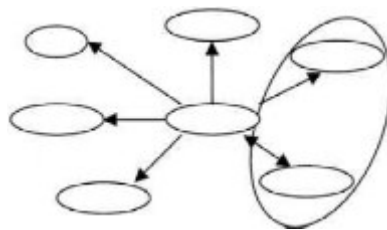
Методические рекомендации по применению стратегии ИНСЕРТ

Данная учебная стратегия была разработана Л.Л.Вогэн и Т.Х.Эстес. Аббревиатура ИНСЕРТ – это «калька» с английского I.N.S.E.R.T., что примерно можно перевести как «инновационная система разметки для эффективного чтения текста». Прилагательное «инновационная» подразумевает, что в процессе работы по этой стратегии рождается новое знание. Стратегию ИНСЕРТ можно еще назвать как «Чтение с пометками».

Алгоритм стратегии ИНСЕРТ

1. Для начала запишите все, что знаете по теме (самостоятельная актуализация имеющихся знаний по данной теме). Затем в парах обменяйтесь информацией и составьте кластер.

2. Необходимо обсудить, какие темы являются самыми сложными. Факты, имеющие общее основание можно объединить.



3. Теперь настало время почитать текст. Предлагаем следующую систему разметки:

«V» - знаю. (мне это было известно ещё до чтения текста).

«+» – узнал что-то новое! (абсолютно новая информация).

«-» – противоречит моим представлениям (критически к этому отношусь).

«?» – возникшие вопросы, желание больше узнать о данном предмете.

Читайте текст и делайте пометки.

4. После прочтения можно сделать таблицу:

✓	
+	
-	
?	

5. Далее можно обсудить результаты заполнения таблиц и скорректировать общую «гроздь».

Данный приём не только помогает работать с информационным текстом, но и зримо демонстрируют процессы продвижения от незнания к знанию, делают процесс чтения более осмысленным, помогают выделять основные аспекты в изучаемой информации, формируют умение графически представлять результаты работы с текстом.

Методические рекомендации по применению приема «Схема предсказаний»

Интерактивный прием «Схема предсказания» - чтение текста по частям и предугадывание его дальнейшего содержания. Это достигается путем стимулирования предвосхищения развития событий через анализ причинно-следственных отношений, сопоставлением прогноза и реального содержания текста. По форме – это трехчастная таблица, позволяющая четко организовать деятельность по анализу, синтезу и оценке информации и зафиксировать результаты в письменной форме.

Преподаватель готовит текст, который может быть разделен на логические блоки (события, сюжет, свойства, принципы). Объявляет тему и предлагает прочитать самостоятельно отрывок до первой остановки. Затем каждому участнику (индивидуально или в парах) предлагается предсказать, что произойдет дальше. Записи ведутся в форме таблицы с тремя колонками: что случится (предсказание); какие доказательства есть; что случилось на самом деле.

После заполнения 1 и 2 колонок таблицы педагог читает следующий отрывок текста и предлагает внести информацию в третью колонку, и т.д. Вопросы, данные в таблице, воспроизводят схему внутреннего диалога читателя с информацией, который основывается на механизме вероятностного прогнозирования.

Организация обсуждения проводится в два этапа:

1. Анализ соответствия предположений содержанию текста: выявление причин соответствия/несоответствия, определение упущенной детали, важной для понимания логики развития событий, предложенной автором.
2. Прогнозирование развития событий в следующей части текста и доказательство выдвигаемых предположений с опорой на предыдущую часть.

Методические рекомендации по применению кейс-метода

Кейс-метод – это способ анализа проблемы через предоставление необходимой информации и возможностей для решения конкретных задач, презентации результатов решения. Преподаватель готовит или предлагает самостоятельно подготовить кейсы по теме как описание реальной ситуации, которую необходимо проанализировать и решить задачи, которые стоят перед лицами, включенными в ситуацию. Кейсы могут быть направлены на выявление проблемной ситуации, применение учебных методов и средств, формирование стратегии, иллюстрирование ролей и отношений. Процесс обучения по кейс-технологии включает: ознакомление с кейсом, ответ на вопросы: Кто? Что? Почему? Когда? Как?; рассмотрение всего кейса и его разделов, рассмотрение вопросов по кейсу.

Структура кейс-метода

1. Построение модели ситуации.
2. Системное представление и анализ ситуации.
3. Способ получения знания о ситуации посредством ее мысленного преобразования.

4. Создание описания ситуации.
5. Представление проблемы, лежащей в основе ситуации.
6. Создание упорядоченных перечней свойств, сторон, составляющих ситуации.
7. Представление вариантов поведения героев ситуации.
8. Генерирование идей относительно ситуации.
9. Обмен взглядами по поводу проблемы и путей ее решения

Методика проведения занятия с применением кейс-метода

1. Самостоятельное знакомство студента с содержанием
2. Проведение опроса по пониманию содержания кейса без детального обсуждения
3. Распределение студентов на микрогруппы (4- 6 человек)
4. Организация обсуждения содержания кейса в микрогруппах
5. Коллективное составление презентации внутри каждой микрогруппы
6. Презентация решений
7. Обсуждение решений и результатов совместно с преподавателем

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации дисциплины имеются психодиагностические и методические материалы (методики психодиагностики, метафорические карты); видеоматериалы; набор канцелярии.



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 «Психология межличностных отношений в
общественном питании»**

Направление подготовки - 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»**

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1 неделя	Создание ментальной карты в сервисе Mindomo	8 ч.	Защита ментальной карты в сервисе Mindomo (УО-3)
2	2 неделя	Подготовка к дискуссии	8 ч.	Дискуссия (УО-4)
3	3 неделя	Написание эссе	8 ч.	Эссе (ПР-7)
4	4 неделя	Написание конспекта	8 ч.	Конспект (ПР-7)
5	5 неделя	Подготовка к решению кейса	8 ч.	Кейс-задача (ПР- 11)
6	6 неделя	Заполнение двойного дневника	8 ч.	Двойной дневник (ПР – 7)
7	7 неделя	Написание эссе	8 ч.	Эссе (ПР-7)
8	8 неделя	Подготовка доклада	8 ч.	Устный доклад (УО – 3)
9	9 неделя	Подготовка к зачету	8 ч.	Тест (ПР -1)
	Всего		72 часа	

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания эссе, создания ментальных карт в сервисе Mindomo, ведения двойного дневника, подготовки к панельной дискуссии и выполнение диагностических заданий.

Цели организации самостоятельной работы:

1. Овладения понятийным аппаратом изучаемого курса.
2. Самостоятельная проработка теоретических материалов.
3. Изучение основной и дополнительной литературы по курсу.
4. Самопроверка полученных знаний и приобретённых исследовательских умений.

5. Подготовка к выполнению заданий (промежуточных, итоговых).

Рекомендации по работе с литературой

Изучение литературы следует начинать с основных рекомендуемых источников, приведенных в разделе «Список учебной литературы» настоящей рабочей программы. При этом полезно конспектировать литературу, делать выписки, сноски и т.д. Это помогает систематизировать и структурировать имеющийся материал. Кроме того такой подход дает возможность вычленять в тексте главное, что чрезвычайно важно при большом объеме используемой информации.

По изучаемым темам рекомендуется формировать личный архив, а также каталог используемых источников. Подобная работа будет весьма полезной с точки зрения накопления материала для дальнейшей организации научной работы.

Рекомендации по работе в библиотеке

Важным элементом самоподготовки является работа с библиотечным фондом ДВФУ. Студент может: а) получить книги на научном абонементе библиотеки для домашней работы в течение семестра; б) изучать литературу (учебники, журнальные и газетные статьи) в читальном зале; в) воспользоваться электронным каталогом; г) прибегнуть к литературе, имеющейся в методическом кабинете кафедры; д) прибегнуть, в случае необходимости получения сведений об источниках информации, к помощи библиотечных работников.

При пользовании библиотечным фондом рекомендуется использовать различные источники информации, но предпочтение следует отдавать научной литературе - монографиям, научным журналам. Могут понадобиться законодательные и нормативные документы.

Весь собранный материал следует систематизировать, сгруппировать по темам, вычленить ключевые проблемы, по возможности осуществить сравнительный анализ мнений различных авторов по существу изучаемых

вопросов. Приветствуется умение студента обобщать материал, делать собственные выводы.

Рекомендации по изучению сайтов по темам курса в сети Интернет

Ресурсы Интернета являются одним из наиболее эффективных источников быстрого поиска необходимой информации.

Поиск информации можно осуществлять с помощью сайта ДВФУ. Для помощи студенту в самостоятельной работе в сети Интернет используются:

- программы ICQ (Pro, Lite, Trillian, Miranda, QIP);
- Интернет-телефония Skype, MSN messenger, Same-Time и др.;
- сайты периодических изданий (журналов и т.п.), официальных органов государственной власти, управления, отраслевых и специализированных организаций (институтов, центров и т.п.) и др.

Рекомендации по составлению ментальных карт в сервисе Mindomo

Сервис для создания ментальных карт Mindomo позволяет создавать очень красочные карты, содержащие фотографии, рисунки, звук, видео; можно добавлять ссылки. Это возможность создавать, просматривать и редактировать интеллект-карты совместно. Сервис обеспечивает комфорт в работе и особенно в части эффективности взаимодействия с членами команды в случае одновременной работы.

Основные особенности:

- неограниченное число одновременных пользователей,
- мгновенные изменения видны всем пользователям,
- комментарии и возможность голосований и оценок идей и предложений,
- архив чата,
- уведомления по электронной почте о смене карты,
- автосохранение, откат,
- онлайн и офлайн синхронизация.

Для начала работы необходимо зарегистрироваться или воспользоваться аккаунтом популярных социальных сервисов.

Описание. В центре интеллект-карты располагается ключевое слово или основная её идея. Она должна быть центральным, наиболее бросающимся в глаза и запоминающимся элементом карты, активирующим мыслительные процессы, поэтому её нужно представить в образной форме с использованием цвета, формы, объёма.

Каждый луч представляет собой ассоциацию, и каждая ассоциация, в свою очередь, располагает практически бесконечным множеством связей с другими ассоциациями. Именно это называется памятью в виде базы данных или архива. В результате создается многоканальная система обработки и хранения информации, на которую работают в равной мере оба полушария.

Правила создания интеллект-карт:

Используйте эмфазу

- Всегда используйте центральный образ.
- Для центрального образа используйте три и более цветов.
- Как можно чаще используйте графические образы.
- Чаще придавайте изображению объем, а также используйте

выпуклые буквы

- Пользуйтесь синестезией (комбинированием всех видов эмоционально-чувственного восприятия).
- Варьируйте размеры букв, толщину линий и масштаб графики.
- Стремитесь к тому, чтобы расстояние между элементами интеллект карты было соответствующим.

Ассоциируйте

- Используйте стрелки, когда необходимо показать связи между элементами ментальных карт.
- Используйте цвета.
- Используйте кодирование информации.

Стремитесь к ясности в выражении мыслей

- Придерживайтесь принципа: по одному ключевому слову на каждую линию.
- Используйте печатные буквы.
- Размещайте ключевые слова над соответствующими линиями.
- Соединяйте линии с другими линиями и следите за тем, чтобы главные ветви карты соединялись с центральным образом.
- Делайте главные линии плавными и более жирными.
- Отграничивайте блоки важной информации с помощью линий.
- Следите за тем, чтобы ваши рисунки (образы) были предельно ясными.
- Старайтесь все слова располагать горизонтально.

Критерии оценивания: задание носит творческий характер. Оценке подвергается только участие в коллективной работе – 3 балла. Дополнительные баллы присуждаются за размещение содержательного видефрагмента, иллюстрирующего ключевые идеи.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы (ментальная карта). Ссылки на созданные ментальные карты прикрепляются в таблице продвижения на соответствующем сайте, открывается доступ для всех студентов группы. Требования по оформлению носят рекомендательный характер: яркость, структурированность, образность. Подробно рекомендации по оформлению описаны выше.

Сервис Google Сайты позволяет быстро создать собственный сайт даже тем, кто не знаком с профессиональными инструментами веб-дизайна. Чтобы начать работу с Google Сайтами, нужно войти в свой аккаунт (если аккаунта нет, нужно создать его, зарегистрировав почтовый адрес на gmail.com).

Войдя в аккаунт Google, нужно выполнить ряд несложных шагов для создания сайта:

нажать кнопку Создать;

выбрать один из предложенных шаблонов, либо использовать макет

сайта по умолчанию;

указать название сайта, по которому будет сгенерирован его URL-адрес;

ввести код подтверждения и нажать кнопку Создать в верхней части страницы.

Сервис обеспечивает комфорт в работе и особенно в части эффективности взаимодействия с членами команды в случае одновременной работы. Владелец сайта имеет возможность отслеживать все изменения, внесенные им самим и всеми соавторами. Данный сервис дает возможность оформить и представить свой проект по этапам, раскрыть сущность и детальность, оформить его творчески, а также оценивать друг друга.

Задание: изучите предложенную литературу по теме «Виды коммуникации в организации» и составьте ментальную карту.

Рекомендации по подготовке к дискуссии в формате мозгового штурма «Ринги»

Тема занятия: Психологические особенности личности и деловые качества коммуникантов.

Термин «ринги» в «Большом японско-русском словаре» трактуется как «получение согласия на решение проблемы путем опроса персонала без созыва специального совещания или организации дискуссии».

Процедура «ринги» состоит из пяти э т а п о в .

1. Выдвижение общих соображений о проблеме, по которой должно быть принято решение.

2. Передача проблем вниз, в секцию, где организуется работа над проектом или проблемой.

3. «Отсечение корней», т.е. детальное согласование с исполнителями готовящегося проекта (в сущности, это «сглаживание углов», т.е. ослабление разногласий, отбрасывание противоположных точек зрения, подобно тому как при пересадке дерева садовник проделывает подготовительную работу,

обрубая торчащие далеко в сторону корни). Принятие решения предваряется обсуждением проблемы всеми заинтересованными лицами и выработкой согласованного подхода к ее решению.

4. Проведение целенаправленной конференции, на которой обсуждаются конкретные пути решения проблемы.

5. Доработка резолюции конференции — визирование решения его исполнителями, на котором каждый должен поставить свою подпись и утверждение документа всеми членами группы, а в дальнейшем преподавателем.

Оценивание резолюции осуществляется в соответствии с критериями.

1. Краткое содержание – 10 % оценки, если: название выбрано адекватно теме; цель ясно определена: предмет исследования представляет интерес с точки зрения науки; установлена связь предмета исследования или выдвинутого тезиса с известными фактами и исследованиями; выводы ясно сформулированы.

2. Основная часть и заключение – 75 % оценки, если адекватные и уместные свидетельства – из первичных и вторичных источников – в поддержку аргументации отобраны критически и впечатляюще; избранные доказательства, – включая различные толкования вопроса там, где это необходимо критически проанализированы и оценены; аргументация стройна и высказывается логично и последовательно; идеи выражены ясно; выводы соответствуют цели и подкреплены доказательствами.

3. Источники (библиография, примечания) – 15 % оценки, если: адекватные, нужные источники определены и использованы эффективно в связи с текстом; ссылки и примечания сделаны и оформлены правильно.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы (резолюции)

Оформление результатов самостоятельной работы должно иметь титульный лист, аннотацию, содержание, введение, основную часть, список литературы, при необходимости – заключение, приложения.

Требования к оформлению текста: Формат А 4. Ориентация – книжная. Поля: верхнее, нижнее, 20 мм, правое 10мм, левое – 30 мм. Номера страниц – арабскими цифрами, внизу страницы, выравнивание по центру, титульный лист не включается в общую нумерацию. Шрифт – TimesNewRoman. Размер шрифта – 14 через 1,5 интервал; Расстановка переносов автоматически, абзац – 1, 25, выравнивание по ширине, без отступов.

Рекомендации по составлению конспекта

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Для работы над конспектом следует:

- определить структуру конспектируемого материала, чему в значительной мере способствует письменное ведение плана по ходу изучения оригинального текста;
- в соответствии со структурой конспекта произвести отбор и последующую запись наиболее существенного содержания оригинального текста — в форме цитат или в изложении, близком к оригиналу;
- выполнить анализ записей и на его основе – дополнение записей собственными замечаниями, соображениями, "фактурой", заимствованной из других источников и т. п. (располагать все это следует на полях тетради для записей или на отдельных листах-вкладках);
- завершить формулирование и запись выводов по каждой из частей оригинального текста, а также общих выводов.

Систематизация изученных источников позволяет повысить эффективность их анализа и обобщения. Итогом этой работы должна стать логически выстроенная система сведений по существу исследуемого вопроса.

Необходимо из всего материала выделить существующие точки зрения на проблему, проанализировать их, сравнить, дать им оценку.

Список источников, рекомендуемых для конспектирования (на выбор):

1. Лаундес, Л. Как говорить с кем угодно и о чем угодно. Психология успешного общения. Технологии эффективных коммуникаций / Л. Лаундес. - М.: Добрая книга, 2016. - 384 с.
2. Земедлина, Е.А. Этика и психология делового общения: Учебное пособие / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 112 с.
3. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. - М.: Эксмо, 2011. - 576 с.

Оценивание конспекта осуществляется в соответствии с критериями.

- содержательность конспекта, соответствие плану;
- отражение основных положений, результатов работы автора, выводов;
- ясность, лаконичность изложения мыслей студента;
- наличие схем, графическое выделение особо значимой информации;
- соответствие оформления требованиям;
- грамотность изложения;
- конспект сдан в срок.

Рекомендации по написанию расширенного эссе

Расширенное эссе - это прозаичное сочинение небольшого объема и свободной композиции, трактующее ту или иную тему и представляющее попытку передать индивидуальные впечатления и соображения, так или иначе, с ним связанные. Это персонифицированный способ реагирования на заявленную проблему.

Выберите тему эссе из предложенных:

1. Деловая коммуникация в компьютерных сетях.
2. Специфика деловой коммуникации в сетевых сообществах.
3. Спор и критика в деловом общении.
4. Межличностная аттракция в деловых контактах.

Оценивание эссе осуществляется в соответствии с критериями.

1. Краткое содержание – 10 % оценки, если: название выбрано адекватно теме; цель ясно определена: предмет исследования представляет интерес с точки зрения науки; установлена связь предмета исследования или выдвинутого тезиса с известными фактами и исследованиями; структура эссе и главные выводы ясно сформулированы.

2. Основная часть и заключение – 75 % оценки, если адекватные и уместные свидетельства – из первичных и вторичных источников – в поддержку аргументации отобраны критически и впечатляюще; избранные доказательства, – включая различные толкования вопроса там, где это необходимо критически проанализированы и оценены; аргументация стройна и высказывается логично и последовательно; идеи выражены ясно; выводы соответствуют цели и подкреплены доказательствами.

3. Источники (библиография, примечания) – 15 % оценки, если: адекватные, нужные источники определены и использованы эффективно в связи с текстом; ссылки и примечания сделаны и оформлены правильно.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы (расширенное эссе)

Оформление результатов самостоятельной работы должно иметь титульный лист, аннотацию, содержание, введение, основную часть, список литературы, при необходимости – заключение, приложения.

Требования к оформлению текста: Формат А 4. Ориентация – книжная. Поля: верхнее, нижнее, 20 мм, правое 10мм, левое – 30 мм. Номера страниц – арабскими цифрами, внизу страницы, выравнивание по центру, титульный лист не включается в общую нумерацию. Шрифт – TimesNewRoman. Размер шрифта – 14 через 1,5 интервал; Расстановка переносов автоматически, абзац – 1, 25, выравнивание по ширине, без отступов.

Рекомендации к выполнению задания «Двойной дневник»

Задание. Страница тетради делится пополам. На одной половине выписывается цитата из текста, вызвавшая воспоминания, протест,

ассоциации, на другой половине помещается собственный комментарий, поясняющий, что заставило записать именно эту цитату, какие мысли она вызвала, какие вопросы.

Критерии оценивания:

- охват проблемных вопросов, рассматриваемых автором:
- 75% - 3 балла, 50% - 2 балла, 25% - 1 балл.
- аргументация собственного мнения:
- наличие аргументации в каждом комментарии – 2 балла.

Работа по технологии «Двойной дневник» ведется на протяжении всего семестра. В данном курсе для изучения предлагается книга Психология общения. Вердербер Р, Вердербер К. СПб.: Прайм-Еврознак, 2003 - 320 с.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы (двойной дневник).

Работа выполняется на электронном носителе (допустима работа в рабочей тетради). Обязательно наличие полных библиографических данных издания. В квадратных скобках в графе «Цитата из текста» указывается страница, где расположена цитата. Подстрочные примечания (сноски) оформляют в конце страницы в случае необходимости дополнительных пояснений основного текста, разъяснений терминов и др. В тексте используют знаки сноски в виде цифр. Нумерацию сносок ведут постранично, на новой странице сноски нумеруют заново.

Рекомендации по подготовке к решению кейс-задачи

Структура кейс-метода

1. Построение модели ситуации.
2. Системное представление и анализ ситуации.
3. Способ получения знания о ситуации посредством ее мысленного преобразования.
4. Создание описания ситуации.
5. Представление проблемы, лежащей в основе ситуации.

6. Создание упорядоченных перечней свойств, сторон, составляющих ситуации.
7. Представление вариантов поведения героев ситуации.
8. Генерирование идей относительно ситуации.
9. Обмен взглядами по поводу проблемы и путей ее решения

Методика проведения занятия с применением кейс-метода

1. Самостоятельное знакомство студента с содержанием
2. Проведение опроса по пониманию содержания кейса без детального обсуждения
3. Распределение студентов на микрогруппы (4- 6 человек)
4. Организация обсуждения содержания кейса в микрогруппах
5. Коллективное составление презентации внутри каждой микрогруппы
6. Презентация решений
7. Обсуждение решений и результатов совместно с преподавателем

КЕЙС

Несмотря на то что Ирина П. и Сергей Г. работали в соседних отделах, по роду деятельности пересекались очень редко. Как правило, это были общие совещания, планерки и корпоративные празднования.

Однажды на очередной коллективной встрече между ними завязался спор по одному профессиональному вопросу, который касался организации работы между сотрудниками их отделов. Начав с замечаний по поводу недостатков работы соседних кабинетов, они перешли на личные оскорбления, и только когда их общий руководитель попросил успокоиться, они прекратили публичные разборки. После этого они старались избегать общения друг с другом, объясняя это тем, что просто не могут найти общий язык. Прошло время, и в результате горизонтального перемещения по карьерной лестнице Сергей оказывается в одном отделе с Ириной.

После перехода Сергея в отдел, где работала Ирина, их неприязнь стала совсем очевидной. Что бы ни сказала Ирина, Сергей всегда комментировал ее слова в язвительной форме. Они не упускали момента, чтобы подколоть друг друга. Руководитель отдела поговорила с обоими, и вроде все прекратилось. Но на самом деле негативное отношение не исчезло, а стало тщательно скрываться. Напряжение росло. Коллеги стали выражать антипатию друг к другу, соревнуясь в работе. Старались опередить друг друга с решением рабочих вопросов, быстрее другого выполнить свои задачи и показать руководителю, что лучше справляется с заданиями.

Проработав рядом с Сергеем три месяца в состоянии активной борьбы, Ирина перестала стараться. Она сдала позиции, приняла тактику равнодушия и безучастия, в то время как Сергей отлично справлялся со своей работой и показывал высокие результаты. Через какое-то время Ирина решилась на откровенный разговор с руководителем отдела и объяснила ситуацию. Руководитель в ответ принял решение отправить Ирину на курсы повышения квалификации и через два месяца поставил ее на должность ведущего специалиста, в результате чего Сергей стал ее подчиненным.

Вопросы и задания:

Кто из участников выбрал неверную модель поведения?

Можно ли было избежать конфликта? От кого это зависело?

Смогут ли коллеги наладить отношения?

Критерии оценивания:

1. Научно-теоретический уровень выполнения кейса и выступления.
2. Полнота решения кейса.
3. Степень творчества и самостоятельности в подходе к анализу кейса и его решению. Доказательность и убедительность.
4. Форма изложения материала (свободная; своими словами; грамотность устной или письменной речи) и качество презентации.
5. Культура речи, жестов, мимики при устной презентации.
6. Полнота и всесторонность выводов.
7. Наличие собственных взглядов на проблему.

Рекомендации по подготовке устных докладов

Студентам предлагаются следующие темы для докладов:

1. Гендерные различия в передаче и приеме сообщения.
2. Сила слов: о воздействии слов на психологическое состояние человека.
3. История русского мата и негативные последствия его употребления.
4. Основные правила критики.
5. Основные правила комплиментов.
6. Самые распространенные позы и жесты и их интерпретация.
7. Культурные особенности невербального общения.
8. Основные правила ассертивного поведения и умение говорить «нет».

9. Механизмы манипулятивного общения и основные приемы защиты от манипуляций.

10. Техники «маленького разговора» в деловом общении.

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы (доклад с презентацией).

Презентационные работы оформляются в программе Microsoft PowerPoint. На титульном слайде должна быть обозначена Тема работы, Ф.И.О., группа, дата защиты работы.

В слайдах необходимо указывать автора, приводимого определения или классификации и т.п. Без указания источника информации презентация оцениваться не будет.

Последний слайд должен содержать список использованной литературы, который оформляется в соответствии с правилами оформления литературы в вузе.

Критерии оценивания:

1. СОДЕРЖАНИЕ. Тема доклада раскрыта, отражена суть вопроса.
2. ИЛЛЮСТРАТИВНОСТЬ. Презентация содержит не только текст, но и в меру сопровождается иллюстративным материалом.

3. ЧИТАБЕЛЬНОСТЬ. Презентация читабельна, т.е. содержит умеренное количество текста. Распространенная ошибка – вместить в один слайд большой параграф текста мелким шрифтом. Такие слайды тяжело воспринимаются аудиторией. Такие слайды рекомендуется «разбивать» на несколько больше составлять «читабельных» слайдов.

4. ЦВЕТОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ. Рекомендуется внимательно отнестись к цветовому оформлению, не переусердствовать с цветами.

5. ЛОГИКА ИЗЛОЖЕНИЯ. Докладчику необходимо представиться, обозначить тему доклада. Далее доклад представляется с использованием правила композиции (вступление, основная часть, заключение).

6. РЕЧЕВОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ. Четкая дикция, отсутствие слов-паразитов, уверенный голос. При докладе можно (и нужно) пользоваться

своим конспектом.

7. РЕГЛАМЕНТ. Доклад не должен превышать 7 минут.

8. ВОПРОСЫ К АУДИТОРИИ. Для проверки, насколько хорошо была воспринята информация и для лучшего усвоения материала необходимо подготовить 3-5 вопросов к аудитории по теме доклада.

Рекомендации по подготовке к итоговой аттестации (зачету)

Внимательно ознакомьтесь с требованиями преподавателя к итоговой аттестации. Все необходимые задания должны быть выполнены в определённый срок. При подготовке к зачету важно раскрыть сущность предлагаемого вопроса с опорой на теоретические источники, научные школы, позиции ведущих учёных. Необходимо представить собственное понимание существа явления, приветствуются попытки изложить собственную точку зрения по проблематике вопроса.

Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа студента на лекционных, практических и лабораторных занятиях, на этапах самостоятельной работы в рамках дисциплины в течение всего семестра. В распоряжении студентов находятся библиографические источники, электронные материалы, УМКД и другие материалы преподавателя и кафедры теории и методики профессионального образования.

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на вопросы к зачету, перечень рекомендуемой (основной и дополнительной) литературы.

В случае возникновения трудностей при изучении материалов по дисциплине целесообразно обратиться к преподавателю за консультацией. Перед назначенной преподавателем консультацией следует составить список вопросов, требующих дополнительного разъяснения. Можно также прибегнуть к коллективному обсуждению выносимых на зачет вопросов с сокурсниками, что поможет углубить знания и по-новому взглянуть на возможность раскрытия той или иной темы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Психология межличностных отношений в
общественном питании»
Направление подготовки - 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ПК-14: способность 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	Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	Оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	Навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. Методами эффективного взаимодействия между членами команды.
<p>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</p>	Знает	Теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	Анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	Навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
<p>ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	Знает	Теорию мотивации и коммуникативных основ общения.
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Проявляет коммуникативные умения.
	Владеет	Технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Навыками эффективной коммуникации.
<p>ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического</p>	Знает	Теоретические основы переговорного процесса. Основы проектной деятельности.
	Умеет	Вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии проекта.

оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Владеет	Навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
--	---------	---

Контроль достижения целей курса

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел 1. Основы психологии межличностных отношений	ПК-22	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 1-2
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
2	Раздел 2. Эффективные коммуникации	ПК-14	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 3-7
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
3	Раздел 3. Организация работы с группой	ПК-15	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 8-16
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	
	ОК- 13	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 17-22	
		Умеет	УО-4		
		Владеет	ПР – 3		
4	Раздел 4. Методология и методы эффективной межличностной коммуникации на предприятии общественного питания	ПК-33	Знает	ПР-7	Вопросы к зачету 23-30
			Умеет	УО-4	
			Владеет	ПР – 3	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	критерии	показатели
--------------------------------	--------------------------------	----------	------------

<p>ПК-14: способность разрабатывать критерии оценки профессиональн ого уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>знает (порогов ый уровень)</p>	<p>Теоретические основы оценки профессиональ ного уровня персонала.</p>	<p>Знание теоретических основ оценки профессиональ ного уровня персонала.</p>	<p>-знание критериев оценки профессионального уровня персонала.</p>
	<p>умеет (продвин утый)</p>	<p>Оценивать профессиональ ный уровень персонала и составлять индивидуальны е и коллективные программы обучения.</p>	<p>Умение оценивать профессиональ ный уровень персонала. Умение составлять индивидуальны е и коллективные программы обучения.</p>	<p>-способность эффективно распределить время при подготовке к занятиям; - способность составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками разработки критериев оценки профессиональ ного уровня персонала для составления индивидуальны х и коллективных программ обучения. Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. Методами эффективного взаимодействи я между членами команды.</p>	<p>Владение навыками разработки критериев оценки профессиональ ного уровня персонала для составления индивидуальны х и коллективных программ обучения. Владение методами эффективного взаимодействи я между членами команды.</p>	<p>-способность разработать критерии оценки профессионального уровня персонала; -способность составления индивидуальных и коллективных программ обучения; -способность произвести планирование своего развития и развития профессионального уровня персонала.</p>

<p>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</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.</p>	<p>Знание подходов и теорий лояльности и анализа трудовой деятельности.</p>	<p>-знание теории лояльности; -знание методов анализа трудовой деятельности.</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.</p>	<p>Умение анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала. Умение анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>	<p>- способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; - способность анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных</p>	<p>Владение приемами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Владение приемами анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом</p>	<p>- навыки планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; - навыки анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>

		обязанностей на предприятиях питания.	собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.	
ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знает (пороговый уровень)	Теорию мотивации и коммуникативных основ общения.	Знает теорию мотивации и коммуникативных основ общения	- способность дать определение мотивации и дефиниций психологии мотивационной деятельности; - способность дифференцировать методы и методики мотивационного стимулирования; - способность дать определение дефиниций психологии общения.
	умеет (продвинутый)	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Проявляет коммуникативные умения.	Умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Коммуникативные умения.	- способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; - способность проявлять коммуникативные умения.
	владеет (высокий)	Технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Навыками эффективной коммуникации.	Владение технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Владение навыками эффективной коммуникации.	- способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации работников предприятий питания; - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области стимулирования работников предприятий питания; - способность проявлять эффективные

				коммуникативные навыки.
ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	Теоретические основы переговорного процесса. Основы проектной деятельности.	Знание теоретических основ переговорного процесса. Знание основы проектной деятельности.	-способность назвать характеристики переговорного процесса; -способность описать способы эффективных переговоров; - способность назвать критерии оценки результативности проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
	умеет (продвинутый)	Вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	Умение вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	- способность вести переговоры; - способность оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
	владеет (высокий)	Навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	Владение навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Владение навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	- навыки ведения эффективных переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; - навык оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

ФОС по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании» включает: ФОС для проведения текущего контроля

успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация студентов

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Видом промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен зачет. Зачет по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании» проводится в форме индивидуального собеседования по составленным вопросам.

Студенту предлагается осветить ответы на вопрос по выбору преподавателя. Дается время на подготовку до 15 минут. Студенту по его просьбе выдается чистая писчая бумага для записей – лист устного опроса. При ответе магистранту разрешается пользоваться записями, сделанными им в ходе подготовки в аудитории. Студенту по усмотрению преподавателя задается не менее 2 вопросов на уточнение.

Правильность ответа на зачёте оценивается по десятибалльной шкале, где

1 - 3 балла - отсутствие знаний или фрагментарные знания по экзаменационному вопросу;

4 - 5 баллов - достаточный объем знаний по экзаменационному вопросу, умение ориентироваться в базовых понятиях и концепциях;

6 баллов - достаточно полные и систематизированные знания по экзаменационному вопросу, умение ориентироваться в базовых понятиях и концепциях;

7 баллов - глубокие и полные знания по всем аспектам экзаменационного вопроса, умение ориентироваться в базовых понятиях и концепциях, делать логически правильные выводы;

8 баллов – систематизированные, глубокие и полные знания по всем аспектам экзаменационного вопроса, умение ориентироваться в базовых

понятиях и концепциях, делать обоснованные выводы, использование научной терминологии;

9-10 баллов - систематизированные, глубокие и полные знания по всем поставленным аспектам экзаменационного вопроса, умение ориентироваться в базовых понятиях и концепциях, способность обосновывать решения в нестандартных ситуациях.

Вопросы к зачету

1. Определение общения. Краткая характеристика психологической структуры общения. Виды и функции общения.

2. Способность к общению и ее значение в развитии организаторских и коммуникативных качеств.

3. Краткая характеристика перцептивной стороны общения. Механизмы межличностного восприятия, препятствующие и способствующие успешному общению.

4. Краткая характеристика коммуникативной стороны общения. Умение слушать как залог эффективного общения. Основные причины невосприимчивости информации во время слушания.

5. Краткая характеристика условий эффективного слушания.

6. Характеристика основных установок во время слушания: одобрение, самоодобрение, эмпатия.

7. Определение нерефлексивного слушания и рефлексивного слушания. Основные приемы рефлексивного слушания.

8. Коммуникационные барьеры. Барьеры социально-культурного различия. Речевые барьеры и эмоциональные барьеры.

9. Анализ вербальных выражений: денотаты, коннотации.

10. Истоки ораторского искусства. Понятия: «оратор», «риторика», «ритор».

11. Золотые правила красноречия. Основные элементы мастерства оратора.

12. Приемы привлечения и удержания внимания в устном выступлении.

13. Этика оратора.

14. Правила комплиментов и критики

15. Социально-психологические критерии описания субъекта затрудненного и незатрудненного общения.

16. Краткая характеристика невербального общения. Особенности интерпретации невербального языка. Определение понятий: «кинестетика», «паралингвистика», «экстралингвистика», «проксемика».

17. Краткая характеристика зон межличностного общения.

18. Значение определенных выражений мимики. Особенности интерпретации визуального контакта.

19. Типология и особенности интерпретации жестов и поз.

20. Прикосновения и ольфакторные компоненты в структуре невербальной коммуникации.

21. Культурные особенности невербального общения.

22. Генерализованный» невербальный паттерн субъекта затрудненного и незатрудненного общения.

23. Краткая характеристика интерактивной стороны общения. Мотивационный подход к межличностному взаимодействию.

24. Ситуативный подход к межличностному взаимодействию.

25. Когнитивный подход к межличностному взаимодействию.

26. Структурный (транзакционный) подход к межличностному взаимодействию.

27. Деятельностный подход к межличностному взаимодействию.

28. Понятие ассертивности. Правила ассертивного поведения.

29. Психологическая природа манипулятивного общения. Механизмы манипулятивного общения. Манипулятивные приемы воздействия на массовое сознание.

30. Манипулятивные приемы в межличностном деловом общении.

Защита от манипуляций.

Фонд тестовых заданий

Вопрос 1. Этика делового общения основывается на знаниях:

- 1) социологии;
- 2) психологии;
- 3) менеджмента;
- 4) логики;
- 5) всех перечисленных дисциплин.

Вопрос 2. Что такое общение?

- 1) разговор двух и более людей;
- 2) спор;
- 3) взаимодействие субъекта и объекта;
- 4) взаимодействие людей с целью обмена информацией;
- 5) совместный отдых.

Вопрос 3. Какова основная задача делового общения?

- 1) продуктивное сотрудничество;
- 2) строгое регулирование иерархического соположения управляющего и управляемого;
- 3) налаживание межличностных контактов;
- 4) поиски «нужных» людей для решения производственных вопросов;
- 5) поиски «нужных» людей для решения личных и производственных вопросов.

Вопрос 4. Какое правило Дейл Карнеги возводит в важнейший закон человеческого поведения?

- 1) говорите о том, что интересует вашего собеседника.
- 2) внушайте собеседнику сознание его значимости и делайте это искренне;
- 3) поощряйте других говорить о себе;
- 4) искренне интересуйтесь другими людьми;
- 5) улыбайтесь.

Вопрос 5. Что можно считать характерным отличием американцев?

- 1) Проявление искренней заинтересованности к проблемам делового партнера;
- 2) они не умеют внимательно слушать;
- 3) Умение улыбаться;
- 4) говорят только о себе;
- 5) среди них много неудачников.

Вопрос 6. Какой человек считает себя намного умнее других?

- 1) человек несдержанный, постоянно всем недовольный;
- 2) человек веселый, не испытывающий трудности в общении;
- 3) человек некоммуникабельный;
- 4) человек с заниженной самооценкой;
- 5) человек с завышенной самооценкой.

Вопрос 7. Найдите несоответствующий определению доминантности пункт. Человек, обладающий доминантными качествами, ведет себя по отношению к собеседнику:

- 1) с позиций превосходства;
- 2) дает переубедить себя, хотя внутренне не согласен;
- 3) отсутствуют сомнения типа «уместно ли это»;
- 4) не принимает возражений; часто перебивает;
- 5) стремится повлиять на собеседника.

Вопрос 8. Какие из перечисленных пунктов, не соответствуют характеристике психологической ригидности?

- 1) жизненный оптимизм;
- 2) трудности в принятии самостоятельных решений;
- 3) торопливость речи и манера торопить собеседника с ответом;
- 4) склонны уточнять уже принятые решения;
- 5) стремление к активной деятельности.

Вопрос 9. Почему затруднено общение с интровертами?

- 1) стремятся проникнуться проблемами другого;
- 2) их трудно переключить с собственного, внутреннего хода мыслей на диалог;
- 3) они вспыльчивы и порой агрессивны;
- 4) внешне излишне эмоциональны;
- 5) они беззаботны, оптимистичны.

Вопрос 10. Люди, которым присуще такое коммуникативное качество как экстраверсия:

- 1) общительны, словоохотливы, беззаботны;
- 2) сдержанны в общении, в жизни застенчивы;
- 3) общительны, но хорошо контролируют свои эмоции;
- 4) трудно переключаются с внутреннего хода мыслей на диалог;
- 5) ответственны в принятии решений.

Вопрос 11. К вербальным средствам общения относятся:

- 1) жесты;
- 2) позы;
- 3) устная и письменная речь;
- 4) интонации голоса.

5) мимика

Вопрос 12. Чье восприятие образа другого человека более объективно?

- 1) человека с положительной самооценкой, адаптированного к внешней среде;
- 2) эмоциональной женщины;
- 3) человека авторитарного типа;
- 4) конформной (склонной к приспособленчеству) личности;
- 5) человека с низкой самооценкой.

Вопрос 13. По утверждению австралийского специалиста А.Пиза, наибольший объем информации от другого человека передается нам с помощью:

- 1) речи;
- 2) мимики, жестов, позы;
- 3) тона голоса и его интонаций;
- 4) тактильно-мышечных форм;
- 5) вербальных и невербальных средств общения.

Вопрос 14. Продолжите фразу: «Внешнее проявление твердости - ...»:

- 1) привычка морщить нос, втянутый подбородок;
- 2) высоко поднятые плечи, неясное и нечеткое произношение;
- 3) прямой открытый взгляд, шаркающая походка;
- 4) откинута назад голова, манера стоять, широко расставив ноги;
- 5) богатая, доброжелательная мимика, прямой открытый взгляд.

Вопрос 15. Какой из перечисленных факторов может отрицательно повлиять на атмосферу общения при первой встрече?

- 1) очки с затемненными стеклами;
- 2) располагающий взгляд;
- 3) приветливость;
- 4) доброжелательная улыбка;
- 5) строгий деловой костюм.

Вопрос 16. Что не входит в подготовку к переговорам?

- 1) выявление области взаимных интересов;
- 2) установление рабочих отношений с партнером;
- 3) установление нерабочих отношений с партнером;
- 4) решение организационных вопросов (повестка дня, место и время встречи);
- 5) нахождение общего подхода и подготовка переговорной позиции.

Вопрос 17. Какая цветовая гамма помещения создает атмосферу доминирования хозяев и не позволяет гостям чувствовать себя непринужденно?

- 1) синяя;
- 2) зеленая;
- 3) желтая;
- 4) серая;
- 5) бежевая.

Вопрос 18. Какое правило не относится к правилам убеждения?

- 1) убеждение должно быть всесторонним и аргументированным;
- 2) злоупотребление фактами не способствует эффективности воздействия на человека;
- 3) обращайтесь внимание не только на логичность и доказательность рассуждений;
- 4) обращайтесь внимание на эмоциональность убеждения;
- 5) не пытайтесь «угадать» его контраргументы, проникнуть в стиль мышления.

Вопрос 19. Что нам мешает слушать собеседника?

- 1) внимание;
- 2) дружелюбие;
- 3) критичность;
- 4) активность;
- 5) заинтересованность.

Вопрос 20. При ведении переговоров с иностранными партнерами необходимо:

- 1) неукоснительно соблюдать традиции и правила поведения страны-партнера;
- 2) соблюдать правила и традиции своей страны;
- 3) соблюдать правила поведения и традиции страны-партнера, если они Вам нравятся;
- 4) обращать внимание только на решение деловых вопросов, даже, если это противоречит этическим нормам;
- 5) придерживаться единых международных норм и правил.

Вопрос 21. Жесты какого типа имеют наибольшую национальную и культурную специфику и значительно разнятся в зависимости от страны?

- 1) жесты-иллюстраторы;
- 2) жесты-регуляторы;
- 3) жесты-адаптеры;
- 4) жесты-символы;
- 5) жесты-информаторы.

Вопрос 22. Для чего употребляются жесты-иллюстраторы?

- 1) для пояснения сказанного словами;

- 2) для указания на окончание беседы;
- 3) для сопровождения наших чувств и эмоций;
- 4) чтобы показать различие в национальной и культурной традициях;
- 5) обратить внимание на индивидуальные особенности человека.

Вопрос 23. Какой из перечисленных жестов не относится к жестам-регуляторам?

- 1) приветствие рукопожатие;
- 2) частые кивки головой - для ускорения беседы;
- 3) медленные кивки головой - выказывают заинтересованность в беседе;
- 4) приподнятый вверх указательный палец - желание прервать беседу на данном месте или возразить;
- 5) американский символ «ОК», означающий «всё хорошо».

Вопрос 24. В перечисленных вариантах найдите тот, который не предполагает употребление жестов-адаптеров?

- 1) в ситуациях стресса;
- 2) в затруднительных ситуациях;
- 3) для пояснения сказанного;
- 4) служат признаком переживаний;
- 5) признак волнения.

Вопрос 25. Найдите правильный вариант завершения утверждения «дистанция, на которой разговаривают собеседники ...»)»

- 1) очень символична и зависит от многих факторов;
- 2) вообще не имеет значения;
- 3) зависит только от национальных особенностей;
- 4) зависит только от взаимоотношений собеседников;
- 5) зависит только от пола собеседников.

Вопрос 26. Какой вид улыбки наиболее уместен в деловом общении?

- 1) заискивающая;
- 2) адекватная ситуации;
- 3) презрительная.
- 4) ироничная;
- 5) насмешливая.

Вопрос 27. Что означает контакт глаз собеседников:

- 1) они боятся друг друга;
- 2) они не доверяют друг другу;
- 3) разговор их мало интересует;
- 4) просьбу не перебивать, ещё не всё сказано;
- 5) доверие собеседников друг другу.

Вопрос 28. Какой должна быть дистанция в деловом общении, по мнению американцев?

- 1) 90 см;
- 2) 25 см;
- 3) 1 м 20 см;
- 4) 15 см.
- 5) не имеет значения.

Вопрос 29. Какое средство невербального общения слушающего поощряет говорящего к продолжению разговора?

- 1) увеличение дистанции слушающим собеседником;
- 2) очень широкая улыбка;
- 3) постоянное сокращение дистанции во время разговора;
- 4) заинтересованный взгляд с нечастыми кивками головой;
- 5) частый отвод взгляда в сторону.

Вопрос 30. Равноправие участников деловой встречи, свободный обмен мнениями и взгляда подразумевает беседа:

- 1) за "Т" - образным столом;
- 2) за круглым столом;
- 3) за прямоугольным столом;
- 4) за журнальным столиком;
- 5) за любым из перечисленных.

Вопрос 31. Какого правила необходимо придерживаться, чтобы избежать ошибок поведения?

- 1) притворяйтесь, что слушаете;
- 2) не задавайте слишком много вопросов;
- 3) будьте излишне чувствительны к эмоциональным словам;
- 4) всегда давайте советы, даже если вас об этом не просят;
- 5) воздерживайтесь от высказывания своих мыслей.

Вопрос 32. Весьма привлекательные в деловом мире черты:

- 1) надежность, фундаментальность, стабильность;
- 2) бесцеремонность, расхлябанность;
- 3) невнимание к окружающим, невоспитанность;
- 4) конфликтность;
- 5) подхалимство.

Вопрос 33. К какому виду этикета относится этикет, предписывающий нормы поведения на улице, в гостях, в театре, в общественных местах?

- 1) деловому;
- 2) общегражданскому;

- 3) воинскому;
- 4) дипломатическому;
- 5) придворному.

Вопрос 34. Какое приветствие подчеркивает ваше уважение и добрые чувства к человеку?

- 1) "Здравствуйте";
- 2) поклон, взмах руки;
- 3) "Здравствуйте, Иван Александрович!", тепло улыбнуться;
- 4) кивок головой;
- 5) "Эй, привет!".

Вопрос 35. Входя в комнату, где сидят подчиненные, руководитель:

- 1) не здоровается ни с кем;
- 2) первым здоровается со всеми;
- 3) первыми здороваются подчиненные, а начальник обменивается со всеми рукопожатиями;
- 4) здоровается первым, сотрудники отвечают, вставая;
- 5) сотрудники здороваются и подают руку первыми.

Вопрос 36. Посетитель, входя в кабинет в учреждении:

- 1) не должен стучать в дверь;
- 2) должен постучать в дверь, и не дожидаясь разрешения, войти;
- 3) должен постучать в дверь и подождать разрешения войти;
- 4) должен постучать и подождать, когда хозяин кабинета выйдет и пригласит его войти;
- 5) не должен стучать в дверь, а ждать, когда кто-нибудь выйдет и пригласит его в кабинет.

Вопрос 37. Деловой этикет в ряде случаев отдает преимущество женщине. Какая из указанных ситуаций некорректна?

- 1) Женщина первая протягивает руку для рукопожатия;
- 2) Женщину представляют мужчине, а не наоборот;
- 3) В служебном автомобиле женщина занимает более почетное место и первой садится в автомобиль;
- 4) В служебном помещении женщина вправе принять помощь мужчины при необходимости передвинуть или перенести мебель или какое-либо тяжелое оборудование;
- 5) Мужчина уступает женщине дорогу.

Вопрос 38. Согласно общим правилам вежливости, первым приветствует (найдите ошибку в утверждении):

- 1) мужчина - женщину;
- 2) вышестоящий по должности первым приветствует нижестоящего;
- 3) секретарь (женщина) руководителя (мужчину);

- 4) опаздывающий - ожидающего;
- 5) входящий - находящихся в помещении.

Вопрос 39. Согласно деловому этикету представляют (найдите ошибку в утверждении):

- 1) мужчину - женщине;
- 2) младшего по возрасту - старшему по возрасту;
- 3) имеющего более низкий должностной статус - имеющему более высокий должностной статус;
- 4) одного сотрудника - группе сотрудников;
- 5) женатого - холостому.

Текущая аттестация студентов

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Психология межличностных отношений в общественном питании» проводится в форме контрольных мероприятий (выполнения самостоятельной работы, групповой работы на практических занятиях, выполнения практических творческих заданий) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Текущая аттестация проводится по каждой теме учебной дисциплины и позволяет оценить уровень овладения компетенциями на аудиторных занятиях, а также в ходе выполнения самостоятельной работы.

Оценочные средства, применяемые при текущей аттестации

Оценочное средство 1. Сообщение с опорой на ментальную карту

Задание. Студентам предлагается разделиться на мини группы, изучить рекомендуемую литературу по любому вопросу темы на выбор, обобщить учебное содержание и свой практический профессиональный опыт в группе, разработать вариант решения проблемы, представить его в виде ментальной карты. Презентовать всей группе, защитить.

Оценочное средство 2. Дискуссия в формате «Аквариум»

Этапы:

- а) постановка проблемы по теме занятия;
- б) разделение группы на мини группы, располагающиеся по кругу;
- в) выбор преподавателем или группой человека, который будет представлять позицию группы;
- г) обсуждение проблемы и выработку точки зрения группы.

Группы формулируют ответы на вопросы, предложенные преподавателем для обсуждения, затем предлагают их на обсуждение.

Группы экспертов (по количеству вопросов) располагаются по углам аудитории (таблички с названием группы экспертов); наблюдатели рассаживаются по периметру аудитории; действующие лица рассаживаются в центре аудитории по кругу. Затем представитель группы называет первый вопрос и предлагает действующим лицам высказаться по сути вопроса, экспертная группа по данному вопросу фиксирует ответы. Так же обсуждаются остальные вопросы. После чего педагог предлагает экспертным группам по очереди выступить с обобщением по соответствующим вопросам. Проводится рефлексия.

Оценочное средство 3. «Расширенное эссе»

Это прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции,

трактуемое ту или иную тему и представляющее попытку передать индивидуальные впечатления и соображения, так или иначе, с ним связанные. Это персонифицированный способ реагирования на заявленную проблему.

Инструкция:

1. Напишите небольшое сочинение-размышление на вопрос по выбору.
2. При выполнении работы постарайтесь максимально выразить личное отношение к исследуемой проблеме.

3. Обязательно покажите Ваше знание первоисточников, при этом по желанию Вы можете расширить предложенные литературные источники, посвященные проблеме.

4. Придерживайтесь классической структуры: содержание, основная часть, заключение, библиография.

5. Рекомендуемый объем для расширенного эссе 4000-5000 слов.

Оценивание эссе осуществляется в соответствии с критериями.

1. Краткое содержание – 10 % оценки, если: название выбрано адекватно теме; цель ясно определена: предмет исследования представляет интерес с точки зрения науки; установлена связь предмета исследования или выдвинутого тезиса с известными фактами и исследованиями; структура эссе и главные выводы ясно сформулированы.

2. Основная часть и заключение – 75 % оценки, если адекватные и уместные свидетельства – из первичных и вторичных источников – в поддержку аргументации отобраны критически и впечатляюще; избранные доказательства, – включая различные толкования вопроса там, где это необходимо критически проанализированы и оценены; аргументация стройна и высказывается логично и последовательно; идеи выражены ясно; выводы соответствуют цели и подкреплены доказательствами.

3. Источники (библиография, примечания) – 15 % оценки, если: адекватные, нужные источники определены и использованы эффективно в связи с текстом; ссылки и примечания сделаны и оформлены правильно.

Оценочное средство 4. «Конспект»

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Инструкция: составьте конспект одного из рекомендуемых источников, выделите существующие точки зрения на проблему, проанализируйте их, сравните, дайте им оценку.

Список источников, рекомендуемых для конспектирования (на выбор):

1. Лаундес, Л. Как говорить с кем угодно и о чем угодно. Психология успешного общения. Технологии эффективных коммуникаций / Л. Лаундес. - М.: Добрая книга, 2016. - 384 с.
2. Земедлина, Е.А. Этика и психология делового общения: Учебное пособие / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 112 с.
3. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры. - М.: Эксмо, 2011. - 576 с.

Оценивание конспекта осуществляется в соответствии с критериями.


- содержательность конспекта, соответствие плану;
- отражение основных положений, результатов работы автора, выводов;
- ясность, лаконичность изложения мыслей студента;
- наличие схем, графическое выделение особо значимой информации;
- соответствие оформления требованиям;
- грамотность изложения;
- конспект сдан в срок.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Конфликтология

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
курс 1 семестр 1
лекции -18 час.
практические занятия- 18 час.
Лабораторные работы - час.
всего часов аудиторной нагрузки -36 час.
Всего часов -108
самостоятельная работа 72 час.
контрольные работы (количество) – 0
курсовая работа / курсовой проект – не предусмотрены
зачет- 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель

Филиппенко Г.В.

АННОТАЦИЯ
учебно-методического комплекса дисциплины
«Конфликтология»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Конфликтология» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки Технология продукции и организация общественного питания 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 входит в вариативную часть блока «Дисциплины по выбору».

Содержание дисциплины «Конфликтология» преемственно связано со следующими дисциплинами учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: «Основы менеджмента» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Цель дисциплины:

- формирование у студентов системы научных знаний в области теории и практики конфликта;
- приобретение навыков конструктивного разрешения и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности;
- формирование компетентности в области управления конфликтами, необходимой для ведения социально-управленческой деятельности.

Задачи:

- изучить основные понятия, виды, функции, барьеры общения;

– сформировать навыки эффективного слушания, ознакомиться с основными элементами мастерства оратора, сформировать навыки планирования структуры речи и публичного выступления;

– ознакомиться с особенностями интерпретации невербального языка общения, теориями межличностного взаимодействия, с путями разрешения конфликтов, приемами управления конфликтами и защитой от манипуляций в общении;

– овладеть навыками переговорного процесса и эффективного взаимодействия со всеми участниками профессиональной деятельности.

Значимость дисциплины заключается в том, что она дает возможность студентам не только изучить необходимые для специалиста теоретические основы успешного управления процессом межличностного взаимодействия, но и выработать базовые навыки эффективного общения, что позволяет добиваться лучших результатов в профессиональной деятельности.

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

рабочую программу учебной дисциплины;

учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);

фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического
комплекса _____ Филиппенко Г.В.


Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Конфликтология

Направление подготовки - 19.03.04

«Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки – очная

курс 1 семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7/ пр.10
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 72 час.
контрольные работы (количество) – 0
курсовая работа / курсовой проект – не предусмотрены
зачет 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Филиппенко Г.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 «Production technology and organization of public catering».

Study profile «Production technology and organization of restaurant services».

Course title: «Conflictology ».

Variable part of Block 1, 3 credits.

Instructor: Belous Elena Ivanovna.

At the beginning of the course a student should be able to: The ability to carry out the formulation of problems, goals and objectives of the study substantiate the hypothesis, to develop a program and methodical support of research (theoretical, empirical).

Learning outcomes:

General competences (GC): ability to work in a team, tolerant perceiving social, ethnic, confessional and cultural differences.

Specific professional competences (SPC): the ability to develop criteria for assessing the professional level of personnel for the compilation of individual and collective training programs, to assess the required skills of team members and the liaison between team members; the ability to plan and analyze programs and activities maintenance and support personnel loyalty towards the company and management to plan and analyze their activities and the working day taking into account its own duties on food plants; the ability to search, select, and use information in the field of motivation and stimulation of workers of catering enterprises, to exercise communication skills; willingness to negotiate with developers and vendor-mi technological equipment, to evaluate the results of designing enterprise power for small business at the design stage.

Course description:

Basic psychological concepts, types, functions and barriers of communication. Methods of effective listening. The main elements of the speaker's skill, planning the structure of speech and public speaking. Verbal and non-verbal

channels of communication. Theories of interpersonal interaction. Ways of resolving conflicts, methods of conflict management and protection against manipulation in communication. Skills in negotiations and effective interaction with all participants in professional activities.

Basic methods of psychology, different psychological schools (primary, basic) and directions (secondary). Learning the skill to analyze the methods of practical psychology understanding task, to apply selected methods of practical psychology and assess their effectiveness. The main provisions of the psychology groups. The concept and elements of group dynamics, phases of group development, roles of the leading groups. Types of group forms of work. The organizational basis of group forms of work. Basic methods of group work effectiveness of different psychological schools and trends. The specifics of group work with representatives of different groups.

Main course literature:

1. The psychology and ethics of business communication : the textbook for bachelors : for students of higher educational institutions : [advanced course] / [A.V. Brega and others] ; under the editorship of V. N. Lavrinenko, L. I. Chernyshovoy. Moscow : Yurayt , 2012. - 591 p. (3 copies)
2. Chernova G.R. Psychology of communication : [textbook] /Galina Chernova. – SPb.: Peter, 2012. – 235 p. (2 copies)
3. Psychology of social groups : a training manual / N.I. Semechkin. Moscow : Vldos-Press, 2011. – 287 p. (5 copies)
4. Veraksa N.E. Social psychology : textbook for higher education /N.E. Veraksa. Moscow : Academy Publ., 2011. 224 p.: ill., tabl. (3 copies)

Form of final knowledge control: offset

«Конфликтология»

Дисциплина «Конфликтология» входит в блок Б1.В.ДВ.01.02 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 час. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), из них 7 часов с использованием методов активного обучения, практические занятия (18 часов), из них 10 часов с использованием методов активного обучения, самостоятельная работа (72 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины по выбору».

Содержание дисциплины «Конфликтология» «преимущественно связано со следующими дисциплинами учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: «Основы менеджмента» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Основное содержание курса охватывает круг вопросов, связанных со спецификой определения, понимания, структурирования конфликта как важного социального явления современного общества, а также социологической и психологической характеристикой различных видов конфликтов, особенностей их протекания и разрешения в различных сферах жизнедеятельности человека. Рассматриваются основные зарубежные и отечественные концепции и теории конфликта. Также представлены этапы разрешения и предотвращения конфликта. Особенность курса «Конфликтология» состоит в том, чтобы дать студентам комплексно-теоретические и практические знания и сформировать их компетенции в сфере понимания специфики конфликта как социального и психологического

феномена, поскольку эти знания являются важными для подготовки бакалавра в сфере социальной работы.

Цель изучения дисциплины «Конфликтология» заключается в научном ориентировании студентов по проблемам понимания природы конфликта, его причин, социальной динамики и специфики управления процессом конфликта в больших и малых социальных группах, что имеет особую значимость для деятельности бакалавров в области социальной работы в системе социальной защиты.

Задачи:

- создать условия для усвоения бакалаврами систематизированных знаний о природе и причинах конфликта как социального феномена современного общества;
- рассмотреть общие вопросы, раскрывающие причины различных видов конфликтов (внутриличностных, межличностных, групповых, политических, экономических, межкультурных, межэтнических, военных и др.);
- познакомить с различными зарубежными и отечественными теориями и концепциями конфликта;
- сформировать представление об основных этапах протекания конфликта в различных социальных общностях;
- сформировать умения и компетенции по проблемам диагностики, разрешения и предотвращения конфликтов в различных социально-психологических общностях.

Для успешного изучения дисциплины «Конфликтология» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня;
- способность к эффективному применению психолого-педагогических знаний для решения задач общественного, национально-государственного и

личностного развития, проблем социального благополучия личности и общества;

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций выпускника (ПК-14, ПК-15, ПК-22, ПК-33) (элементов компетенций):

- ПК-14: способность 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;

- 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-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

- ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-14: способность 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	Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	Оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	Навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. Методами эффективного взаимодействия между членами команды.
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	Теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	Анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	Навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Теорию мотивации и коммуникативных основ общения.
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Проявляет коммуникативные умения.
	Владеет	Технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Навыками эффективной коммуникации.
ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками	Знает	Теоретические основы переговорного процесса. Основы проектной деятельности.
	Умеет	Вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии

технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		проекта.
	Владеет	Навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, стратегия ИНСЕРТ, ролевые игры, мозговой штурм, метод кластеров, кейс-метод, тренинг, мастер-класс.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 ч.)

Раздел I. Общая теория конфликта (4 час.)

Тема 1. Возникновение и становление конфликтологии (2 час.)

Конфликтология, её предмет, задачи, методы. Предпосылки возникновения конфликтологии. История развития конфликтологических знаний. Становление конфликтологии как науки. Зарубежные теории и концепции конфликтологии. Формирование отечественной школы конфликтологии. Современная конфликтология, её особенности и задачи. Конфликтология в системе наук.

Тема 2. Общая характеристика конфликта (2 час.) (с использованием метода интерактивного обучения: проблемная лекция – 2 час.)

Понятие и сущность конфликта. Различные определения конфликта как социального феномена. Различные подходы к классификации конфликтов. Типология конфликтов. Структура конфликта. Динамика конфликта. Функции конфликта.

Раздел II. Специфика конфликтных ситуаций (8 час.)

Тема 3. Внутриличностные и межличностные конфликты (2 час.)

Определение, общая характеристика внутриличностных и межличностных конфликтов. Типология, классификация, природа и причины конфликтов. Этапы межличностных конфликтов. Последствия и разрешение внутриличностных и межличностных конфликтов: факторы, способы и механизмы.

Тема 4. Групповые конфликты (2 час.)

Общая характеристика групповых конфликтов. Природа групповых конфликтов. Особенности конфликтов «личность-группа». Классификация конфликтов «личность-группа» и причины их возникновения. Особенности межгрупповых конфликтов (конфликты «группа-группа»). Теоретические подходы к объяснению причин межгрупповых конфликтов. Типология межгрупповых конфликтов. Последствия групповых конфликтов. Разрешение и предупреждение групповых конфликтов.

Тема 5. Политические и межэтнические конфликты (2 час.)

Конфликтность политического процесса. Понятие и структура политического конфликта. Особенности политического конфликта. Этнический парадокс современности. Типология межэтнических конфликтов. Классификация межэтнических конфликтов. Принципы и способы урегулирования, предупреждение конфликтов.

Тема 6. Межкультурные и экономические конфликты (2 час.)

Межкультурная коммуникация и конфликт. Определение межкультурных конфликтов. Источники межкультурных конфликтов. Конфликты архаической и современной культур. Профилактика межкультурных конфликтов. Развитие культурной компетентности. Урегулирование и разрешение межкультурных конфликтов.

Понятие и сущность экономического конфликта. Экономические конфликты в теориях классового неравенства. Природа экономических конфликтов в различных социальных теориях. Причины экономических конфликтов. Типология экономических конфликтов. Виды экономических конфликтов. Разрешение и функциональные последствия экономических конфликтов.

Раздел III. Управление конфликтами и технологии их разрешения (6 час.)

Тема 7. Управление конфликтами и их профилактика (2 час.)

Личность как главный элемент управления. Типы конфликтных личностей. Стратегии поведения людей в конфликте. Средства воздействия на участников конфликта. Методы и этапы управления конфликтами. Профилактика конфликтов. Разрешение конфликтов: общие подходы. Исходы конфликтов. Способы самостоятельного разрешения конфликта. Разрешение конфликта с участием третьей стороны. Варианты исхода конфликтов.

Тема 8. Направления индивидуальной и групповой работы конфликтолога (4 час)

Основные направления работы конфликтолога: общая характеристика. Индивидуальное психологическое консультирование. Групповые психокоррекционные тренинги. Социально-психологическое исследование коллектива. Методы предотвращения конфликтов в коллективе.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 ч)

Занятие 1. Возникновение и становление конфликтологии (2 час.)

1. Конфликтология, её предмет, задачи, методы.
2. Предпосылки возникновения конфликтологии.
3. Становление конфликтологии как науки.
4. Формирование отечественной школы конфликтологии.
5. Конфликтология в системе наук

Занятие 2. Общая характеристика конфликта (2 час.)

1. Понятие и сущность конфликта.
2. Типология конфликтов.
3. Структура конфликта.
4. Динамика конфликта.

5. Функции конфликта

Занятие 3. Внутриличные конфликты (2 час.)

1. Общая характеристика внутриличных конфликтов.
2. Классификация внутриличных конфликтов.
3. Разрешение внутриличных конфликтов: факторы, способы и механизмы.
4. Последствия внутриличных конфликтов

Занятие 4. Межличностные конфликты (2 час.)

1. Понятие и сущность межличностного конфликта.
2. Причины межличностных конфликтов.
3. Классификация межличностных конфликтов.
4. Предупреждение и разрешение межличностных конфликтов

Занятие 5. Групповые конфликты (2 час.)

1. Общая характеристика групповых конфликтов.
2. Особенности конфликтов «личность-группа».
3. Классификация конфликтов «личность-группа» и причины их возникновения.
4. Особенности межгрупповых конфликтов (конфликты «группа – группа»).
5. Теоретические подходы к объяснению причин межгрупповых конфликтов.
6. Типология межгрупповых конфликтов.
7. Последствия групповых конфликтов

Занятие 6. Управление конфликтами и их профилактика (4 час.)

1. Личность как главный элемент управления.
2. Типы конфликтных личностей.
3. Стратегии поведения людей в конфликте.
4. Средства воздействия на участников конфликта.
5. Методы и этапы управления конфликтами.
6. Профилактика конфликтов

Занятие 7. Способы разрешения и варианты исхода конфликтов.

Переговоры как способ разрешения конфликта (2 час.)

1. Способы самостоятельного разрешения конфликта.
2. Разрешение конфликта с участием третьей стороны.
3. Варианты исхода конфликтов
4. Общая характеристика переговоров.
5. Стили ведения переговоров.
6. Динамика переговоров.
7. Посредничество в переговорном процессе

Занятие 8. Психотерапевтические методики разрешения конфликтов (2 час.)

1. Применение психодрамы и социодрамы в конфликтологии. Модель психодрамы и основные психодраматические техники.
2. Характеристика основных фаз и стратегии организации психодрамы.
3. Логотерапия и ее применение в конфликтологии.

Занятие 9. Направления индивидуальной и групповой работы конфликтолога (2 час)

1. Основные направления работы конфликтолога: общая характеристика.
2. Индивидуальное психологическое консультирование.
3. Групповые психокоррекционные тренинги.
4. Социально-психологическое исследование коллектива

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Конфликтология» 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.

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.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
Раздел I. Общая теория конфликта					
1	Тема 1. Возникновение и становление конфликтологии	ОК-13	знание	Собеседование (УО-1), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопросы №№ 1-6
		ПК-14	знание	Собеседование (УО-1)	зачёт: вопрос №№ 1-6
2	Тема 2. Общая характеристика конфликта	ОК-13	знание	Доклад (УО-3), творческое задание (ПР-13), реферат (ПР-4)	зачёт: вопрос №№ 7-11
		ПК-15	знание	Дискуссия (УО-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 7-11
Раздел II. Специфика конфликтных ситуаций					

3	Тема 3. Внутриличностные конфликты	ПК-14	знание, умение	Контрольная работа (ПР-2), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос №№ 12-14, 39
		ПК-14	знание, умение	Реферат (ПР-4), Эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос №№ 12-14, 39
4	Тема 4. Межличностные конфликты	ПК-14	знание, умение	Собеседование (УО-1), реферат (ПР-4)	зачёт: вопрос №№ 15-16, 40-41
		ПК-22	знание, умение	Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 15 – 16, 40-41
5	Тема 5. Групповые конфликты	ПК-14	знание, умение, владение	Собеседование (УО-1), творческое задание (ПР-13), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 17-19, 42
		ПК-33	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), контрольная работа (ПР-2), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 17 – 19, 42
6	Тема 6. Политические конфликты	ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос № 20
		ПК-15	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 20
7	Тема 7. Межэтнические конфликты	ОК-13	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос № 21
		ПК-22	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 21
8	Тема 8. Межкультурные конфликты	ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос № 22
		ПК-33	Знание	Собеседование (УО-1), эссе	зачёт: вопрос № 22

				(ПР-3)	
9	Тема 9. Экономические конфликты	ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №23
		ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 23
Раздел III. Управление конфликтами и технологии их разрешения					
10	Тема 10. Управление конфликтами и их профилактика	ПК-14	Знание	Доклад (УО-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 24-25, 38
		ПК-15	Знание	Дискуссия (УО-4)	зачёт: вопрос №№ 24-25, 38
11	Тема 11. Способы разрешения и варианты исхода конфликтов	ОК-13	знание, умение	Реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 36-38
		ПК-22	знание, умение	Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 36-38
12	Тема 12. Переговоры как способ разрешения конфликта	ПК-14	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 27-29
		ПК-33	знание, умение, владение	Реферат (ПР-4), эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 27-29
13	Тема 13. Психотерапевтические методики разрешения конфликтов	ПК-14	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 31-36
		ПК-14	знание, умение, владение	Реферат (ПР-4), эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 31-36

14	Тема 14. Направления индивидуальной и групповой работы конфликтолога	ПК-33	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 39-42
		ПК-15	знание, умение, владение	Реферат (ПР-4), эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 39-42

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Андреева Г. М. Социальная психология: Учебник для высших учебных заведений / Г.М. Андреева. – 50-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство "Аспект Пресс", 2017. – 363 с. - ISBN 978-5-7567-0827-1. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785756708271.html> (Электронный источник из ЭБС, на который подписан ДВФУ <https://www.dvfu.ru/library/electronic-resources/russian-database.php>)
2. Бобрешова И.П. Конфликтология. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бобрешова И.П., Воробьев В.К.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 102 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54120.html>. — ЭБС «IPRbooks» - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-54120&theme=FEFU>
3. Волынская Л. Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.Б. Волынская. – 2-е изд., стер. – М. : Флинта, 2017. – 164 с. – ISBN 978-5-9765-1245-0. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976512450.html> (Электронный

источник из ЭБС, на который подписан ДВФУ
<https://www.dvfu.ru/library/electronic-resources/russian-database.php>)

4. Караяни А.Г. Психология общения и переговоров в экстремальных условиях [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Юриспруденция», «Правоохранительная деятельность» / Караяни А.Г., Цветков В.Л. – Электрон. текстовые данные. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 247 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52551.html> . – ЭБС «IPRbooks» – [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-52551&theme=FEFU>

5. Конфликтология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Иванова С. Ю., Попова С. В. — Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015.— 176 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62947.html>.— ЭБС «IPRbooks» - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-62947&theme=FEFU>

6. Конфликтология: Учебник / Кибанов А.Я., Ворожейкин И.Е., Захаров Д.К.; Под ред. Кибанова А.Я., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 301 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005724-8 - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-590258&theme=FEFU>

7. Метлякова Л.А. Конфликтология [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Метлякова Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Пермь: Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2016.— 210 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70630.html>.— ЭБС «IPRbooks» - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-70630&theme=FEFU>

8. Овсянникова Е. А. Социальная психология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.А. Овсянникова, А.А. Серебрякова. – 2-е изд., перераб. – М.

: ФЛИНТА, 2015. – 163 с. - ISBN 978-5-9765-2221-3. – [Электронный ресурс].
– URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976522213.html>
(Электронный источник из ЭБС, на который подписан ДВФУ
<https://www.dvfu.ru/library/electronic-resources/russian-database.php>)

9. Тесты по курсу «Конфликтология» / Т.Н. Васягина - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 27 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-103412-5 (online) - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-517932&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(электронные и печатные издания)

1. Конфликтология [Электронный ресурс] : Учебник / М. Ю. Зеленков. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 324 с. - ISBN 978-5-394-01918-0. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415117> -

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-415117&theme=FEFU>

2. Конфликтология: Учеб. пособие / Е.А. Земедлина. - 2-е изд. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2013. - 141 с.: 70x100 1/32. - (ВПО: Бакалавриат). (обложка, карм. формат) ISBN 978-5-369-01082-2 - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-368679&theme=FEFU>

3. Конфликтология: Учебник / А.Я. Кибанов, И.Е. Ворожейкин и др.; Под ред. А.Я. Кибанова; Гос. Универ. Управл. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2014. - 301 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавр.). (п) ISBN 978-5-16-005724-8 - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-405091&theme=FEFU>

4. Конфликтология: Учебник / Г.И. Козырев. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0416-9 - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-420956&theme=FEFU>

5. Конфликтология сфер социальной жизни [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.А. Сергеев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014.— 468 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62184.html>.— ЭБС «IPRbooks» - [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-62184&theme=FEFU>

6. Милорадова, Н.Г. Мышление в дискуссиях и решении задач [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Г. Милорадова. – Электрон. дан. – Москва : ФЛИНТА, 2013. – 159 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44126>. – Загл. с экрана. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-44126&theme=FEFU>

7. Милорадова, Н.Г. Психология управления в условиях стабильной неопределенности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Г. Милорадова. – Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2013. – 233 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/49817>. – Загл. с экрана. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-44304&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека русских учебников: <http://uchebnikionline.com/>
2. Московский психологический журнал: <http://magazine.mospsy.ru/>
3. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>
4. Национальная энциклопедическая служба: <http://voluntary.ru/>
5. Психологос: <http://www.psychologos.ru/articles/view/psihologos>
6. Психологический журнал: <http://www.ipras.ru/>
7. Пси-Фактор: <http://psyfactor.org/>

8. Сайт Некоммерческого партнерства «Лига Медиаторов»:
<http://arbimed.ru/>

9. Сайт Московской школы конфликтологии:
<http://conflictmanagement.ru/>

10. Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»:
<http://ecsocman.hse.ru/>

**Перечень информационных технологий
и программного обеспечения
(не используется)**

**VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Рекомендации по планированию и организации времени,
отведённого на изучение дисциплины**

Планирование – важнейшая черта человеческой деятельности, один из характерных, обязательных признаков человеческого труда. Для организации учебной деятельности по дисциплине «Конфликтология» очень эффективным является использование средств, напоминающих о стоящих перед нами задачах, последовательности их выполнения. Такими средствами могут быть еженедельник, а также мобильный телефон, имеющий программу органайзера, включающего будильник, календарь и список дел; таймеры, напоминающие о выполнении заданий по курсу «Конфликтология»; компьютерные программы составления списка дел, выделяющие срочные и важные дела.

Регулярность, системность и систематичность – главные условия поисков более эффективных способов работы. Рекомендуется выбрать один день недели для регулярной подготовки по дисциплине «Конфликтология». Данные условия не просто позволяют подготовиться к серьёзному изучению учебной дисциплины, они создают настрой на образовательный процесс, позволяют выработать правила изучения содержания учебного курса

(например, сначала проработка материала учебной лекции, знакомство с содержанием учебной литературы, затем выделение и фиксирование основных тезисов, генерирование новых свежих идей).

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо быть знакомым с содержательной и процессуальной стороной учебно-интеллектуальной и творческой работы и временными параметрами по каждой единице учебного курса (занятию, разделу, модулю). Еженедельная подготовка по дисциплине «Психология общения и социального взаимодействия» требует временных затрат. Чёткое фиксирование по времени определённых регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. Привычка заниматься в одно и то же время позволяет формировать установку на успешную работу, высокую мотивацию и целеполагание. При учёте времени надо помнить об основной цели учебно-интеллектуальной деятельности – получить наибольшую результативность с наименьшими физическими, психологическими и интеллектуально-творческими затратами. Хорошими средствами данного процесса являются процессы проектирования и планирования собственной учебно-интеллектуальной деятельности.

Успешность освоения курса «Конфликтология» во многом зависит от правильно спроектированной и спланированной деятельности и расчёта времени при самостоятельной подготовке (в среднем 3-6 часов в неделю).

Описание последовательности действий обучающихся, или алгоритм изучения дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «Психология общения и социального взаимодействия», студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, предложенными преподавателем методическими рекомендациями по изучению учебной дисциплины, изучить список рекомендуемой литературы и электронно-информационных ресурсов. К программе и методическим рекомендациям курса необходимо будет возвращаться систематически по мере усвоения каждой темы с целью

освоения содержательной и процессуальной сторон учебно-интеллектуальной деятельности.

- внимательно разобраться в структуре курса «Конфликтология», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;

- регулярно обращаться за консультацией к ведущему преподавателю, чтобы ориентироваться в последовательности и форме выполнения заданий по данной учебной дисциплине.

Работа студента на лекции

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом

лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

При конспектировании лекций рекомендуется придерживаться следующих основных правил.

1. Не начинайте записывать материал с первых слов преподавателя, сначала выслушайте его мысль до конца и постарайтесь понять ее.
2. Приступайте к записи в тот момент, когда преподаватель, заканчивая изложение одной мысли, начинает ее комментировать.
3. В конспекте обязательно выделяются отдельные части. Необходимо разграничивать заголовки, подзаголовки, выводы, обособлять одну тему от другой. Выделение можно делать подчеркиванием, другим цветом (только не следует превращать текст в пестрые картинки). Рекомендуется делать отступы для обозначения абзацев и пунктов плана, пробельные строки для отделения одной мысли от другой, нумерацию. Если определения, формулы, правила, законы в тексте можно сделать более заметными, их заключают в рамку. Со временем у вас появится своя система выделений.
4. Создавайте ваши записи с использованием принятых условных обозначений. Конспектируя, обязательно употребляйте разнообразные знаки (их называют сигнальными). Это могут быть указатели и направляющие стрелки, восклицательные и вопросительные знаки, сочетания PS (послесловие) и NB (обратить внимание). Например, слово «следовательно» вы можете обозначить математической стрелкой \Rightarrow . Когда вы выработаете свой собственный знаковый набор, создавать конспект, а после и изучать его будет проще и быстрее.
5. Не забывайте об аббревиатурах (сокращенных словах), знаках равенства и неравенства, больше и меньше.

6. Большую пользу для создания правильного конспекта дают сокращения. Однако будьте осмотрительны. Знатоки считают, что сокращение типа «д-ть» (думать) и подобные им использовать не следует, так как впоследствии большое количество времени уходит на расшифровку, а ведь чтение конспекта не должно прерываться посторонними действиями и размышлениями. Лучше всего разработать собственную систему сокращений и обозначать ими во всех записях одни и те же слова (и не что иное). Например, сокращение «г-ть» будет всегда и везде словом «говорить», а большая буква «Р» – словом «работа».
7. Бесспорно, организовать хороший конспект помогут иностранные слова. Наиболее применяемые среди них – английские. Например, сокращенное «ок» успешно обозначает слова «отлично», «замечательно», «хорошо».
8. Нужно избегать сложных и длинных рассуждений.
9. При конспектировании лучше пользоваться повествовательными предложениями, избегать самостоятельных вопросов. Вопросы уместны на полях конспекта.
10. Не старайтесь зафиксировать материал дословно, при этом часто теряется главная мысль, к тому же такую запись трудно вести. Отбрасывайте второстепенные слова, без которых главная мысль не теряется.
11. Если в лекции встречаются непонятные вам термины, оставьте место, после занятий уточните их значение у преподавателя.

Методические рекомендации

для подготовки к практическим занятиям

Практическое занятие – одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-

теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности и компетенций будущей профессиональной деятельности.

В системе подготовки магистрантов практические занятия, являясь дополнением к лекционным курсам, позволяют приобретать и совершенствовать профессиональные компетенции. Содержание практических занятий и методика их проведения должны обеспечивать развитие творческой, учебно-интеллектуальной и научно-исследовательской активности студента. В ходе их проведения создаются условия для развития научного мышления и аналитико-синтетических умений и навыков обучающихся. Практические занятия позволяют проверить знания студентов, в связи с чем они выступают важным средством достаточно оперативной обратной связи.

Цели практических занятий:

- самостоятельно творчески осваивать научно-теоретическую литературу по учебному курсу;
- помочь обучающимся систематизировать, закрепить и углубить знания теоретического характера;
- обучение студентов практическим приёмам и методам анализа теоретических положений и концепций учебной дисциплины;
- развитие культуры дискуссии;
- способствовать овладению навыками и умениями решения практических задач на всех уровнях функционирования социальной реальности.

При подготовке к практическим занятиям необходимо придерживаться следующих рекомендаций.

Практические занятия проводятся с группой и строятся как беседа-дискуссия по каждому вопросу плана.

Планы семинарских занятий определяют круг важных проблем, теоретическое понимание которых важно для их практического решения.

Семинарские занятия предназначены для самостоятельной проработки студентами ключевых проблем на основе активного привлечения как классической, так и современной психологической литературы и литературы на стыке с психологией (философия, культурология, теология, педагогика).

Контрольные вопросы позволяют определить степень соответствия знаний имеющимся требованиям. Использование контрольных вопросов и тестов облегчает усвоение теории, позволяет воспринимать учебную дисциплину как конкретную, практическую, рациональную науку, дает возможность эффективнее использовать время на занятиях.

На практических занятиях по дисциплине «Психология общения и социального взаимодействия» применяются такие методы активного обучения, как круглый стол / дискуссия, интерактивный метод обучения в малых группах, эмпирические методы исследования в психологии.

Практическое занятие – одна из основных форм профессионального обучения в вузе. В ней наилучшим образом реализуется дидактический принцип связи обучения с жизнью, теории с практикой.

Практические занятия призваны стимулировать учебно-интеллектуальную активность студентов, развивать самостоятельность и критичность мышления, способность ориентироваться в больших информационных потоках, вырабатывать и отстаивать собственную позицию по проблемным вопросам учебной дисциплины.

В ходе подготовки к практическим занятиям изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю.

Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Особенностью гуманитарного образования является то, что часто практические занятия могут проводиться в форме семинарского занятия.

Подготовка к практическому / семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й – закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и

фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и

полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- *План-конспект* – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- *Текстуальный конспект* – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- *Свободный конспект* – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- *Тематический конспект* – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к практическому занятию / семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий,

рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На практическом занятии / семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель практического занятия / семинара, подводит итоги занятия. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Модель позиционного обучения Н. Е. Вераксы

Цель модели позиционного обучения: максимально сконцентрировать познавательную деятельность обучаемых в пространстве содержания изучаемого предмета, усилить личностное взаимодействие педагогов и

обучаемых, снять напряженность, связанную с формальными аспектами обучения.

Методологическая основа модели позиционного обучения: культурно-историческая концепция Л. С. Выготского, теория деятельности А. Н. Леонтьева, концепция М. М. Бахтина, подход к диалектическому мышлению Н. Е. Вераксы.

Основная суть модели позиционного обучения: Выделяют следующие основные виды средств, применяемых в образовательном процессе: *понятия, представленные в знаковой форме; схематические изображения; символические изображения.*

Для перевода обучаемого в *субъектную позицию* важно создавать такие ситуации, в которых по отношению к изучаемому предмету значимость позиций педагога и обучаемого была бы одинакова. Все позиции имеют свое название. Первая позиция, относящаяся к нормативному пространству, была названа *«Тезис»*. Задача слушателей, находящихся на этой позиции, в нескольких сжатых тезисах передать основное содержание изучаемого материала.

Вторая позиция, относящаяся к нормативному пространству, получила название *«Понятие»*. Задача слушателей, которые выбрали эту позицию, состоит в том, чтобы составить список понятий, раскрывающих изучаемое содержание, и дать определение каждому понятию. «Понятие» есть уже собственно аналитическая позиция, раскрывающая базовые единицы изучаемого предмета.

Третья позиция, направленная на усвоение нормативного пространства, получила название *«Схема»*. В этом случае слушатели должны представить изучаемый материал в виде схемы, т.е. схематического наглядного изображения его основных единиц.

Для усиления субъектной представленности слушателей в пространстве предмета были введены еще две позиции: *«Критик»* и *«Апологет»*. Позиция *«Критик»* направлена на то, чтобы в исследуемом

содержании обнаружить несоответствия и противоречия. Эта позиция характеризует неприятие слушателем изучаемого содержания, основанное на объективном анализе содержания, проделанном слушателем. Позиция *«Апологет»* направлена на подчеркивание приятия слушателем изучаемого содержания. Она выражает субъектное отношение к этому содержанию, хотя при этом сама позиция объективна.

Позиция *«Символ»* направлена на то, чтобы слушатель в символической форме отразил содержание изучаемого предмета. Для этого ему предлагается нарисовать наглядный образ, отражающий изучаемый материал.

На изменение смыслового пространства слушателей были направлены еще две позиции: *«Поэты»* и *«Театр»*. Слушатели из позиции *«Поэты»* должны сочинить стихотворение или другой вид поэтического произведения, которое отражало бы сам изучаемый материал или процесс его изучения. Позиция *«Театр»* обязывала слушателей разыграть какую-либо театрализованную миниатюру, также отражающую изучаемые вопросы.

Позиция *«Рефлексия»* предполагает осознать трудности, связанные с усвоением материала. Это интегративная позиция, которая связывает пространство смыслов и пространство предметного содержания.

Интегративной является и позиция *«Эксперт»*, в соответствии с которой слушатели должны оценить деятельность всех участников учебного процесса, включая преподавателя.

В большей мере интегративной является позиция *«Вопрос»*, в соответствии с которой слушатели должны задать содержательные вопросы всем участникам занятий.

Особая позиция *«Практика»* направлена на выход изучаемого материала за пределы учебного пространства; она также по существу является интегративной.

Целью студентов, находящихся на позиции *«Диалектик»*, является представить диалектические отношения между единицами изучаемого материала, применяя для этого систему логики.

На *первом этапе* – информационном – знакомство с нормативной стороной предметного содержания (слушание лекции, освоение информации по теме). *Второй этап* – смысловой (анализ всего материала). *Третий этап* – демонстрационно-дискуссионный (предъявление материала аудитории). Распределение времени: 2-4 ч. лекции, знакомство с текстами; 1-2 ч. – смысловой этап; 1-2 ч. – демонстрационно-дискуссионный этап.

Приём метафор из теории решения изобретательских задач (ТРИЗ)

Автор этого метода – советский инженер Г. С. Альтшуллер, установивший ряд законов развития технических систем.

Основу ТРИЗ-педагогике составляют два ориентира: цель её заключается в развитии системного мышления и обучения учащихся на технологиях разрешения одиночных и комплексных противоречий вне зависимости их предметных областей. Противоречия как несоответствие между картиной желаний и картиной мира, картиной желаний и картиной возможностей, отдельными картинками мира – физической, экономической, этической, частями одной конкретной картины мира разрешаются путём установления плюсов и минусов, сопровождающих явление действительности.

При решении задачи важно уяснить следующую аксиому: «Важно не что ответил, а как к этому ответу пришёл».

Основу алгоритма решения изобретательских задач (АРИЗ) составляет программа последовательных операций по анализу неопределённой или неправильно поставленной изобретательской задачи и преобразованию её в чёткую схему – модель, не разрешаемую обычными, хорошо известными способами. Анализ модели, т.е. задачи, и приводит к выявлению противоречия. Параллельно проводится исследование меняющихся вещественно-полевых ресурсов.

Используя эти (или дополнительно введённые) ресурсы, изобретатели разрешают физические противоречия и устраняют конфликты, из которых возникла задача. Далее программа предусматривает развитие найденной идеи, извлечение из неё максимальной пользы.

АРИЗ – система, включающая в себя девять последовательных шагов:

- 1) анализ задачи;
- 2) анализ модели задачи;
- 3) определение идеального конечного результата и физических противоречий;
- 4) мобилизация и применение вещественно-полевых ресурсов;
- 5) применение информационного фонда;
- 6) изменение и (или) замена задачи;
- 7) анализ способа устранения физического противоречия;
- 8) применение полученного ответа;
- 9) анализ хода решения.

Пример работы над определением *понятия «Мышление»*:

Педагог стремится к тому, чтобы студенты сами смогли сформулировать понятие, выделив основные существенные свойства данного абстрактного понятия. Начнём с того, что научное определение любого понятия складывается из отражения в нём логических относительно устойчивых, существенных связей и отношений, постоянно закреплённых за объектами и многократно повторяемых в практике. Поэтому в определении понятия должна раскрываться сущность предметов, а также должно быть показано, чем данный предмет отличается от всех остальных, о чём педагог и информирует обучающихся.

Чтобы дать определение конкретному понятию, следует:

- а) назвать более общее (родовое) понятие, т.е. надсистему, куда включено рассматриваемое понятие;
- б) найти такие качества, свойства, существенные признаки, которыми будут обладать все объекты, названные искомым понятием;

в) отделить их от тех, которые входят в надсистему, т.е. род, но не обладают необходимыми качествами, характеризующими данное понятие.

Понятие «*мышление*» относится к *абстрактным понятиям*, рассматривающим объекты интеллектуальной деятельности. Кроме этого, оно относится к сложным многозначным понятиям, определить которые возможно только с позиций системного подхода. При конструировании данного понятия используется *следующая система последовательных шагов*.

1. Образное определение понятия. Здесь решается задача создания эмоционального отношения к объекту. Это достигается с помощью приёма *метафор*. Основная функция метафоры – перенос названия слова, обозначающего предмет, явление, действие, признак, для образного названия другого объекта, сходного в чём-то с первым. Алгоритм конструирования метафор имеет такую последовательность: выделение (выявление) признаков основного объекта; генерирование ассоциаций с целью поиска вспомогательного объекта, с которым будет производиться сравнение; перебор вариантов для выбора оригинального сочетания признаков основного и вспомогательного объектов.

При конструировании метафор возможны два способа:

- 1) способ ассоциаций (по сходству, по контрасту);
- 2) способ парадокса, когда к существенным признакам объекта подбираются антонимы, т.е. слова, противоположные по смыслу.

2. Использование метода генерирования ассоциаций, позволяющего придать индивидуальность содержанию рассматриваемого понятия. Личный опыт и знания студентов помогают им раскрыть связи данного понятия с окружающим миром и глубже понять сущность рассматриваемого понятия.

Исходя из вышперечисленных моментов, алгоритм работы со студентами по формированию многозначного понятия структурируется в виде следующих заданий.

1. Запишите понятие, которому нужно дать определение.
2. Запишите в столбик имена существительные, возникающие по

принципу свободных ассоциаций с определяемым понятием, с соблюдением временного регламента в 2-3 минуты.

3. Из составленного списка выберите 2-3 слова, которые, по вашему мнению, наиболее точно отражают суть определяемого понятия.

4. Используя выбранные слова в качестве ключевых, сформулируйте определения выбранного понятия. При необходимости используйте видо-родовые отношения между понятиями.

5. Обсудите несколько формулировок, данных другими студентами. Акцентируйте внимание на существенных и несущественных признаках понятия.

6. На основе обсуждения формулировок дайте синтезированное определение понятия.

Таким образом, запись алгоритма определения понятия «мышление» будет иметь следующий вид.

1. Понятие *«мышление»*.

2. Свободные ассоциации, связанные с понятием «мышление»: *проблема, логика, вопрос, интуиция, правила, успех, самостоятельность, эрудиция, решения.*

3. Выбранные ключевые слова в понятии – *проблема, самостоятельность, решение.*

4. Обоснование выбора. Мышление нужно, чтобы решить возникшую проблему, но оно должно быть независимым, самостоятельным. Если нет решения, то и нет результата процесса мышления.

5, 6. На основании имеющихся формулировок определение понятия «мышление» может быть следующим: *«мышление – это процесс самостоятельного решения проблемы»*.

Кейс-задача

Преподаватель даёт студентам следующую памятку по решению учебной задачи.

Памятка

1. Анализу подвергается микросреда, в которой происходит определённое действие, событие, явление.
2. Запечатлённые в задаче факты нужно перевести на язык психологических категорий.
3. Обозначить проблему, решение которой следует найти в задаче.
4. Выделить источник возникновения проблемы, направление его развития, характер и форму.
5. Предполагаемый поиск решения сформулировать как гипотезу.
6. Сначала назвать методы, средства и формы психологического воздействия или методы, средства, формы деятельности, которые привели к возникшей в задаче проблеме. А затем обозначить те, которые исправят допущенные ошибки.
7. Назвать положения психологической теории, на которых строятся выдвигаемые студентом доводы.
8. Студенту нужно определить, как данную задачу можно использовать в его жизненном опыте.
9. Оценить задачу с точки зрения её типичности для жизни личности.

Методические рекомендации по работе с литературой

Одним из важнейших элементов освоения студентами курса «Возрастная психология и возрастные кризисы» является изучение учебной литературы. Речь идет, прежде всего, о современных учебниках и учебных пособиях, а также монографиях и статьях в периодических изданиях, позволяющих углубить знания по соответствующим темам, получить навыки работы с научной литературой. Основная литература содержит всю необходимую информацию по учебному курсу, а дополнительная литература включает значительный объём информации, позволяющий значительно расширить кругозор студента в отношении основных проблем учебного курса.

Студент должен особенно продуктивно использовать учебную литературу для более прочного усвоения той информации, которая

излагается преподавателем в лекциях. В условиях, когда он может пользоваться различными учебниками и другими источниками, особое значение приобретает умение сопоставлять информацию из различных источников, способность воспринимать аргументацию тех и иных тезисов, зависимость их обоснованности и доказательности от доступных на данный момент эмпирических данных.

Следовательно, важно приобрести навыки определения степени объективности, обоснованности, доказательности различных выводов и оценок, способность выработать свое отношение к ним. Поскольку помимо рекомендуемой литературы по курсу студенты широко используют Интернет-ресурсы, в том числе для самостоятельной работы, навыки критической рефлексии, осмысления соответствующей информации приобретают ещё большее значение.

Существуют различные формы самостоятельной работы студентов. Среди наиболее распространённых форм самостоятельной работы выделяют *работу с литературными источниками; работу с собственным текстом; работу по анализу, оценке и интерпретации наблюдаемых или изучаемых явлений; работу по переформулированию или сжатию текста* и т.д.

В ходе планирования своей самостоятельной работы студенту необходимо осознать, что в каждом новом деле нужно:

- 1) сформулировать проблему;
- 2) выбрать стратегию;
- 3) составить план действия.

Планирование деятельности, в свою очередь, предполагает следующее (М. К. Тутушкина):

- 1) расстановку приоритетов учебной активности по срокам важности;
- 2) планирование дел по дням недели и времени суток (с учётом индивидуальной производительности и потерь времени);
- 3) подборку запасных вариантов дел и выявление возможного резерва времени.

Приёмы динамического (осмысленного) чтения

В ходе осуществления самостоятельной работы студенту необходимо овладеть приёмами динамического чтения. *Динамическое чтение* – чтение, при котором читателем осуществляется интерпретация знаковой системы (текста, карты, схемы, показаний прибора и т.д.), т.е. чтение здесь является мышлением (М. К. Тутушкина).

Условия для динамического чтения:

- 1) общая настроенность читателя и предубеждения к литературному источнику;
- 2) логика мышления читателя;
- 3) способность к запоминанию прочитанного;
- 4) широта знаний и легкость использования слов в различных контекстах;
- 5) способность отделять главное от второстепенного;
- 6) умение вникнуть в подтекст литературного источника;
- 7) хорошее состояние глаз.

Рационализация чтения осуществляется за счёт организации и согласования четырёх уровней процесса понимания:

- 1) *Прагматический уровень* – рассмотрение чтения в плане установок и отношения к самому процессу и осознания собственных психических состояний, вызываемых текстом. Чтение – это труд и творчество.
- 2) *Синтаксический уровень* чтения включает вопросы, относящиеся к увеличению мощности и емкости знакового блока внутренней модели мира, расширению символического и словарного запаса, формированию способов соотнесения и перехода от одной знаковой системы к другой, укрупнению знакового комплекса, воспринимаемого одновременно и т.д.
- 3) *К семантическому уровню* относится рассмотрение чтения в плане поиска и реализации способов и средств адекватной интерпретации целостной знаковой системы, выявление смысла отдельных частей, их связи со смыслом всего текста, выделение значимых частей текста.

Семантическая значимость различных элементов текста неодинакова, а смысловая структура иерархична. Важны ориентировка в смысловой макроструктуре текста в соответствии с целями чтения и умение пользоваться пометками, выделяя «смысл для себя». Необходима организация связей всей знаковой системы текста как целого.

4) *Онтологический уровень* чтения включает анализ целей и его места среди других видов деятельности. Основные вопросы этого уровня: умение ориентировать и регулировать текущее и перспективное чтение, отбор материала для чтения, организация каждого из четырех уровней.

Выделяют следующие виды *рефлексии* при решении текстовых задач: *гносеологическая рефлексия*, т.е. осмысление прочитанного; *психологическая рефлексия*, т.е. понимание чтения с точки зрения его практической направленности. В связи с этим можно выделить следующие составляющие *психологической рефлексии*: рациональная, эмоциональная и интуитивные компоненты. Для рефлексии характерны: *анализ; оценивание; обобщение; ассоциативность; эмоциональное регулирование.*

Выделяют следующие *текстовые задачи*:

- выявление главной идеи;
- выделение основных фактов;
- группировка фактических данных;
- выявление побочных значимых факторов;
- разбивка материала на смысловые части;
- поиск и выделение причин и следствий;
- выявление проблемы, определение ее места в собственной системе знаний, поиск пути ее разрешения.

В ходе решения текстовых задач наиболее трудной представляется проблема *понимания* текста. Понимание есть завершающий этап коммуникации, начинающийся с творческого акта, с творческого самовыражения, с запечатления себя в определенном типе деятельности, в

высказывании, в тексте, которые нацелены на передачу мыслей, чувств, целей, информации от коммуникатора к реципиенту (Борев Ю.Б.).

М. М. Бахтин видит в процессе понимания 4 основополагающих момента:

- психофизиологическое восприятие знака;
- узнавание этого знака;
- понимание значения знака в определенном контексте;
- активно-диалогическое понимание.

Диалогичность есть встреча двух разных точек зрения в процессе общения. *Понимание* – вчувствование в духовный мир другого человека, процесс сопереживания его чувствам и мыслям. Понимание – тип знания, не обладающий самостоятельным значением и не способный ни подтвердить, ни опровергнуть содержание знания. Понять – значит усвоить смысл, открыть и пережить то духовное состояние, которое пережил автор текста в процессе акта. Понять можно лишь знаковую систему, которая ранее была наделена смыслом. Понимание есть творческий результат процесса интерпретации.

Аспекты (уровни) в структуре понимания знаковой информации:

- 1) фактуальный (понимание фактов в тексте, «о чём идёт речь»);
- 2) предметное содержание («что автор хотел этим сказать»);
- 3) обобщенный смысл, мораль, подтекстовая информация (Н. Г. Морозова).

Работа с авторским текстом

Интегральный алгоритм (схема) работы с текстом:

- Наименование источника.
- Автор.
- Выходные данные (год издания, место издания, номер периодического издания и т.д.).
- Основное содержание текста (тема, главная идея, проблема).
- Фактографические данные (конкретные факты, данные, цифры и т.д.).

- Новизна материала и критическая оценка.
- Возможность использования на практике.

Наряду с различными текстовыми задачами и особенностями работы с авторским текстом, выделяются различные режимы чтения.

Режимы чтения:

- тщательное (критическое и аналитическое);
- обычное (чтение газет, художественной литературы...);
- ускоренное;
- сканирование (поиск специфической информации в тексте);
- скиммирование (получение общего впечатления о содержании).

Чтение – это огромный труд, требующий интеллектуальных усилий и владения основными приёмами осознанного чтения. В ходе организации своей работы с авторским текстом у студентов могут проявиться различные трудности. К этим *трудностям при чтении* относятся (М. К. Тутушкина):

- боязнь новых понятий и терминов;
- пассивность, запоминание несущественного;
- инертность и стереотипы как препятствия к усвоению нового;
- отсутствие усилий к изменению структуры и организации материала;
- неэкономичность, равномерность внимания и отсутствие фокусировки на главном;
- иллюзия мышления в процессе всего лишь «пробегания» текста глазами.

При организации работы с авторским текстом необходимо чётко отдавать себе отчёт в том, что в тексте скрыты *три особенности*: 1) «*текст в себе*»; 2) «*смысл для себя*»; «*текст от себя*».

В процессе работы с авторским текстом происходит акт понимания, затем акт постпонимания и, наконец, понятое «поворачивается» другой стороной, что даёт возможность встать в новую рефлексивную позицию по отношению к этому тексту.

Отмечено, что *мешает пониманию*:

- психологическое состояние человека;
- прагматический подход (невыгодно понимать);
- непонимание условностей;
- непонимание терминов.

В связи с этим необходимо формировать определённые установки на чтение, а именно на:

- выделение главного;
- глубокое осмысление;
- критический анализ;
- запоминание на необходимый срок.

Помогает усвоению материала (М. К. Тутушкина):

- структурно-логический анализ (выделение объекта изучения, его элементов и связей);
- включение системы собственных знаний;
- наглядно-образное представление;
- перевод информации на «свой» язык;
- выделение опорных пунктов;
- опережающие вопросы;
- опережающее изложение.

Приёмы работы с авторским текстом

При работе с авторским текстом выделяются различные *приёмы самостоятельной работы*, среди которых выделяются следующие.

- Конспектирование.
- Составление плана текста.
- Тезисирование – краткое изложение основных мыслей прочитанного.
- Цитирование – дословная выдержка из текста. Обязательно указываются выходные данные: автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страницы.

- Аннотирование – краткое свёрнутое изложение содержания прочитанного без потери существенно смысла.
- Составление справки – сведений о чём-нибудь, полученных после поисков. Справки бывают статистические, биографические, терминологические, географические и др.
- Составление словесно-схематического изображения прочитанного.
- Составление тематического тезаурусо-упорядоченного комплекса базовых понятий.

Работа с авторским текстом предъявляет к студентам серьёзные требования к овладению ими основными интеллектуальными приёмами и методами организации своей учебно-познавательной деятельности.

Резюмирование текста

Резюмирование текста как учебная задача. Составление *резюме* научного текста или учебной лекции – один из случаев порождения студентами письменного текста. Резюме можно отнести к особому типу текста – *реконструктивному*. Могут быть другие виды реконструктивных текстов, по мнению В. Я. Ляудис, – *рефераты, аналитические обзоры, описание наблюдаемых событий по воспоминаниям и т.д.*

Резюме предполагает работу по обобщению материала учебной лекции студентом, причём эта работа должна нести на себе печать уровня развития рефлексивно-личностного компонента их мышления, т.е. осознания (осмысления) того, что эта лекция дала самому студенту, как интеллектуально и эмоционально он на неё отреагировал (личностное отношение студента к лекции). В текстах резюме дают о себе знать *метапознавательные процессы*, определяемые не только мерой осознанности способов логического мышления, но и рефлексивными актами личности в целом, мерой обращённости её сознания, как на смыслы, так и на способы своей познавательной деятельности.

Именно этот рефлексивно-личностный компонент мышления студентов определил специфические особенности сжатия и селекции

содержания в каждом из резюме лекции – от предельно логизированных (словесно выраженных) и полных схем, где исчезают все личностные интонации и акценты лектора, до предельной редукции (поворота сознания) содержания лекции к наиболее субъективно значимым фрагментам, отражающим ситуативно-личностную смысловую ориентацию студента в содержании текста.

Аннотирование и конспектирование

Аннотирование литературы – перечисление основных вопросов, рассматриваемых автором в той или иной работе. Особо следует выделять вопросы, имеющие прямое отношение к деятельности педагога или к изучаемой проблеме (500 – 600 знаков).

Конспектирование – краткое изложение какой-то статьи, книги, выступления, речи и т.д. Обращение к конспекту необходимо с целью более глубокого или нового осмысления законспектированного материала. Конспект должен быть кратким, ясным, полным и точным. Свои формулировки должны сочетаться с формулировками автора (цитаты). В конспекте важны фиксация основных положений работы, воспроизведение логики авторского изложения материала.

Свои замечания и рассуждения обучающийся может оформить на другой (чаще левой) половине листа (рефлексивная позиция).

Читать источник необходимо не менее двух раз.

При конспектировании должна быть опора на следующие *структуры*: 1) гипотезу, 2) теоретическую и экспериментальную проверку гипотезы, 3) эмпирические факты и 4) теоретические обобщения, 5) методику эксперимента.

Гипотеза, в свою очередь, – это предположение (на основе имеющихся знаний) о существовании какой-либо закономерности, причины явления или связи нескольких явлений.

Теоретическая проверка гипотезы – сопоставление предположения с имеющимися в научной литературе уже доказанными положениями,

принципами, в ходе которых выявляется логическая непротиворечивость выдвинутой гипотезы и этих принципов.

В процессе *экспериментальной проверки гипотезы* её правильность или ложность устанавливается опытным путём, на основе анализа данных, полученных в исследовании. *Факты* – это события, явления, которые исследователю удаётся заметить и зафиксировать, что развивает профессиональную наблюдательность.

Эмпирическое обобщение – объединение явлений объектов на основе только внешних признаков. *Теоретическое обобщение* – объединение объектов (явлений), сходных по существенным признакам, определяющим специфику данного явления.

В *методику* эксперимента входит задание для испытуемых (инструкция, материал для работы и пр.), описание условий проведения опыта (эксперимент групповой или индивидуальный, длительность и пр.), состав и количество испытуемых, определение зависимых и независимых переменных.

Обычно используют следующие *вопросы для конспектирования*:

- Что является гипотезой автора?
- Каким способом проверяется эта гипотеза?
- Насколько убедительно доказательство?
- Какие получены факты?

В ходе конспектирования необходима работа со справочной литературой для определения значения терминов. Рекомендуется составление картотеки конспектов (алфавитный и систематический).

Реферат и доклад. При работе над *рефератом и докладом* студент может проявить большую инициативу и самостоятельность в подборе литературы и источников, в проведении наблюдений и экспериментов, в составлении плана работы и её оформлении. Это необходимо не только для развития умения самостоятельно работать над книгой, но и для развития психологической культуры и речи студентов.

Реферат – это работа по сжатию текста до основных смысловых показателей.

Выделяют следующие *формы реферата*:

- 1) критическая рецензия на научную работу;
- 2) аналитический обзор по теме;
- 3) критический анализ дискуссии.

Критическая рецензия может включать:

- обоснование актуальности рецензируемой работы;
- краткое изложение теоретической позиции автора рецензируемой работы (выделить и аргументировать позицию автора, теоретический и эмпирический материал);
- критический анализ теоретической позиции автора с точки зрения методологических, философских положений и (если есть такая возможность) в сопоставлении с теоретическими взглядами других учёных;
- критический анализ доказательств гипотезы, доказательства могут быть теоретическими и экспериментальными;
- особенности изложения: ясность или путаность, достаточная или недостаточная полнота;
- выводы, которые можно сделать на основе проведённого анализа – что является ценным в рецензируемой работе, что требует дополнительной проверки и уточнения, что – неправильно.

Аналитический обзор по проблеме может быть построен двояко: 1) в виде изложения истории изучения проблемы (что нового внесли те или иные исследователи); 2) в виде анализа современного состояния проблемы (рассматриваемые работы группируются по признаку общности). Далее следует анализ и сопоставление работ.

Критический анализ дискуссии – более глубокое изучение противостоящих точек зрения по какому-то вопросу. Главная его цель – выявить существо научного спора.

Рекомендации студентам по написанию реферата или доклада:

- подобрать по теме необходимую литературу и глубоко её изучить;
- хорошо продумать и составить подробный план работы;
- подумать над правильностью и доказательностью выдвигаемых в источниках положений;
- сопоставить рассматриваемые в литературе факты, выделить в них общее и особенное, обобщить изученный материал в соответствии с намеченным планом реферата или доклада;
- подготовить необходимые к работе иллюстрации, уметь использовать личные наблюдения, опыт и эксперименты;

Составление реферата или доклада – важная форма самостоятельной работы студентов. Она способствует развитию творческой мысли, учит диалектически подходить к оценке изучаемых явлений и объективно оценивать явления.

Работа с собственным текстом требует развитых конструктивных, продуктивных, аналитико-синтетических способностей и умений, вербальных, интеллектуальных функций, а также практики работы с текстом в целом.

Работа над докладом

Доклад есть достаточно неизученная, но довольно часто встречающаяся работа в учебных заведениях. Различают устный и письменный доклад (по содержанию близкий к реферату).

Доклад – вид самостоятельной научно – исследовательской работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Этапы работы над докладом:

- Подбор и изучение основных источников по теме (как и при написании реферата, рекомендуется использовать не менее 8 – 10 источников).
- Составление библиографии.
- Обработка и систематизация материала. Подготовка выводов и обобщений.

- Разработка плана доклада.
- Написание.
- Публичное выступление с результатами исследования.

В докладе соединяются три качества исследователя: умение провести исследование, умение преподнести результаты слушателям и квалифицированно ответить на вопросы.

Отличительной чертой доклада является научный, академический стиль. Академический стиль – это совершенно особый способ подачи текстового материала, наиболее подходящий для написания учебных и научных работ. Данный стиль определяет *следующие нормы*:

- предложения могут быть длинными и сложными;
- часто употребляются слова иностранного происхождения, различные термины;
- употребляются вводные конструкции типа «по всей видимости», «на наш взгляд»;
- авторская позиция должна быть, как можно менее выражена, то есть должны отсутствовать местоимения «я», «моя (точка зрения)»;
- в тексте могут встречаться штампы и общие слова.

Общая структура такого доклада может быть следующей:

1. Формулировка темы исследования (причем она должна быть не только актуальной, но и оригинальной, интересной по содержанию).

2. Актуальность исследования (чем интересно направление исследований, в чем заключается его важность, какие ученые работали в этой области, каким вопросам в данной теме уделялось недостаточное внимание, почему учащимся выбрана именно эта тема).

3. Цель работы (в общих чертах соответствует формулировке темы исследования и может уточнять ее).

4. Задачи исследования (конкретизируют цель работы, «раскладывая» ее на составляющие).

5. Гипотеза (научно обоснованное предположение о возможных результатах исследовательской работы. Формулируются в том случае, если работа носит экспериментальный характер).

6. Методика проведения исследования (подробное описание всех действий, связанных с получением результатов).

7. Результаты исследования. Краткое изложение новой информации, которую получил исследователь в процессе наблюдения или эксперимента. При изложении результатов желательно давать четкое и немногословное истолкование новым фактам. Полезно привести основные количественные показатели и продемонстрировать их на используемых в процессе доклада графиках и диаграммах.

8. Выводы исследования. Умозаключения, сформулированные в обобщенной, конспективной форме. Они кратко характеризуют основные полученные результаты и выявленные тенденции. Выводы желательно пронумеровать: обычно их не более 4 или 5.

Требования к оформлению письменного доклада такие же, как и при написании реферата:

- Титульный лист
- Оглавление (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
- Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы)
- Основная часть (каждый раздел её доказательно раскрывает исследуемый вопрос)
- Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада)
- Список литературы. Правила составления списка используемой литературы смотри в памятке «Как написать реферат».

Несколько советов о том, как блестяще выступить перед аудиторией:

- Продолжительность выступления обычно не превышает 10-15 минут. Поэтому при подготовке доклада из текста работы отбирается самое главное.

- В докладе должно быть кратко отражено основное содержание всех глав и разделов исследовательской работы.

- Заучить значение всех терминов, которые употребляются в докладе.

- Не бояться аудитории – верить, что слушатели дружески настроены.

- Выступать в полной готовности – владеть темой настолько хорошо, насколько это возможно.

- Сохранять уверенный вид – это действует на аудиторию и преподавателей.

- Делать паузы так часто, как это необходимо.

- Не торопиться и не растягивать слова. Скорость речи должна быть примерно 100-120 слов в минуту.

- Подумать, какие вопросы могут задать слушатели, и заранее сформулировать ответы.

- Если требуется время, чтобы собраться с мыслями, то, наличие заранее подготовленных карт, схем, диаграммы, фотографии и т.д. поможет выиграть драгоценное время для формулировки ответа, а иногда и даст готовый ответ.

При соблюдении этих правил должен получиться интересный доклад, который, несомненно, будет высоко оценен преподавателем.

Рецензия. Написание рецензии

В содержательной структуре текста рецензии обязательно наличие следующих компонентов (частей):

Таблица

Предмет анализа	Указывается, что представляет собой рецензируемая работа: дипломный проект, рацпредложение, статья, диссертация, монография и т.д.; приводятся выходные данные. Для пишущего рецензию важно уяснить, к какому жанру относится анализируемый текст, так как от этого будут
------------------------	---

	зависеть его общая оценка и выводы о значимости работы.
Актуальность темы	Отмечается важность затрагиваемых в работе вопросов, их значение для решения современных проблем в той или иной области знания, культуры и т.д.
Краткое содержание	Важно уметь осмыслить содержание прочитанного, соединить его с теми знаниями, которые были получены ранее, т.к. краткое изложение содержания работы сочетается в рецензии с его критическим анализом и оценкой.
Оценочная часть	Обычно вначале дается общая оценка с точки зрения соответствия рецензируемой работы тем требованиям, которые предъявляются к тому или иному жанру. Отмечаются достоинства: новизна, глубина раскрытия темы, аргументированность выводов, наличие примеров, иллюстраций, схем и т.п., знание литературы по излагаемой теме, умение анализировать и сопоставлять различные точки зрения по спорным вопросам, стиль изложения и т.д., — после чего рецензент переходит к критическим замечаниям. Выявляются недостатки, недочеты. Их перечисление не должно превращать рецензию в критический «разнос». Предполагается доброжелательное отношение рецензента к анализируемой работе и ее автору, поэтому все замечания делаются в корректной форме, возможно, в виде пожеланий и рекомендаций.
Выводы	Формулируются с учетом жанра рецензируемой работы. Отмечаются значимость работы, ее место в ряду уже существующих по данной проблематике, практическая ценность, область применения полученных в исследовании результатов и т.д.

Эссе. Работа над эссе

Методические рекомендации по выполнению эссе

Эссе (от французского «essai», англ. «essay», «assay» – попытка, проба, очерк; от латинского «exagium» - взвешивание) представляет изложение рассуждения по определенной тематике небольшого объема со свободной композицией. Жанр критики и публицистики, свободная трактовка какой-либо проблемы. Эссе выражает индивидуальные впечатления и соображения по конкретному поводу или вопросу и заведомо не претендует на определяющую или исчерпывающую трактовку предмета. Как правило, эссе предполагает новое, субъективно окрашенное слово о чем-либо и может иметь философский, историко-биографический, публицистический, литературно-критический, научно-популярный, беллетристический характер.

Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей.

Эссе должно содержать: четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

1. План и структура эссе

Эссе имеет достаточно свободную структуру, однако предполагается наличие некоего введения, где будет обоснована актуальность рассматриваемой проблемы, основной части, а также заключения, где подводятся итоги и делаются выводы по вышеизложенным тезисам. В основной части излагаются основные мысли. Автор описывает собственное видение проблемы, аргументируя его доказательствами в виде ссылок на статистические данные, результаты социально-психологических исследований, статьи и монографии. Вследствие чего каждый выносимый на обсуждение тезис необходимо аргументированно доказать. Для написания заключения рекомендуются такие методы, как повторение, иллюстрация, цитата, впечатляющее утверждение.

2. Оформление эссе

Работа представляется в печатном варианте на листах бумаги формата А4 на одной стороне листа. Объем эссе составляет примерно 3 страницы (12 Шрифт Times New Roman, 1,5 интервал).

Используемый шрифт Times New Roman, 14 кегль, 1,5 интервала. Размер полей: сверху – 20 мм, снизу – 20 мм, слева – 30 мм, справа – 10 мм.

3. Критерии оценки эссе:

- а) актуальность проблемы, полнота и глубина ее разработки;
- б) знание и понимание теоретического материала;
- в) научная грамотность разработки и самостоятельность исследования;
- г) наличие теоретических выводов и практических рекомендаций;
- е) оформление работы.

Дополнительные материалы для написания эссе

1. Что такое эссе?

Слово «эссе» пришло в русский язык из французского и переводится как **«опыт, проба, попытка, набросок, очерк»**.

Изучая определения, которые предлагают толковые словари и энциклопедии, можно заключить, что *эссе – это сочинение-рассуждение небольшого объема со свободной композицией, выражающее индивидуальные впечатления, соображения по конкретному вопросу, проблеме и заведомо не претендующее на полноту и исчерпывающую трактовку предмета.*

Эссе предполагает выражение автором своей точки зрения, субъективной личной оценки предмета рассуждения, дает возможность нестандартного (творческого), оригинального освещения материала; часто это разговор вслух, выражение эмоций и образность.

С точки зрения содержания, эссе бывают философскими, литературно-критическими, историческими, художественными, художественно-публицистическими, духовно-религиозными и др.

По литературной форме эссе предстают в виде рецензии, лирической миниатюры, заметки, странички из дневника, письма, слова и др.

Различают также эссе описательные, повествовательные, рефлексивные, критические, аналитические и др.

Качество любого эссе зависит от трех взаимосвязанных составляющих, таких как:

1. Исходный материал, который будет использован (конспекты прочитанной литературы, лекций, записи результатов дискуссий, собственные соображения и накопленный опыт по данной проблеме);

2. Качество обработки имеющегося исходного материала (его организация, аргументация и доводы);

3. Аргументация (насколько точно она соотносится с поднятыми в эссе проблемами).

2. Требования для эссе. Алгоритм написания.

1. Эссе должно восприниматься как единое целое, идея должна быть ясной и понятной.

2. Эссе не должно содержать ничего лишнего, должно включать только ту информацию, которая необходима для раскрытия вашей позиции, идеи.

3. Эссе должно иметь грамотное композиционное построение, быть логичным, четким по структуре.

4. Каждый абзац эссе должен содержать только одну основную мысль.

5. Эссе должно показывать, что его автор знает и осмысленно использует теоретические понятия, термины, обобщения, мировоззренческие идеи.

6. Эссе должно содержать убедительную аргументацию заявленной по проблеме позиции.

Памятка при написании эссе.

Прежде чем приступить к написанию эссе:

- изучите теоретический материал;
- уясните особенности заявленной темы эссе;
- продумайте, в чем может заключаться актуальность заявленной темы;
- выделите ключевой тезис и определите свою позицию по отношению к нему;
- определите, какие теоретические понятия, научные теории, термины помогут вам раскрыть суть тезиса и собственной позиции;
- составьте тезисный план, сформулируйте возникшие у вас мысли и идеи.

При написании эссе:

- напишите эссе в черновом варианте, придерживаясь оптимальной структуры;
- проанализируйте содержание написанного;
- проверьте стиль и грамотность, композиционное построение эссе, логичность и последовательность изложенного;

- внесите необходимые изменения и напишите окончательный вариант.

Чего следует избегать при написании эссе:

1. Непонимания сути заявленной темы.
2. Отсутствия структурированности в изложении.
3. Неумения придерживаться ответа на основной вопрос (пространных отвлечений от темы).
4. Использования риторики (утверждений) вместо аргументации (доказательств).
5. Небрежного оперирования данными, включая чрезмерное обобщение.
6. Слишком обширной описательной части, не подкрепленной аналитическим материалом.
7. Изложения других точек зрения без ссылок на авторов данных идей и без высказывания собственной позиции.
8. Повторов без необходимости.

Методика работы над творческим заданием

Выделяют следующие виды домашних творческих заданий:

I. Задания когнитивного типа

1. *Научная проблема* – решить реальную проблему, которая существует в науке.
2. *Структура* – нахождение, определение принципов построения различных структур.
3. *Опыт* – проведение опыта, эксперимента.
4. *Общее в разном* – вычленение общего и отличного в разных системах.
5. *Разно-научное познание* – одновременная работа с разными способами исследования одного и того же объекта.

II. Задания креативного типа

1. *Составление* – составить словарь, кроссворд, игру, викторину и т.д.
2. *Учебная методичка* – разработать свои учебные методички.

III. Задания организационно-деятельностного типа

1. *План* – разработать план домашней или творческой работы, составить индивидуальную программу занятий по дисциплине.
2. *Выступление* – составить показательное выступление, соревнование, кроссворд, занятие.
3. *Рефлексия* – осознать свою деятельность (речь, письмо, чтение, вычисления, размышления) на протяжении определенного отрезка времени. Вывести правила и закономерности этой деятельности.
4. *Оценка* – написать рецензию на текст, фильм, работу другого студента, подготовить самооценку (качественную характеристику) своей работы по определенной теме за определенный период.

Студенту целесообразно выделить в рамках выбранной темы проблемную зону, постараться самостоятельно ее изучить и творчески подойти к результатам представления полученных результатов. При этом творческое домашнее задание по дисциплине «Психология и педагогика» должно содержать анализ психолого-педагогической ситуации по выбранной проблеме. Вычленив «рациональное зерно» помогут статистические, справочные и специализированные источники информации (данные психологических и педагогических исследований).

Требования к написанию и оформлению творческого домашнего задания:

Работа выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Должна быть нумерация страниц. Таблицы и рисунки выстраиваются в текст работы. Объем работы, без учета приложений, не более 10 страниц.

Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что студент не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Методические рекомендации по выполнению творческих заданий

1. Творческое задание – это твоя самостоятельная исследовательская разработка. Выполняя его, привлекай к работе родителей, друзей и других людей. Помни, что главное для тебя – развить твои творческие способности.
2. Выполняй творческое задание в следующем порядке:
 - Выбери тему;
 - Подбери информацию (книги, журналы, компьютерные программы, телепередачи и т.д.)
 - Планируй весь объем работы и организацию ее выполнения с помощью преподавателя;
 - Выполни теоретическую и практическую части творческого задания;
 - Внеси коррективы в теоретическую часть по результатам выполнения изделия;
 - Напечатай графическую часть творческого задания при необходимости;
 - Подготовься к защите и оценке качества твоей работы, выполняя для защиты демонстрационные наглядные материалы;
 - Защити творческое задание;
3. Используй в работе справочную литературу: каталоги, словари, журналы, книги и т.п., а также материалы музеев и выставок.
4. Старайся применять в работе современную технику: видеокамеру, компьютер, видео- и аудиоманитофоны, фото- и ксерокопировальные аппараты, Интернет.
5. Думай о том, как твоя работа пригодится тебе в будущем, старайся связать её с выбранной профессией.
6. Учитывай традиции и обычаи района, города и края, в котором ты живешь.
7. Всегда помни об экологии родного города и своём здоровье.
8. Используй знания по любым дисциплинам, а также свой бытовой опыт. Проявляя творчество, основывайся только на научных знаниях.

9. Не стесняйся по всем вопросам обращаться к педагогу.

Проблема творческого задания	«Почему?» (это важно для меня лично)	Актуальность проблемы – мотивация
Цель творческого задания	«Зачем?» (мы делаем это задание)	Целеполагание
Задачи творческого задания	«Что?» (для этого мы делаем)	Постановка задач
Методы и способы	«Как?» (мы можем это делать)	Выбор способов и методов планирования
Результат	«Что получится?» (как решение проблемы)	Ожидаемый результат

Оформление творческого задания

1. Титульный лист.
2. Форма задания.
3. Пояснительная записка.
4. Содержательная часть творческого домашнего задания.
5. Выводы.
6. Список использованной литературы.

Титульный лист является первой страницей и заполняется по строго определенным правилам. Ниже представлен образец оформления титульного листа творческого домашнего задания.

В пояснительной записке дается обоснование представленного задания, отражаются принципы и условия построения, цели и задачи. Указывается объект рассмотрения, приводится характеристика источников для написания работы и краткий обзор имеющейся по данной теме литературы. Проводится оценка своевременности и значимости выбранной темы.

Содержательная часть домашнего творческого задания должна точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Материал должен представляться сжато, логично и аргументировано.

Заключительная часть предполагает последовательное, логически стройное изложение обобщенных выводов по рассматриваемой теме.

Список использованной литературы составляет одну из частей работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора, позволяет судить о

степени фундаментальности данной работы. Общее оформление списка использованной литературы для творческого домашнего задания аналогично оформлению списка использованной литературы для реферата (см. Требования к студентам при подготовке реферата). В список должны быть включены только те источники, которые автор действительно изучил.

Критерии оценки работы участника творческого задания:

Для каждого из участников проекта оцениваются:

- профессиональные теоретические знания в соответствующей области;
- умение работать со справочной и научной литературой;
- умение составлять и редактировать тексты;
- умение пользоваться информационными технологиями;
- умение работать в команде;
- умение представлять результаты собственной деятельности в СМИ и публично;
- коммуникабельность, инициативность, творческие способности.

Методические рекомендации по подготовке к зачёту

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Конфликтология» является зачёт. Подготовка к зачёту и успешное освоение материала дисциплины начинается с первого дня изучения курса и требует от студента систематической работы:

- не пропускать аудиторные занятия (лекции, практические занятия);
- своевременно выполнять задания, подготовить и защитить контрольную работу, не откладывать их выполнение на последнюю неделю перед окончанием семестра;
- регулярно систематизировать материал записей лекционных, практических занятий.

Подготовка к зачёту предполагает самостоятельное повторение ранее изученного материала не только теоретического, но и практического. Систематическая и своевременная работа по освоению курса становится

залогом получения экзамена «автоматом» при получении не менее 61 балла (в соответствии с рейтинговой системой оценок).

Таким образом, зачёт может быть выставлен по результатам работы студента в течение семестра. Для этого студенту необходимо посетить все лекционные и практические занятия, активно работать на них; выполнить все задания, контрольную работу, устно доказать знание основных понятий и терминов.

Студенты, не набравшие 61 балл, готовятся к зачёту, на котором должны показать, что материал курса ими освоен.

При подготовке к зачёту студенту необходимо:

- ознакомиться с предложенным списком вопросов;
- повторить теоретический материал дисциплины, используя материал лекций, практических занятий, учебной литературы;
- написать и своевременно сдать на проверку контрольную работу.

V. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>
---	---

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 образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине

«Конфликтология»

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

«Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Самостоятельная работа студентов по курсу

«Конфликтология» (90 час.)

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует на умение применять теоретические знания на практике.

Содержание самостоятельной работы студентов включает: проработку лекций и подготовку к практическому занятию, подготовку доклада по выбранному аспекту темы семинара или подбор практического материала для участия в дискуссии. Материалом для подготовки могут стать конспекты лекций, профессиональная литература, учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Самостоятельная работа студентов также включает написание и защиту контрольной работы.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени	Форма контроля
1.	1-2 нед.	Подготовка к практическому занятию № 1: подготовка к собеседованию	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных обучающимися вопросов в ходе практического занятия)
2.	3-4 нед.	Подготовка к практическому занятию № 2: подготовка к работе с кейсами	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных студентами кейсов (проблемных ситуаций / задач) в ходе практического занятия)
3.	5-6 нед.	Подготовка к практическому занятию № 3: подготовка к собеседованию	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных обучающимися вопросов в ходе практического занятия)
4.	7-8 нед.	Подготовка к практическому занятию № 4:	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных студентами вопросов в ходе практического занятия)

		подготовка к собеседованию		
5.	9-10 нед.	Подготовка к практическому занятию № 5: подготовка к собеседованию	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных обучающимися вопросов в ходе практического занятия)
6	11-12 нед.	Подготовка к практическому занятию № 6: подготовка к собеседованию	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных студентами вопросов в ходе практического занятия)
7	13-14 нед.	Подготовка к практическому занятию № 7: подготовка к работе с кейсами	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных обучающимися кейсов (проблемных ситуаций / задач) в ходе практического занятия)
8	15-16 нед.	Подготовка к практическому занятию № 8: подготовка к круглому столу	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных студентами вопросов в роли конкретного участника круглого стола)
9	17-18 нед.	Подготовка к практическому занятию № 9: подготовка к работе с кейсами	9 ч.	Устный опрос (анализ и обсуждение проработанных обучающимися кейсов (проблемных ситуаций / задач) в ходе практического занятия)

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента по дисциплине «Психология общения и социального взаимодействия» предусматривает:

- определение круга учебных вопросов, которые студенты должны изучить самостоятельно;
- подбор необходимой учебной литературы, обязательной для проработки и изучения;
- поиск дополнительной научной литературы, к которой студенты могут прибегать при возникновении особой заинтересованности в конкретной теме;
- определение перечня контрольных вопросов, позволяющих студентам самостоятельно проверить качество полученных знаний;

- организацию консультаций преподавателя со студентами для разъяснения вопросов, вызывающих у студентов затруднения при самостоятельном освоении учебного материала.

Дополнительной формой самостоятельной работы является подготовка контрольной работы, выступающей продолжением аудиторных занятий и направленной на овладение практическими навыками по основным разделам дисциплины.

Подготовка контрольной работы

Примерная тематика контрольных работ

Раздел «Управление конфликтами и технологии их разрешения»

1. Процесс медиации
2. Функции медиации. Стадии медиации
3. Виды и формы посредничества
4. Переговорный процесс как способ разрешения конфликтов: сущность, виды и функции
5. Организация переговоров в конфликтных ситуациях
6. Психологические механизмы и технология переговорного процесса
7. Типология по характеру субъектов взаимодействия
8. Технологии предупреждения конфликта
9. Технологии управления собственным поведением в конфликте
10. Основные стратегии поведения людей в конфликтных ситуациях
11. Основные принципы и направления урегулирования конфликтов
12. Методы управления конфликтами
13. Методы разрешения конфликтов
14. Основные формы завершения конфликтов
15. Профилактика конфликтов
16. Анализ внутриличностной конфликтной ситуации (по выбору студента)
17. Анализ межличностной конфликтной ситуации (по выбору студента)
18. Анализ семейной конфликтной ситуации (по выбору студента)
19. Анализ конфликтной ситуации в организации (по выбору студента)

Методические указания к подготовке контрольной работы

Подготовка контрольной работы помогает студентам освоить главные категории курса, выделить основные вопросы и проблемы, овладеть навыками самостоятельной работы с научной литературой и источниками.

Целями написания контрольной работы являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем, связанных с осуществлением мониторинга социальных процессов.
- 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 контрольной работы являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой контрольную работу;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в контрольной работе 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 контрольной работы

Написание контрольной работы включает в себя следующие этапы. Во-первых, выбор темы. Вторым этапом является подбор и изучение литературы по теме контрольной работы. Сначала необходимо изучить основную литературу (учебники, учебные пособия). Часть основной литературы

берется из списка, имеющегося в рабочей программе учебной дисциплины. Затем подбирается дополнительная литература (монографии, статьи из специализированных периодических социологических изданий). Также можно использовать материалы из сети Интернет.

После отбора необходимой литературы приступают к ее изучению. Рекомендуются делать выписки, краткие записи фактов, примеров, статистических сведений. При этом следует указывать страницу (страницы) источника, так как в реферате делаются ссылки на литературу, из которой взяты цифры, значимая информация или цитаты. Затем, после изучения отобранного материала составляют содержание (план) контрольной работы, состоящее из введения, 2-4 пунктов основной части, заключения, списка использованной литературы и приложений (если таковые имеются).

Третий этап – написание контрольной работы, ее оформление и подготовка к защите. Приступая к изложению содержания контрольной работы, необходимо во введении (объем 1-2 страницы) раскрыть важность изучения выбранной темы, дать краткую характеристику использованных источников и сформулировать цель работы. По каждому пункту основной части нужно дать четкий развернутый ответ, а в конце сделать вывод. Главы основной части должны располагаться в логической последовательности, таким образом, чтобы они полностью раскрывали тему контрольной работы. Завершает контрольную работу заключение (объем не более 2 страниц), содержащее основные выводы по изложенному в основной части материалу. После заключения в контрольной работе должен быть представлен список использованной литературы (не менее 10 наименований) и приложения (если есть).

Порядок сдачи контрольной работы и её оценка

Контрольная работа должна быть представлена до начала сессии. По результатам проверки контрольной работы делается заключение о допуске ее к защите («работа допущена к защите» или «работа к защите не допускается»). Контрольная работа допускается к защите при условии соблюдения перечисленных выше требований. В том случае, если работа не отвечает предъявляемым требованиям (не раскрыта тема или отдельные

вопросы, использован только один источник, изложение материала поверхностно, не сделаны выводы и т.д.), то она возвращается автору на доработку. Студент должен переделать контрольную работу с учетом замечаний преподавателя и предоставить для проверки новый (исправленный) вариант. После получения положительного заключения предусматривается устная защита контрольной работы. К защите студенту необходимо подготовить доклад продолжительностью не более 5 минут. Доклад должен быть логичным, убедительным и обоснованным. Если у преподавателя возникают сомнения по отдельным аспектам, то он может задать дополнительные вопросы. Ответы на задаваемые вопросы должны быть четкими, исчерпывающими и по существу вопросов. По результатам защиты контрольной работы студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» и делается заключение о допуске его к экзамену.

Критерии оценки контрольной работы

<i>Отлично</i>	<p>Оценка «отлично» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание работы соответствует выбранной теме; - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной; - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению; - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично; - теоретические положения органично сопряжены с практикой; - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования; - широко представлена библиография по теме работы; - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы; - по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.
<i>Хорошо</i>	<p>Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание работы в целом соответствует заданию; - работа актуальна, написана самостоятельно; - дан анализ степени теоретического исследования проблемы; - основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;

	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические положения сопряжены с практикой; - представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию; - практические рекомендации обоснованы; - приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями контрольной работы; - составлена библиография по теме работы.
<i>Удовлетворительно</i>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме; - исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью; - нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью; - в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, материалы исследований; - теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер; - содержание приложений не освещает решения поставленных задач.
<i>Неудовлетворительно</i>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание работы не соответствует теме; - работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений; - курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер; - предложения автора четко не сформулированы.

Методические указания для подготовки к практическому занятию «Анализ кейсов»

В основе проведения данного вида практического занятия лежит анализ кейсов (ситуационных задач, проблемных заданий). Решение кейсов – это вид самостоятельной работы студента по систематизации информации в рамках решения конкретных проблем. Обучающимся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, содержащую в себе необходимую, но неполную информацию для решения.

Кейсы, включающие в себе различные проблемные ситуации, которые происходили в практике или принципиально могут произойти в будущей профессиональной деятельности, погружают студентов в те вызовы, с

которыми они могут встретиться в работе. Они, прежде всего, требуют решительных действий, которые нужно четко произвести и отстаивать.

Кейсы, как правило, включают специальные проблемные задачи, для решения которых студенту необходимо проанализировать ситуацию, требующую актуализировать комплекс профессиональных знаний. Кейсы не могут иметь однозначно правильного ответа, но имеют наиболее правдоподобные. Очень важным при использовании кейсов при оценивании является не только само решение, сколько процесс его принятия и доказательства и доводы в его пользу, самостоятельность и ответственность студентов при решении. Решение кейсов может быть выполнено группой или индивидуально.

Работа с кейс-задачей

Кейс-задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студент самостоятельно формулирует цель, находит и собирает информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации.

Решение кейсов рекомендуется проводить в 5 этапов:

Первый этап – знакомство с ситуацией, её особенностями.

Второй этап – выделение основной проблемы (основных проблем), выделение факторов и персоналий, которые могут реально воздействовать.

Третий этап – предложение концепций или тем для «мозгового штурма».

Четвертый этап – анализ последствий принятия того или иного решения.

Пятый этап – решение кейса – предложение одного или нескольких вариантов (последовательности действий), указание на возможное возникновение проблем, механизмы их предотвращения и решения.

Анализ кейсов может быть как специализированным, так и всесторонним. *Специализированный анализ* должен быть сосредоточен на конкретном вопросе или проблеме. *Всесторонний (подробный) анализ* подразумевает глубокое погружение в ключевые вопросы кейса.

Метод case-study как образовательная технология

Использование метода case-study как технологии профессионально-ориентированного обучения представляет собой сложный процесс, плохо поддающийся алгоритмизации. Формально можно выделить следующие этапы:

- ознакомление студентов с текстом кейса;
- анализ кейса;
- организация обсуждения кейса, дискуссии, презентации;
- оценивание участников дискуссии;
- подведение итогов дискуссии.

Ознакомление студентов с текстом кейса и последующий анализ кейса чаще всего осуществляются за несколько дней до его обсуждения и реализуются как самостоятельная работа студентов; при этом время, отводимое на подготовку, определяется видом кейса, его объемом и сложностью.

Общая схема работы с кейсом на данном этапе может быть представлена следующим образом: в первую очередь, следует выявить ключевые проблемы кейса и понять, какие именно из представленных данных важны для решения; войти в ситуационный контекст кейса, определить, кто его главные действующие лица, отобрать факты и понятия, необходимые для анализа, понять, какие трудности могут возникнуть при решении задачи; следующим этапом является выбор метода исследования. Обсуждение небольших кейсов может вкрапываться в учебный процесс, и студенты могут знакомиться с ними непосредственно на занятиях. Принципиально важным в этом случае является то, чтобы часть

теоретического курса, на которой базируется кейс, была бы прочитана и проработана студентами.

Максимальная польза из работы над кейсами будет извлечена в том случае, если студенты при предварительном знакомстве с ними будут придерживаться *систематического подхода к их анализу, основные шаги которого представлены ниже:*

1. Выпишите из соответствующих разделов учебной дисциплины ключевые идеи, для того, чтобы освежить в памяти теоретические концепции и подходы, которые Вам предстоит использовать при анализе кейса.

2. Бегло прочтите кейс, чтобы составить о нем общее представление.

3. Внимательно прочтите вопросы к кейсу и убедитесь в том, что Вы хорошо поняли, что Вас просят сделать.

4. Вновь прочтите текст кейса, внимательно фиксируя все факторы или проблемы, имеющие отношение к поставленным вопросам.

5. Прикиньте, какие идеи и концепции соотносятся с проблемами, которые Вам предлагается рассмотреть при работе с кейсом.

Общее правило работы с кейсами – нельзя использовать информацию, которая находится «за рамками». Например, если студент прочитал в газете статью о той самой компании, проблемы которой описаны в задании, факты из нее брать запрещено, поскольку менеджер, принимающий решение, а моделируется ситуация, когда студент находится на его месте, обладает только той информацией, которая представлена в задании. Иногда, наоборот, студенту может быть предоставлена возможность добавить факты из конкретной рыночной ситуации, существовавшей в рассматриваемый период времени. В таких случаях во внимание должна приниматься эрудиция студента и степень владения материалом.

Организация обсуждения кейса предполагает формулирование перед студентами вопросов, включение их в дискуссию. Вопросы обычно подготавливаются заранее и предлагают студентам вместе с текстом кейса. При разборе учебной ситуации преподаватель может занимать активную или

пассивную позицию, иногда он «дирижирует» разбором, а иногда ограничивается подведением итогов дискуссии.

Организация обсуждения кейсов обычно основывается на двух методах. Первый из них носит название *традиционного Гарвардского метода – открытая дискуссия*. Альтернативным методом является метод, связанный с индивидуальным или групповым опросом, в ходе которого студенты делают формальную устную оценку ситуации и предлагают анализ представленного кейса, свои решения и рекомендации, т.е. делают *презентацию*. Этот метод облегчает преподавателю осуществление контроля, хотя, и позволяет некоторым студентам минимизировать их учебные усилия, поскольку каждый студент опрашивается один-два раза за занятие. Метод развивает у студентов коммуникативные навыки, учит их четко выражать свои мысли. Однако, этот метод менее динамичен, чем Гарвардский метод. В открытой дискуссии организация и контроль участников более сложен.

Дискуссия занимает центральное место в методе case-study. Ее целесообразно использовать в том случае, когда студенты обладают значительной степенью зрелости и самостоятельности мышления, умеют аргументировать, доказывать и обосновывать свою точку зрения. Важнейшей характеристикой дискуссии является уровень ее компетентности, который складывается из компетентности ее участников. Неподготовленность студентов к дискуссии делает ее формальной, превращает в процесс вытаскивания ими информации у преподавателя, а не самостоятельное ее добывание.

Особое место в организации дискуссии при обсуждении и анализе кейса принадлежит использованию метода генерации идей, получившего название «*мозговой атаки*» или «*мозгового штурма*».

Публичная (устная) презентация предполагает представление решений кейса группе, она максимально вырабатывает навыки публичной деятельности и участия в дискуссии. Устная презентация обладает свойством кратковременного воздействия на студентов и, поэтому, трудна для

восприятия и запоминания. Степень подготовленности выступающего проявляется в спровоцированной им дискуссии; необязательно делать все заявления очевидными и неопровержимыми. Такая подача материала при анализе кейса может послужить началом дискуссии. При устной презентации необходимо учитывать эмоциональный настрой выступающего; отношение и эмоции говорящего вносят существенный вклад в сообщение. Одним из преимуществ публичной (устной) презентации является ее гибкость. Оратор может откликаться на изменения окружающей обстановки, адаптировать свой стиль и материал, чувствуя настроение аудитории.

Непубличная презентация менее эффективна, но обучающая роль ее весьма велика. Чаще всего непубличная презентация выступает в виде подготовки отчета по выполнению задания, при этом стимулируются такие качества, как умение подготовить текст, точно и аккуратно составить отчет, не допустить ошибки в расчетах и т.д. Подготовка письменного анализа кейса аналогична подготовке устного, с той разницей, что письменные отчеты-презентации обычно более структурированы и детализированы. Основное правило письменного анализа кейса заключается в том, чтобы избегать простого повторения информации из текста, информация должна быть представлена в переработанном виде. Самым важным при этом является собственный анализ представленного материала, его соответствующая интерпретация и сделанные предложения. Письменный отчет – презентация может сдаваться по истечении некоторого времени после устной презентации, что позволяет студентам более тщательно проанализировать всю информацию, полученную в ходе дискуссии.

Как письменная, так и устная презентация результатов анализа кейса может быть групповая и индивидуальная. Отчет может быть индивидуальным или групповым в зависимости от сложности и объема задания. Индивидуальная презентация формирует ответственность, собранность, волю; групповая – аналитические способности, умение обобщать материал, системно видеть проект.

Презентация может быть и преподавательская, когда преподаватель представляет кейс перед студентами, стараясь заинтересовать их, либо презентует результаты работы группы в целом, если работа над кейсом была длительной, что позволяет студентам системно представить сложную ситуацию.

Целесообразно выделять промежуточную и конечную презентации. Первая связана с представлением промежуточного результата, конечная – дает готовое решение.

Оценивание участников дискуссии является важнейшей проблемой обучения посредством метода case-study. Проверка и оценка знаний должны проводиться согласно дидактическим принципам обучения. При этом выделяются следующие *требования к оцениванию*:

- объективность – создание условий, в которых бы максимально точно выявлялись знания обучаемых, предъявление к ним единых требований, справедливое отношение к каждому;
- обоснованность оценок – их аргументация;
- систематичность – важнейший психологический фактор, организующий и дисциплинирующий студентов, формирующий настойчивость и устремленность в достижении цели;
- всесторонность и оптимальность.

Оценивание выполняет следующие функции:

- контролирующую, поскольку выявляет знания, умения и навыки студентов;
- обучающую, т.к. требует достижения студентами определенного уровня обучения;
- воспитывающую, поскольку в процессе ее получения идет формирование личностных качеств студентов;
- организующую деятельность студента;
- развивающую мышление и волевые, нравственные качества студентов;
- методическую, позволяющую совершенствовать методику преподавания.

Следует отметить, что традиционная пятибалльная система оценивания результатов плохо приспособлена к работе с кейсами. Главный ее недостаток заключается в том, что она, в силу малых величин, не позволяет накапливать баллы за промежуточную работу, оценивать активность студентов, их многократные выступления; система не обладает размахом и куммулятивностью. Лучше всего использовать применяемую в мире 100-балльную систему оценки знаний.

Разные методики проведения занятий требуют разных подходов к оцениванию студентов, при этом преподаватель должен требовать от студентов овладения теми знаниями и навыками, на которые он их нацеливал в процессе обучения. Если классическая методика преподавания тяготеет к использованию коллоквиумов и контрольных работ, которые позволяют точнее оценить теоретические знания, соответствующим образом строится и экзамен, то интерактивная методика требует оценивание не столько набора определенных знаний, сколько умения студентов анализировать конкретную ситуацию, принимать решение, логически мыслить, при этом лучше всего использовать многокомпонентный метод формирования итоговой оценки, составными частями которого будут оценки за:

- участие в дискуссии или презентации, измеренное уровнем активности студента;
- за подготовленные письменные работы.

Тем не менее, любое слово, сказанное студентом в аудитории, нельзя автоматически заносить ему в актив. Нужно оценивать студента за *содержательную активность в дискуссии или публичной (устной) презентации, которая включает в себя следующие составляющие:*

1. Выступление, которое характеризует попытку серьезного предварительного анализа (правильность предложений, подготовленность, аргументированность и т.д.).
2. Обращение внимания на определенный круг вопросов, которые требуют углубленного обсуждения.
3. Владение категориальным аппаратом, стремление давать определения, выявлять содержание понятий.

4. Демонстрация умения логически мыслить, если точки зрения, высказанные раньше, подытоживаются и приводят к логическим выводам.

5. Предложение альтернатив, которые раньше оставались без внимания.

6. Предложение определенного плана действий или плана воплощения решения.

7. Определение существенных элементов, которые должны учитываться при анализе кейса.

8. Заметное участие в обработке количественных данных, проведении расчетов.

9. Подведение итогов обсуждения.

Анализ кейса, данный студентом при непубличной (письменной) презентации считается удовлетворительным, если:

- было сформулировано и проанализировано большинство проблем, имеющих в кейсе;
- проведено максимально возможное количество расчетов;
- были сделаны собственные выводы на основании информации о кейсе, которые отличаются от выводов других студентов;
- были продемонстрированы адекватные аналитические методы для обработки информации;
- составленные документы по смыслу и содержанию отвечают требованиям;
- приведенные в итоге анализа аргументы находятся в соответствии с ранее выявленными проблемами, сделанными выводами, оценками и использованными аналитическими методами.

Критерии оценки:

- соответствие содержания задачи теме;
- содержание задачи носит проблемный характер;
- решение задачи правильное, демонстрирует применение аналитического и творческого подходов;
- продемонстрированы умения работы в ситуации неоднозначности и неопределенности;
- задача представлена на контроль в срок.

Критерии оценки анализа кейсов

<i>Отлично</i>	Ответы на поставленные в задании вопросы показывают глубокое и систематическое знание программного материала по проблематике кейса. Студент демонстрирует свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией. Владеет всеми методами аргументации.
<i>Хорошо</i>	Ответы на поставленные в задании вопросы показывают достаточное знание программного материала по проблематике кейса. Студент демонстрирует относительно свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией, допуская несущественные ошибки, которые самостоятельно исправляет при указании на них преподавателем.
<i>Удовлетворительно</i>	Студент демонстрирует частичное владение терминологией, и учебным материалом по проблематике кейса, частичное владение методами аргументации.
<i>Неудовлетворительно</i>	Студент не выполняет задание, не обсуждает проблемы в соответствии со схемой анализа кейса.

Методические указания для подготовки к практическому занятию – дискуссия (круглый стол)

Круглый стол – это особая форма проведения семинара, цель которого – приводить к конкретным решениям проблем и вопросов функционирования социальной реальности, требующих общего согласия. Это инструмент, позволяющий принять совместное решение, произрастающее из различных (в ряде случаев противоположных) мнений и воззрений, и осуществить практические шаги.

Круглый стол – это мероприятие проблемного характера, на котором в ходе модерлируемой дискуссии обсуждается та или иная тема в одном из следующих ракурсов:

- постановка проблемы и обмен мнениями;
- обобщение идей и мнений, касающихся заявленной проблематики;
- поиск путей развития и решения обозначенной проблемы.

Возможные содержательные итоги мероприятия:

Обмен информацией по отдельным аспектам проблемы с выработкой возможных вариантов решения.

Обозначение ключевых вопросов и проблемных областей.

Выявление точек бифуркации по представленным позициям участников.

Выработка единой обобщённой позиции (соглашения, консенсуса).

Выработка компромиссного решения.

Перечни путей развития обозначенной проблемы или вариантов её решения.

Чтобы заседание «круглого стола» проходило активно и заинтересованно, необходимо настроить слушателей на обмен мнениями и поддерживать атмосферу свободного обсуждения.

Для повышения активности студентов можно также предложить для обсуждения две разные точки зрения по одной проблеме.

Для иллюстрации мнений, положений и фактов возможно использование аудио-, видеофрагментов, фотодокументы, материалы из газет и журналов, схемы, графики, диаграммы.

Преподавателю необходимо следить, чтобы обсуждение не уходило в сторону от обсуждаемой проблемы.

Использование данной формы проведения занятия предполагает, что студенты получают реальную практику формулирования своей точки зрения, осмысления системы аргументации, т.е. превращения информации в знание, а знаний в убеждения и взгляды.

Критерии оценки устного ответа на практическом занятии – круглый стол

Отлично	Раскрывает полное содержание основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов
Хорошо	Демонстрирует знание базовых аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
Удовлетворительно	Демонстрирует частичное владение материалом применительно к проблематике возрастной психологии и возрастных кризисов.
Неудовлетворительно	Не имеет базовых знаний, допускает существенные ошибки при раскрытии содержания основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.

Методические указания для подготовки к собеседованию

Собеседование с обучающимися проводится с целью выяснения их знаний по заранее определенным темам изучаемого курса. При подготовке к собеседованию студентам рекомендуется самостоятельно проработать материалы конспекта лекций, основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины, ознакомиться со справочными материалами. Рекомендуется при подготовке к опросу составлять план-схему ответа по каждому вопросу, выписывать основные термины и понятия в персональный глоссарий.

Кроме того, собеседование реализуется в процессе использования в рамках курса активных методов обучения. В ходе изучения дисциплины «Возрастная психология и возрастные кризисы» в качестве основной интерактивной формы обучения мы предполагаем использовать проблемную лекцию.

По своей природе проблемная лекция, в современном понимании – это коллективное мышление или беседа как поиск ответа на проблему. При использовании данного метода мыслительный поиск превращается в поиск коллективный, где происходит обмен мнениями, предположениями, догадками, различными вариантами промежуточных решений, когда студенты ищут ответы во взаимодействии и во взаимопомощи, активизируя мышление друг друга.

Следует иметь в виду, что этот метод предполагает наличие у студентов определенного запаса знаний, представлений, понятий. При подготовке к беседе преподаватель должен сформулировать основные и вспомогательные проблемные вопросы.

Проблемные вопросы – это вопросы, ответ на которые не содержится ни в прежних знаниях студентов, ни в наличной предъявляемой информации (запись на доске, таблицы на стене и т.п.) и которые вызывают интеллектуальные затруднения у студентов. Проблемные вопросы содержат в себе еще не раскрытую проблему, область неизвестного, новые знания, для

добывания которых необходимо какое-то интеллектуальное действие, определенный целенаправленный мыслительный процесс.

Важно правильно формулировать и задавать вопросы:

- они должны быть логически связаны;
- они должны соответствовать уровню подготовки магистрантов;
- они не должны подсказывать ответ.

Использование данного метода предполагает построение лекции как диалогического общения преподавателя со студентами. Во внутреннем диалоге студенты вместе с преподавателем ставят вопросы и отвечают на них или фиксируют вопросы в конспекте для последующего выяснения в ходе самостоятельных заданий, индивидуальной консультации с преподавателем или же обсуждения с другими студентами, а также на семинаре.

Критерии оценки по результатам собеседования

<i>Отлично</i>	Раскрывает полное содержание основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
<i>Хорошо</i>	Демонстрирует знание базовых аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
<i>Удовлетворительно</i>	Демонстрирует частичное владение материалом применительно к проблематике возрастной психологии и возрастных кризисов.
<i>Неудовлетворительно</i>	Не имеет базовых знаний, допускает существенные ошибки при раскрытии содержания основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.

Методические указания к ведению и проработке конспекта

В процессе написания конспекта следует выделить в нем основные положения, понятия, идеи. Определить главную мысль и установить взаимосвязи. Разбить текст на разделы и подразделы. При ведении конспекта необходимо соблюдать следующие основные требования, которые помогут в дальнейшей работе с ним: запись должна быть краткой; при записи текста необходимо пользоваться сокращениями; необходимо применять выделения и разграничения.

Рекомендуются следующие выделения и разграничения: подчеркивание и отчёркивание для выделения заголовков, подзаголовков, выводов, тем;

отступы для обозначения абзацев и пунктов плана, которые обозначаются в виде красной строки; нумерация; рамки, в которые обычно заключают определения, правила, законы; цветовые выделения, которые должны быть системными.

Конспекты лекций надо систематически прорабатывать: перечитывать их, выправлять текст, делать дополнения, размечать цветом то, что должно быть глубоко и прочно закреплено в памяти.

Рекомендуется следующий алгоритм проработки конспекта лекции. Во-первых, необходимо перечитать написанный конспект в тот же день. Во-вторых, после следующей лекции прочитать конспекты предыдущей и новой, и далее по мере накопления материала прочитывать его, тем самым материал откладывается в памяти. Немаловажное значение имеет упорядочение записей, которое заключается в определенной доработке конспекта – дополнении, исправлении и т.д. Следует это делать систематически. Кроме этого, доработка конспектов заключается в освоении записей, схем, рисунков, сделанных в ходе лекции не всегда четко и точно.

Критерии оценки по результатам составления конспекта

<i>Отлично</i>	Имеется полный конспект всего лекционного материала. Материал конспекта логически грамотно выстроен, части конспекта взаимосвязаны между собой. Конспект аккуратно оформлен. В конспекте имеются различные творческие элементы, характеризующие проблематику семейного консультирования (схемы, иллюстрации, привлечение дополнительных источников).
<i>Хорошо</i>	Имеется конспект основного лекционного материала. Материал конспекта в основном логически выстроен, части конспекта взаимосвязаны между собой. Имеются незначительные погрешности в оформлении. В конспекте имеются некоторые творческие элементы, характеризующие проблематику семейного консультирования (схемы, иллюстрации).
<i>Удовлетворительно</i>	Имеется частичный конспект лекционного материала. Материал конспекта не имеет четкой логики, не всегда прослеживаются взаимосвязи между его частями. Имеются погрешности в оформлении. Отсутствуют творческие элементы, характеризующие проблематику семейного консультирования (схемы, иллюстрации). Не используются дополнительные источники информации.
<i>Неудовлетворительно</i>	Конспект лекционного материала отсутствует



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
«Конфликтология»

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

«Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

**Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине «Конфликтология»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-14: способность 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	Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	Оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	Навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. Методами эффективного взаимодействия между членами команды.
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	Теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	Анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	Навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Теорию мотивации и коммуникативных основ общения.
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Проявляет коммуникативные умения.
	Владеет	Технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Навыками эффективной коммуникации.
ПК-33: готовность вести	Знает	Теоретические основы переговорного

переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		процесса. Основы проектной деятельности.
	Умеет	Вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии проекта.
	Владеет	Навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
Раздел I. Общая теория конфликта					
1	Тема 1. Возникновение и становление конфликтологии	ПК-14	знание	Собеседование (УО-1), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопросы №№ 1-6
		ПК-14	знание	Собеседование (УО-1)	зачёт: вопрос №№ 1-6
2	Тема 2. Общая характеристика конфликта	ПК-14	знание	Доклад (УО-3), творческое задание (ПР-13), реферат (ПР-4)	зачёт: вопрос №№ 7-11
		ПК-15	знание	Дискуссия (УО-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 7-11
Раздел II. Специфика конфликтных ситуаций					
3	Тема 3. Внутриличностные конфликты	ПК-14	знание, умение	Контрольная работа (ПР-2), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос №№ 12-14, 39
		ПК-14	знание, умение	Реферат (ПР-4), Эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос №№ 12-14, 39
4	Тема 4. Межличностные конфликты	ОК-13	знание, умение	Собеседование (УО-1), реферат (ПР-4)	зачёт: вопрос №№ 15-16, 40-41
		ПК-22	знание, умение	Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-	зачёт: вопрос №№ 15 – 16, 40-41

				13)	
5	Тема 5. Групповые конфликты	ПК-14	знание, умение, владение	Собеседование (УО-1), творческое задание (ПР-13), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 17-19, 42
		ПК-33	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), контрольная работа (ПР-2), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 17 – 19, 42
6	Тема 6. Политические конфликты	ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос № 20
		ПК-15	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 20
7	Тема 7. Межэтнические конфликты	ОК-13	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос № 21
		ПК-22	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 21
8	Тема 8. Межкультурные конфликты	ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос № 22
		ПК-33	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 22
9	Тема 9. Экономические конфликты	ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №23
		ПК-14	Знание	Собеседование (УО-1), эссе (ПР-3)	зачёт: вопрос № 23

Раздел III. Управление конфликтами и технологии их разрешения					
10	Тема 10. Управление конфликтами и их профилактика	ПК-14	Знание	Доклад (УО-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 24-25, 38
		ПК-15	Знание	Дискуссия (УО-4)	зачёт: вопрос №№ 24-25, 38
11	Тема 11. Способы разрешения и варианты исхода конфликтов	ОК-13	знание, умение	Реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 36-38
		ПК-22	знание, умение	Эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 36-38
12	Тема 12. Переговоры как способ разрешения конфликта	ПК-14	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 27-29
		ПК-33	знание, умение, владение	Реферат (ПР-4), эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 27-29
13	Тема 13. Психотерапевтические методики разрешения конфликтов	ПК-14	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 31-36
		ПК-14	знание, умение, владение	Реферат (ПР-4), эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 31-36
14	Тема 14. Направления индивидуальной и групповой работы конфликтолога	ПК-33	знание, умение, владение	Эссе (ПР-3), реферат (ПР-4), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 39-42
		ПК-15	знание, умение, владение	Реферат (ПР-4), эссе (ПР-3), творческое задание (ПР-13)	зачёт: вопрос №№ 39-42

				задание (ПР-13)	
--	--	--	--	-----------------	--

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания
результатов освоения дисциплины**

Вопросы к зачёту

**Критерии выставления оценки за устный ответ студента на зачёте
по дисциплине «Конфликтология»**

1. Предмет и задачи конфликтологии
2. Объект и предмет конфликтологии
3. Конфликтология как научная и практическая дисциплина
4. Становление конфликтологии как науки, ее основные понятия и категории
5. Периоды становления конфликтологии в России
6. Методы конфликтологии и научный анализ конфликта
7. Понятие и сущность конфликта
8. Структура конфликта
9. Виды конфликта
10. Динамика конфликта
11. Функции конфликта
12. Определение и виды внутриличностного конфликта
13. Причины и последствия внутриличностного конфликта
14. Предупреждение и разрешение внутриличностного конфликта
15. Межличностные конфликты: их особенности и основные формы завершения
16. Семейные конфликты в современном обществе
17. Виды конфликтов в организации и причины их возникновения
18. Вертикальный конфликт в организации и методы его предупреждения
19. Межгрупповые и внутригрупповые конфликты
20. Политические конфликты
21. Межэтнические конфликты: причины, особенности, современное состояние

22. Межкультурные конфликты
23. Экономические конфликты
24. Процесс медиации
25. Функции медиации. Стадии медиации
26. Виды и формы посредничества
27. Переговорный процесс как способ разрешения конфликтов: сущность, виды и функции
28. Организация переговоров в конфликтных ситуациях
29. Психологические механизмы и технология переговорного процесса
30. Типология по характеру субъектов взаимодействия
31. Технологии предупреждения конфликта
32. Технологии управления собственным поведением в конфликте
33. Основные стратегии поведения людей в конфликтных ситуациях
34. Основные принципы и направления урегулирования конфликтов
35. Методы управления конфликтами
36. Методы разрешения конфликтов
37. Основные формы завершения конфликтов
38. Профилактика конфликтов
39. Анализ внутриличностной конфликтной ситуации (по выбору студента)
40. Анализ межличностной конфликтной ситуации (по выбору студента)
41. Анализ семейной конфликтной ситуации (по выбору студента)
42. Анализ конфликтной ситуации в организации (по выбору студента)

Оценка зачёта (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
---	---

«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно, твёрдо усвоил программный материал (психологические и педагогические теории и концепции) или хотя бы имеет знания только основного материала; исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать психолого-педагогическую теорию с практикой организации процессов обучения и воспитания; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний в сфере знаний психологических закономерностей, конструирования педагогической реальности; причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, научных статей по психологии, педагогике, процессам образования; правильно обосновывает принятое решение в вопросах психологической практики и образовательного процесса; а также если студент знает основной материал, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала в сфере психолого-педагогической теории и практики, допускает существенные ошибки в знаниях и понимании основных психологических и педагогических концепций и теорий; неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет методами психологического исследования и методами педагогической коммуникации. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Методические рекомендации,

определяющие процедуры оценивания результатов освоения

дисциплины «Конфликтология»

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Конфликтология» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Конфликтология» осуществляется с использованием методов визуального наблюдения и опроса (посещаемость лекционных занятий), а также в форме контрольных мероприятий (устных ответов на практических занятиях, в том числе дискуссионного типа с использованием методов активного обучения, подготовки и защиты контрольной работы). Текущая аттестация включает оценивание

фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

(УО-1) Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

(УО-3) Доклад – средство контроля, представляющее собой развернутое устное сообщение на какую-либо тему, сделанное публично. Он является разновидностью самостоятельной научной работы студента, часто применяется на семинарских и практических занятиях.

(УО-4) Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, анализ кейсов – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

(ПР-2) Контрольная работа – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы.

(ПР-3) Эссе - это форма контроля, которая представляет собой прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции, выражающее индивидуальные впечатления и соображения по конкретному

поводу или вопросу и заведомо не претендующее на определяющую или исчерпывающую трактовку предмета.

(ПР-4) Реферат - это краткое изложение содержания документа или его части, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с документом и определения целесообразности обращения к нему.

(ПР-7) Конспект – продукт самостоятельной работы обучающегося, отражающий основные идеи заслушанной лекции, сообщения и т.д.

(ПР-13) Творческое задание – это такая форма организации учебной информации, где наряду с заданными условиями и неизвестными данными, содержится указание учащимся для самостоятельной творческой деятельности, направленной на реализацию их личностного потенциала и получение требуемого образовательного продукта.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерные критерии оценочных средств, применяемых при изучении дисциплины «Конфликтология»

Примерный перечень проблемных вопросов для собеседования по всему курсу «**Конфликтология**»

1. Предпосылки формирования конфликтологических идей (Древнее время, Средние века, Новое время).
2. Проблема насилия в религиозных учениях.
3. Психологическая характеристика зарубежной конфликтологии.
4. Психоаналитическое направление исследования конфликта.
5. Социотропное направление исследования конфликтов.
6. Теория трансактного анализа в психологии конфликта.
7. Развитие и периодизация отечественной конфликтологии.
8. Предмет, цели и задачи психологии конфликта.
9. Сущность, содержание и признаки конфликта.
10. Конфликт как тип трудных ситуаций.
11. Факторы трудных ситуаций, влияющих на психику личности.

12. Поведение психически устойчивой и неустойчивой личности в трудной ситуации.
13. Характеристика поведения различных типов личности в условиях конфликта.
14. Классификация конфликтов на основе потребностей субъектов взаимодействия.
15. Базовая классификация конфликтов.
16. Общая характеристика причин возникновения конфликтов.
17. Организационно-управленческие предпосылки возникновения конфликтов.
18. Социально-психологические предпосылки возникновения конфликтов.
19. Объективные предпосылки возникновения конфликтов.
20. Личностные предпосылки возникновения конфликтов.

Вопросы для собеседования к отдельной теме
по дисциплине «Конфликтология»

Тема 12. Переговоры как способ разрешения конфликта

1. Переговорный процесс как способ разрешения конфликтов. Дайте краткое определение понятию «переговорный процесс». Охарактеризуйте функции переговорного процесса. Раскройте основные виды переговоров в конфликте.
2. Модели поведения партнёров в переговорном процессе. Раскройте различные модели поведения участников переговорного процесса в зависимости от вида переговорного процесса.
3. Манипулятивные технологии в переговорном процессе. Каков механизм осуществления переговорного процесса? Каковы подводные камни этого процесса?

Критерии оценки (устный ответ)

✓ 100-86 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснить сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать

аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблемы изучаемой области.

✓ 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

✓ 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа, незнание современной проблематики изучаемой области.

<i>Отлично</i>	Раскрывает полное содержание основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
<i>Хорошо</i>	Демонстрирует знание базовых аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
<i>Удовлетворительно</i>	Демонстрирует частичное владение материалом применительно к проблематике возрастной психологии и возрастных кризисов.

<i>Неудовлетворительно</i>	Не имеет базовых знаний, допускает существенные ошибки при раскрытии содержания основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
----------------------------	--

Перечень тем для круглого стола (дискуссии)

по дисциплине «Конфликтология»

1. Почему важно знать природу конфликта? Каким образом знание причин конфликта может помочь ситуации разрешения конфликтного взаимодействия?
2. Почему конфликтология развилась на стыке многих дисциплин как разновидность междисциплинарного знания?
3. Почему до второй четверти XIX века в литературе описывали только военные и политические конфликты?
4. Какова природа конфликтогенности и конфликтоготовности личности?
5. Почему можно констатировать, что в основе межличностных конфликтов часто лежат внутриличностные конфликты?

Критерии оценки (устный ответ)

✓ 100-86 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснить сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблемы изучаемой области.

✓ 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

✓ 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьёзные ошибки в содержании ответа, незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценки устного ответа на практическом занятии – дискуссия (круглый стол)

Отлично	Раскрывает полное содержание основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
Хорошо	Демонстрирует знание базовых аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.
Удовлетворительно	Демонстрирует частичное владение материалом применительно к проблематике теории и практики семейного консультирования.
Неудовлетворительно	Не имеет базовых знаний, допускает существенные ошибки при раскрытии содержания основных аспектов, характеризующих проблематику возрастной психологии и возрастных кризисов.

Примерная тематика контрольных работ

Раздел «Управление конфликтами и технологии их разрешения»

1. Процесс медиации
2. Функции медиации. Стадии медиации
3. Виды и формы посредничества

4. Переговорный процесс как способ разрешения конфликтов: сущность, виды и функции
5. Организация переговоров в конфликтных ситуациях
6. Психологические механизмы и технология переговорного процесса
7. Типология по характеру субъектов взаимодействия
8. Технологии предупреждения конфликта
9. Технологии управления собственным поведением в конфликте
10. Основные стратегии поведения людей в конфликтных ситуациях
11. Основные принципы и направления урегулирования конфликтов
12. Методы управления конфликтами
13. Методы разрешения конфликтов
14. Основные формы завершения конфликтов
15. Профилактика конфликтов
16. Анализ внутриличностной конфликтной ситуации (по выбору студента)
17. Анализ межличностной конфликтной ситуации (по выбору студента)
18. Анализ семейной конфликтной ситуации (по выбору студента)
19. Анализ конфликтной ситуации в организации (по выбору студента)

Критерии оценки (контрольная работа)

✓ 100-86 баллов – Представлено логичное содержание; отражена актуальность рассматриваемой темы, верно определены основные категории; дан анализ литературы по теме, выявлены методологические основы изучаемой проблемы, освещены вопросы истории ее изучения в науке; анализ литературы отличается глубиной, самостоятельностью, умением показать собственную позицию по отношению к изучаемому вопросу; в заключении сформулированы развернутые, самостоятельные выводы по работе; работа оформлена в соответствии с разработанными в колледже требованиями, написана с соблюдением норм литературного языка; работа выполнена в срок.

✓ 85-76 баллов – представлено логичное содержание; раскрыта актуальность темы, верно определены цель и задачи; представлен круг

основной литературы по теме, выделены основные понятия, используемые в работе. Обобщен педагогический опыт, выявлены его сильные и слабые стороны; в отдельных случаях студент не может дать критической оценки взглядов исследователей, недостаточно аргументирует отдельные положения; в заключении сформулированы общие выводы; работа оформлена в соответствии с разработанными в колледже требованиями, написана с соблюдением норм литературного языка. В ней отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; допустимы отдельные погрешности стиля; работа выполнена в срок.

✓ 75-61 балл – представлено логичное содержание; актуальность темы раскрыта правильно, но список литературы ограничен; теоретический анализ дан описательно, студент не сумел отразить собственной позиции по отношению к рассматриваемым материалам, ряд суждений отличается поверхностностью; в заключении сформулированы общие выводы; работа оформлена в соответствии с разработанными в колледже требованиями, в ней имеются орфографические и пунктуационные ошибки, погрешности стиля; работа выполнена в срок.

✓ 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в письменном ответе; работа выполнена не в срок.

Критерии оценки контрольной работы

<i>Отлично</i>	Оценка «отлично» выставляется в том случае, если: - содержание работы соответствует выбранной теме; - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной; - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично; - теоретические положения органично сопряжены с практикой; - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования; - широко представлена библиография по теме работы; - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы; - по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.
<i>Хорошо</i>	<p>Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание работы в целом соответствует заданию; - работа актуальна, написана самостоятельно; - дан анализ степени теоретического исследования проблемы; - основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне; - теоретические положения сопряжены с практикой; - представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию; - практические рекомендации обоснованы; - приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями контрольной работы; - составлена библиография по теме работы.
<i>Удовлетворительно</i>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме; - исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью; - нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью; - в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, материалы исследований; - теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер; - содержание приложений не освещает решения поставленных задач.
<i>Неудовлетворительно</i>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание работы не соответствует теме; - работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений; - курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер; - предложения автора четко не сформулированы.

Темы рефератов

По дисциплине «Конфликтология»

Тема 2. Общая характеристика конфликта

1. Изучение конфликта в зарубежных теориях и концепциях

2. Исследования природы конфликта в отечественной науке
3. Конфликт как предмет изучения различных наук
4. Противоречие интересов как фундаментальная причина конфликтов
5. Личностные факторы возникновения конфликтов
6. Конструктивные функции конфликта
7. Деструктивные функции конфликта
8. Конфликт как научное понятие.
9. Признаки конфликтов.
10. Элементы структуры конфликта.
11. Объект и предмет конфликта.
12. Конфликтная ситуация как объективная основа конфликта.
13. Объективно-субъективная природа конфликта.
14. Причины и повод конфликта.
15. Значение инцидента в конфликте.
16. Значение «теоремы Томаса» для понимания конфликта.
17. Стороны конфликта.
18. Формулы конфликта.
19. Основания типологии и виды конфликтов.
20. Функции конфликтов.
21. Границы конфликта (пространственные, временные, внутрисистемные).

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.

Темы эссе

По дисциплине «Конфликтология»

Тема 1. Возникновение и становление конфликтологии

1. Изучение конфликтов в конфликтологии.
2. основополагающие идеи конфликтологии.
3. Конфликтофобия, конфликтофилия и конфликтология.
4. Что важнее – теоретическая или прикладная конфликтология?
5. В чём заключается значение психологии, социологии и теории и практики менеджмента в становлении конфликтологии?
6. Конфликтологические компетенции в профессиональной деятельности социальных работников.

Критерии оценки эссе:

✓ 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.

Тематика кейсов

По дисциплине «Конфликтология»

Задач 1. «Клятва Гиппократа» – только наоборот»

Девушка выходит замуж. От будущего мужа она скрывает, что не может иметь детей. На следующий день после свадьбы муж говорит ей, что они должны расстаться, так как она обманула, не сказав ему про бесплодие. Она убеждает, что это не точно, что это можно вылечить. Он не верит и ссылается на лучшую подругу девушки, которая «всё ему объяснила». Девушка бежит к подруге, спрашивает, зачем она это сделала. На что та отвечает: «Я врач, это было моим долгом!» (См.: Шейнов В.П. Конфликты в нашей жизни. Минск: «Амалфея», 1997. С. 224).

Задание:

1. Определите формулу конфликта?
2. . Почему распадается брак? У всех своя правда или можно назвать виновного в распаде брачного союза?

Задача 2. «На лавочке в парке»

В майский солнечный день на одной из многочисленных лавочек в парке сидела парочка. На соседней лавке расположились старушки с внуками. Общение влюблённых становилось всё более откровенным. Пенсионеры, увидев целующихся, принялись громко возмущаться: - Где это видно, скоро в центре города при всех лягут! - Неужели вы сами не были молодыми? – спросили влюблённые. - Бесстыжие, хоть бы детей постеснялись! Бабушка пытается увести внучку, которая с большим интересом смотрит на парочку. Внучка уходить не хотела, стала кричать. Бабушка отшлёпала её, на чём свет ругая распутную молодёжь. Не выдержав, девушка высказала бабуле всё, что о ней думает. Молодые ушли. Настроение у всех испорченное. Отдохнуть в парке никому не удалось (См.: Шейнов В.П. Конфликты в нашей жизни. Минск: «Амалфея», 1997. С.236-237).

Задание:

1. Определите формулу конфликта, конфликтную ситуацию и инцидент.
2. Рассмотрите эту ситуацию с учётом: а) места действия и б) времени действия и ответьте на вопрос, кто сорвал отдых в парке, потрепав нервы себе и другим или же все «виновны» в конфликте?

Критерии оценки анализа кейсов

<i>Оценка</i>	<i>Требования к сформированным компетенциям</i>
Отлично	Ответы на поставленные в задании вопросы показывают глубокое и систематическое знание программного материала по теме круглого стола, проблематике кейса. Студент демонстрирует свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией. Владеет всеми методами аргументации.
Хорошо	Ответы на поставленные в задании вопросы показывают достаточное знание программного материала по теме круглого стола, проблематике кейса. Студент демонстрирует относительно свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией, допуская несущественные ошибки, которые самостоятельно исправляет при указании на них преподавателем.
Удовлетворительно	Студент демонстрирует частичное владение терминологией, и учебным материалом по теме круглого стола, проблематике кейса, частичное владение методами аргументации, недостаточное умение работать в группе.
Неудовлетворительно	Студент не соблюдает правила круглого стола или грубо их нарушает. Не выполняет задание, не обсуждает проблемы в соответствии со схемой анализа кейса. Не соблюдает регламент.

Литература для конспектирования

По дисциплине «Конфликтология»

Тема 2. Общая характеристика конфликта

1. Социология: учебник для прикладного бакалавриата / отв. ред. В. А. Глазырин. – М.: Издательство Юрайт, 2014. С. 244.

Проблема для конспектирования:

1. Американские учёные Р. Мак и Р. Снайдер выделили пять на их взгляд необходимых и достаточных характеристик социального конфликта. Назовите и прокомментируйте их.

2. Шейнов В. Управление конфликтами. – СПб.: Питер, 2014. С. 66-82., С. 82-92.

Проблемы для конспектирования:

1. Что такое конфликтогены и в чём состоит закон эскалации конфликтогенов?

2. Раскройте взаимосвязь формул конфликта и алгоритмов решения конфликтов.

Критерии оценки по результатам составления конспекта

<i>Отлично</i>	Имеется полный конспект всего лекционного материала. Материал конспекта логически грамотно выстроен, части конспекта взаимосвязаны между собой. Конспект аккуратно
----------------	--

	оформлен. В конспекте имеются различные творческие элементы, характеризующие проблематику семейного консультирования (схемы, иллюстрации, привлечение дополнительных источников).
<i>Хорошо</i>	Имеется конспект основного лекционного материала. Материал конспекта в основном логически выстроен, части конспекта взаимосвязаны между собой. Имеются незначительные погрешности в оформлении. В конспекте имеются некоторые творческие элементы, характеризующие проблематику семейного консультирования (схемы, иллюстрации).
<i>Удовлетворительно</i>	Имеется частичный конспект лекционного материала. Материал конспекта не имеет четкой логики, не всегда прослеживаются взаимосвязи между его частями. Имеются погрешности в оформлении. Отсутствуют творческие элементы, характеризующие проблематику семейного консультирования (схемы, иллюстрации). Не используются дополнительные источники информации.
<i>Неудовлетворительно</i>	Конспект лекционного материала отсутствует

Темы групповых и индивидуальных творческих заданий

по дисциплине «Конфликтология»

Групповые творческие задания

1. Исследование психологического климата группы у студентов своей учебной группы на предмет конфликтогенности
2. Составление тезауруса учебных понятий (общепринятых и современных) по теме «Внутриличностные конфликты» методом коллективной мыследеятельности
3. Работа по освоению и представлению учебного содержания в разных концептах (позициях) в модели позиционного обучения Н. Е. Вераксы: «тезис», «понятие», «схема», «рефлексия», «практика», «символ», «театр», «поэты», «критик», «апологет», «вопрос», «диалектика», «эксперт».

Индивидуальные творческие задания

1. Самостоятельное формулирование методом ТРИЗ-педагогики некоторых терминов из курса «Конфликтология»: «конфликт», «отношение», «взаимоотношения», «взаимодействие», «влияние», «воздействие», «манипуляция», «управление», «медиация», «переговорный процесс».

2. Работа по выявлению собственных ценностей и смыслов коммуникативной деятельности (личностных, профессиональных, общечеловеческих), способствующих предотвращению конфликта

3. Подобрать отрывки из художественных произведений, иллюстрирующих конфликтные и конструктивные (эффективные) способы социального взаимодействия.

**Критерий оценки творческого задания,
выполняемого на практическом занятии**

✓ 100-86 баллов выставляется, если студент / группа выразили своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив её содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования: методами и приёмами анализа международно-политической практики. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

✓ 85-76 баллов - работа студента / группы 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.

✓ 75-61 балл – проведён достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы.

✓ 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 трёх ошибок смыслового или содержательного характера раскрываемой проблемы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

«Конфликтология»

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

«Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

ГЛОССАРИЙ

Агрессия – индивидуальное или групповое поведение, направленное на нанесение физического или психологического ущерба другому человеку или социальной группе.

Антипатия – устойчивое отрицательное эмоциональное отношение индивида к другому человеку (социальной группе); проявляется в неприязни, недоброжелательности.

Арбитр – третья сторона в конфликте.

Аутокоммуникация – естественное условие психологической активности человека, постоянное общение с самим собой, приводящее при определенных обстоятельствах к внутриличностному конфликту.

Аффилиация – самоприсоединение к группе.

Внутренняя установка – субъективное восприятие личностью своего статуса в группе.

Внушение – это процесс влияния на психическую сферу индивида, связанный с сужением сознания, уменьшением критичности, а так же с уменьшением понимания каких-либо логических оценок.

Восприятие – это субъективный образ предмета, явления или процесса, непосредственно воздействующего на анализатор или систему анализаторов.

Границы конфликта – внешние структурно-динамические пределы конфликта по числу участников (субъективные границы); по территории, на которой происходит конфликт (пространственные границы); по продолжительности конфликта (временные границы).

Динамика конфликта – движение конфликтного столкновения, стадии и фазы его развития.

Завершение конфликта – устранение объективных причин, вызвавших конфликтную ситуацию.

Институализация конфликта – установление четких норм и правил конфликтного взаимодействия, определение рабочих групп и комиссий по управлению конфликтом.

Инцидент – это практические действия участников конфликтной ситуации, которые характеризуются бескомпромиссностью поступков и направлены на обязательное овладение объектом обостренного встречного интереса.

Источники конфликтов – стечение неблагоприятных жизненных обстоятельств, воздействующих на повеление людей, проблемы трудовой мотивации, обрывы в коммуникативных связях, различия в темпераменте и характере, возрасте и жизненном опыте, уровне образования и общей культуры, убеждениях и нравственных ценностях.

Катарсис – термин введен Аристотелем как душевная разрядка, испытываемая зрителем в процессе сопереживания. Употребляется в религиозном, эстетическом переживании. Это освобождение от отрицательных чувств и мыслей под воздействием произведений искусства, музыки, путем соблюдения ритуалов.

Коммуникация – информационное взаимодействие субъектов, которое характеризуется следующими признаками: суверенитетом участников взаимодействия; суверенитетом их ценностных ориентаций, интересов, представлений о предмете взаимодействия и отношения к нему; технологической обеспеченностью равноправного информационного обмена; технологической обеспеченностью равного уровня информации о ситуации и предмете взаимодействия.

Компромисс – стратегия поведения субъектов в конфликте, ориентированная на определенные взаимные уступки.

Конфликт – отношение между субъектами социального взаимодействия, характеризующееся их противоборством на основе противоположно направленных мотивов и суждений.

Конфликтная ситуация – это ситуация скрытого или открытого противоборства двух или нескольких участников (сторон), каждый из которых имеет свои цели и мотивы, средства и способы решения лично значимой проблемы.

Конфликтогены – слова, действия (или отсутствие действий), которые могут привести к конфликту, вызывают возмущение, ярость, злость и другие отрицательные эмоциональные состояния.

Конформизм – приспособленчество, пассивное принятие чужой точки зрения, неоправданная уступка в конфликте.

Лидер – член группы, оказывающий существенное влияние на сознание и поведение остальных членов группы в силу своего личного авторитета (неформальный лидер) или занимаемой должности (формальный лидер).

Медиатор – профессиональный посредник в переговорах по разрешению конфликта.

Мифология технического общества (Т-мифология) – условно истинные высказывания рекламы о предметном окружении.

Объект конфликта – это предмет, явление, событие, проблемы, цель, действие, вызывающие к жизни конфликтную ситуацию и конфликты.

Парадигма – традиция в науке, заложенная обычно конкретной научной работой, объединяющая когнитивный и социальный уровень исследования, имеющая протяженность во времени и пространстве и являющаяся коллективной собственностью.

Парадигма медиаориентированная – направление, сосредоточенное на проблеме воздействия медиаканала на коммуникации.

Психологическая установка представляет собой положительное отношение к какому-либо человеку или объекту. Негативная психологическая установка – прямая противоположность.

Позиция – то, о чем заявляют субъекты конфликта.

Посредник – третья сторона в переговорном процессе по поводу конфликта, обеспечивающая конструктивное обсуждение проблемы.

Предмет конфликта – то, из-за чего возник конфликт.

Предупреждение конфликта – деятельность, которую субъект конфликта осуществляет в вынужденной и превентивной форме.

Прогнозирование конфликта – вид деятельности субъекта управления, направленной на выявление причин конфликта в его скрытом развитии.

Проекция – осозанный или бессознательный перенос субъектом собственных мыслей, побуждений и качеств на других.

Противоборство – взаимодействие субъектов социального взаимодействия, характеризующееся нанесением взаимного ущерба.

Разрешение конфликта – вид деятельности субъекта управления, связанной с завершением конфликта.

Регрессия – реакция на ответственные ситуации “возвращением” к детским типам поведения, которые на той стадии были успешными.

Регулирование конфликта – вид деятельности субъекта управления, связанной с завершением конфликта.

Ригидность – отсутствие гибкости в поведении, трудности в перестройке восприятия и представлений в изменившейся обстановке.

Роль – нормативно заданный или коллективно одобряемый образец поведения личности в группе.

Соперничество – стратегия поведения в конфликте, характеризующаяся стремлением одержать победу над соперником.

Сотрудничество – стратегия поведения в конфликте, характеризующаяся стремлением противоборствующих сторон совместными усилиями разрешить возникшую проблему.

Статус – реальное положение личности в системе внутригрупповых отношений, степень его авторитетности. Статус может быть высоким, средним или низким.

Структура конфликта – совокупность устойчивых элементов конфликта, образующих целостную систему.

Толерантность – терпимость к чужому образу жизни, мнению, поведению, ценностям.

Трансакция – единица взаимодействия партнеров по общению, предполагающая выбор определенной позиции (Родитель, Взрослый, Ребенок).

Управление конфликтом – целенаправленное, обусловленное объективными законами воздействие на динамику конфликта в интересах развития или разрушения той социальной системы, к которой имеет отношение данный конфликт.

Установка – готовность, предрасположенность субъекта к определенной ситуации, определенному поведению, действию.

Уступка – стратегия поведения в конфликте, характеризующаяся стремлением уйти от конфликта при восприятии предмета конфликта как несущественного для себя и значимого для соперника.


Участники конфликта – это субъекты, непосредственно вовлеченные во все фазы конфликта, непримиримо оценивающие сущность и протекание одних и тех же событий, связанных с деятельностью другой стороны.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Механическое оборудование предприятий общественного питания
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественно-го питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
лекции 18 час.
практические занятия _____ час.
Лабораторные работы 36 час.
Самостоятельная работа 90 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 5 семестр
Экзамен – _____ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Дацун В.М.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Механическое оборудование предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Механическое оборудование предприятий общественного питания» входит в блок вариативных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;
- изучение принципы расчёта и конструирования оборудования;
- изучение способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;
- изучение прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Дисциплина «Механическое оборудование предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Механика», а также практической работы по получаемой специальности.

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

профессор, д-р техн. наук _____ Дацун В.М.

Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____

Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Механическое оборудование предприятий общественного питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология
продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

курс 3 семестр 5

лекции 18 час.

практические занятия - час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. - /лаб. 10 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 - час.

контрольные работы (количество) -

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет 5 семестр

экзамен - семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП

Составитель:

Левочкина Л.В.

профессор, д-р техн. наук Дацун В.М.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента: _____

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

The course "Mechanical equipment of enterprises of public nutrition" is included in the block B1.In.DV 2 and refers to the disciplines on the choice of direction of training undergraduate programs 19.03.04 "production Technology and organization of public catering". The complexity of the discipline is 4 credits. Discipline is one of the integral at the fundamental training of bachelors of this profile and is closely connected with such disciplines as "Processes and devices of food manufactures", "Technology of catering products", "Technological design of public catering enterprises", "Organization of production and service", as well as practical work in the field of study.

The educational program of the course is directed on formation of adequate level of study collectively the scientific and technical information, reflecting the entire Arsenal of technical means intended to perform technological processes of mechanical processing of raw materials, preparation of food, transport and implementation. They also include some information about how food processing, construction materials, etc. this program involves the study of the above material not only during lectures but also during the laboratory sessions.

The objective of the discipline "Mechanical equipment of enterprises of public catering is to give students theoretical knowledge and practical skills in the operation and use of mechanical equipment for public catering enterprises.

Tasks:

- to learn the basic theoretical and scientific bases for design of technological equipment;
- to study the principles of calculation and design of equipment;
- explore ways of rational use of raw materials, energy and other resources;
- learn advanced methods of organizing production using modern technological equipment.

For a successful study of the discipline "Mechanical equipment of enterprises of public catering" of students should be formed the following preliminary competence:

- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases and present it in the required format with the use of information, computer and network technology;

- willingness to operate different types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of eating establishments;

- ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production;

- knowledge of modern information technologies, the ability to manage information with the use of the application of the business scope, the use of network computer technology and databases in their subject area, the packages of applied programs for calculation of technological parameters of the equipment;
- ability to calculate production capacity and efficiency of operation of technological equipment, assess and plan the introduction of innovations into production.

As a result of studying this discipline students generated the following General professional/professional competencies (elements of competence).

Bachelor's 19.03.04 Technology products and catering

Study profile Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: The course "Mechanical equipment of enterprises of public nutrition" is included in the block B1.In.DV 2 and refers to the disciplines on the choice of direction of training undergraduate programs 19.03.04 "production Technology and organization of public catering". The complexity of the discipline is 4 credits.

Instructor: Datsun V.M.

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:

GPC - 1 the ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the IP-use of information, computer and network technologies;

GPC - 4 willingness to operate different types of technological equipment in accordance with safety requirements of different classes of eating establishments;

PC - 1 the ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production;

PC - 2 the knowledge of modern information technologies, the ability to manipulate information using software applications business scope, the use of network computer technology and databases in their subject area, packages of applied programs for calculation of technological parameters of equipment;

PC - 5 the ability to calculate production capacity and efficiency of operation of technological equipment, to evaluate and plan the implementation of innovations in production

Course description: Educational programme the course is aimed at formation of adequate level of study collectively the scientific and technical information, reflecting the full Arsenal of technical means intended to perform technological processes of mechanical processing of raw materials, preparation of food, their transportation and sale. It also includes some information about how to handle products, yard-governmental materials, etc. This program involves the study of the above mA-of the material not only during lectures but also during the laboratory sessions.

Main course literature:

1. Datsun V. M., Solntsev V. D. Equipment of enterprises of public cafeterias (part 1 mechanical equipment): a course of lectures. - Vladivostok: publishing house of far Eastern Federal University, 2015. - 299 p.

2. Elhina V. D., Botov, M. I. Equipment of enterprises of public cafeterias Part 1: Mechanical equipment. A textbook for students in three parts. - M.: Academy, 2010. - 416 p/
<http://www.twirpx.com/file/1626656/>
3. Botov, M. I. (ed.) Mechanical equipment for design enterprises of public catering. Part 1. M.: Sukharevka, 2007. - 40 p. <http://www.twirpx.com/file/1626656/>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Курс «Механическое оборудование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.В.ДВ 02.01 и относится к дисциплинам по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания», а также практической работы по получаемой специальности.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации. Сюда же относятся некоторые сведения о способах обработки продуктов, конструкционных материалах и др. Настоящая программа предусматривает изучение перечисленного материала не только в процессе лекций, но и при проведении лабораторных занятий.

Цель изучения дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию механического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучить основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;
- изучить принципы расчёта и конструирования оборудования;
- изучит способы рационального использования сырьевых, энергетических

ческих и др. видов ресурсов;

- изучить прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Для успешного изучения дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные/профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования
	Умеет	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК 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	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использовани-	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ем прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Умеет	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Владеет	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, лабораторные работы с МАО.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Общие сведения о машинах (2 час.).

Задачи дисциплины, её содержание, значение, в подготовке специалистов высшего профессионального образования. Взаимосвязь с другими дисциплинами.

Характеристика состояния общественного питания. Техническое оснащение отрасли. Характеристика и организация производственных процессов в предприятиях общественного питания. Основные этапы производственного процесса, их краткая характеристика, степень механизации.

Классификация технологического оборудования.

Система быстрого питания: компактность и производительность.

Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Физико-механические свойства продуктов.

Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных

частей и элементов. Классификация технологических машин по виду выполняемых операций. Понятие о технологическом и рабочем циклах.

Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.

Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Определение мощности машины, необходимой для осуществления технологического процесса.

Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: (конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.

Назначение универсальной кухонной машины, её структура.

Универсальные приводы, маркировка, отличительные особенности, кинематические схемы.

Сменные исполнительные механизмы, их маркировка.

Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность.

Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.

Универсальные кухонные машины зарубежного производства.

Тема 2. Сортировочно-калибровочное оборудование (2 час.)

Виды процессов разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание.

Процесс калибровки, схемы калибровочных устройств.

Процесс просеивания. Обоснование режимов работы просеивателей с плоским и вращающимся ситом.

Классификация просеивателей.

Просеиватели с вращающимся ситом: устройство, характеристики, особенности эксплуатации. Расчёт теоретической производительности и мощности.)

Устройство и принцип работы вибрационного просеивателя. Расчёт производительности и мощности электродвигателя.

Устройство просеивателя с неподвижным ситом.

Правила эксплуатации просеивателей.

Сортировочно-переборочные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации.

Тема 3. Оборудование для мойки (2 час.)

Основные способы мойки: гидравлический, гидромеханический. Их краткая характеристика, принципиальные схемы. Устройство и принцип работы вибрационной моечной машины. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Устройство и принцип работы моечно-очистительной машины - пиллера. Расчёт производительности. Правила эксплуатации.

Технологический процесс машинной мойки посуды. Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды.

Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Свойства моющих растворов.

Классификация посудомоечных машин.

Устройство посудомоечных машин периодического действия, гидравлическая схема, циклограмма рабочего цикла. Производительность, правила эксплуатации.

Устройство посудомоечных машин непрерывного действия, гидравлическая и кинематическая схемы. Производительность, определение мощности электродвигателя насоса и транспортёра. Правила эксплуатации.

Устройство и эксплуатация машин для мытья функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков.

Обзор конструкций посудомоечных машин зарубежного производства.

Тема 4. Очистительное и измельчительное оборудование (2 час.)

Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке.

Картофелеочистительные машины периодического действия. Принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема.

Анализ движения клубней в рабочей камере и их взаимосвязь с абразивной поверхностью. Обоснование конструктивных параметров картофелеочистительных машин, определение производительности и мощности электродвигателя.

Картофелеочистительные машины непрерывного действия, принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема. Определение производительности и мощности электродвигателя.

Правила эксплуатации картофелеочистительных машин.

Обзор конструкций картофелеочистительных машин, выпускаемых за рубежом.

Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность процесса очистки и правила эксплуатации.

Технологические процессы измельчения продуктов, степень измельчения. Физико-механические свойства продуктов, их влияние на результат измельчения.

Классификация измельчительного оборудования, применяемого в общественном питании. Требования, предъявляемые к измельчительным машинам.

Назначение, классификация. Размолочные машины с конусными и дисковыми рабочими органами, устройство, принцип действия, обоснование режима работы, определение производительности.

Вальцовые механизмы, назначение, устройство, принцип действия. Обоснование конструктивных параметров, расчёт производительности.

Определение мощности электродвигателя размолочных механизмов. Правила эксплуатации.

Назначение, классификация. Технологические требования, предъявляемые к пюреобразным продуктам.

Машина для тонкого измельчения варёных продуктов. Назначение, устройство, обоснование конструктивных и кинематических параметров.

Протирочные машины и механизмы, их виды, отличительные особенности, достоинства и недостатки. Обоснование режима работы.

Определение производительности и мощности электродвигателя машин для получения пюреобразных продуктов, правила эксплуатации.

Устройство и принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах. Определение производительности и мощности привода машины.

Тема 5. Измельчительное и режущее оборудование (2 час.).

Характеристика процессов резания. Технологические требования, предъявляемые к нарезанным продуктам. Виды режущих инструментов, форма и характер их движения. Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания. Области применения рубки и резки.

Устройство хлебoreзки, кинематическая схема, принцип работы. Характер движения продукта и режущего инструмента. Определение производительности и мощности электродвигателя.

Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на хлебoreзках. Факторы, влияющие на качество нарезания хлеба.

Устройство и принцип работы машины для нарезания гастрономических товаров. Кинематические схемы. Механизм движения рабочего органа, схема подачи продукта и регулирования толщины нарезанных ломтиков. Факторы, влияющие на качество нарезки. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации. Обзор машин зарубежного производства.

Тема 6. Машины и механизмы для нарезки, измельчения и разрезания плодов, овощей, для измельчения и разрезания мяса и рыбы (2 час.).

Формы нарезки плодов и овощей, требования к нарезанному продукту, классификация овощерезательных машин по назначению и конструктивному исполнению.

Устройство и принцип работы дисковых овощерезательных машин, их кинематические и принципиальные схемы. Способы обеспечения неподвижности продукта при резании. Определение производительности и мощности , электродвигателя дисковых овощерезок, правила эксплуатации.

Роторная овощерезательная машина. Особенности устройства, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Пуансонный овощерезательный механизм. Устройство, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Комбинированные овощерезки для нарезки варёных овощей, кинематические схемы, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Овощерезательные машины зарубежного производства.

Технологические процессы измельчения и резания мяса и рыбы. Требования к конечному продукту.

Устройство и принцип работы мясорубки. Принципиальная схема мясорубки, устройство рабочей камеры, набор режущих инструментов. Определение основных конструктивных параметров мясорубок, производительности и мощности электродвигателя.

Маркировка, технические характеристики мясорубок, применяемых в общественном питании, правила эксплуатации.

Мясорыхлители и механизмы для нарезания мяса на бефстроганов. Назначение, принципиальные и кинематические схемы, принцип работы.

Определение производительности, мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Машины для резки замороженных продуктов. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Расчёт производительности и мощности электродвигателя. Машины для обработки мяса, выпускаемые за рубежом.

Обоснование режимов работы механизмов для перемешивания, определения производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование (2 час.).

Способы перемешивания - механический и пневматический; сущность процессов. Технологические требования к конечному продукту.

Оценка качества перемешивания. Классификация месильно-перемешивающего оборудования.

Виды механизмов - лопастные и барабанные; кинематические схемы, форма и характер движения рабочих органов.

Обоснование режимов работы механизмов для перемешивания, определения производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Назначение и характеристики машин для замеса теста. Устройство, кинематические схемы, отличительные особенности, режимы работы, характер движения месильного рычага. Машины для интенсивного замеса и замеса крутого теста. Достоинства и недостатки различных тестомесильных машин. Определение производительности и мощности привода. Правила эксплуатации.

Тема 8. Взбивальные машины. Дозировочно-формовочное оборудование (2 час.).

Технологический процесс взбивания, требования к готовому продукту. Рабочие инструменты взбивальных машин, характер движения рабочих органов. Обоснование режимов работы взбивальных машин. Классификация взбивальных машин. Устройство взбивальных машин, кинематические схе-

мы, принципы работы, сравнительные характеристики. Определение производительности взбивальных машин и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Способы деления продуктов на порции - дозирование и формование, их характеристика, применение на предприятиях общественного питания. Классификация дозирочно-формовочного оборудования по назначению и способам дозирования и формования.

Назначение, устройство и принцип работы котлетоформовочной машины.

Кинематическая схема, циклограмма движения устройства формования, регулирование массы изделия. Определения производительности и мощности привода. Правила эксплуатации.

Машины для изготовления пельменей и вареников. Устройство, кинематическая схема, принцип работы. Получение трубки теста с фаршем - принцип работы формирующей насадки. Определение производительности. Правила эксплуатации.

Тестораскаточная машина. Назначение, устройство, кинематическая схема, принцип действия. Условия, обеспечивающие непрерывность ленты и качество раскатки. Расчёт производительности. Правила эксплуатации.

Ручной делитель масла. Назначение, устройство, кинематическая схема. Определение производительности, правила эксплуатации. Назначение, устройство, принцип работы машины для отсадки заготовок из теста. Технические характеристики. Правила эксплуатации.

Назначение, устройство, принцип работы, кинематическая схема дозатора крема. Технические характеристики. Правила эксплуатации.

Тема 9. Прессующее оборудование (2 час.).

Назначение и область применения соковыжималок на предприятиях общественного питания. Режим работы соковыжималок и обоснование конструктивных параметров. Выход и чистота сока. Определение производительности и мощности электродвигателя.

Устройство и принцип работы соковыжималки, технические характеристики, правила эксплуатации.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36/ час.)

Лабораторная работа № 1. Испытания посудомоечных машин непрерывного и периодического действия (6 час.)

1. Изучить на практике принцип действия и конструкцию посудомоечных машин;
2. Составить кинематические и гидравлические схемы посудомоечных машин;
3. Сделать эскизы моющих и ополаскивающих душей и составить циклограмму процесса мойки;
4. Измерить основные геометрические параметры машины и рассчитать её производительность и мощность.

Лабораторная работа № 2. Испытания картофелеочистительных машин (6 час.)

1. Изучить конструкцию и принцип действия различных картофелеочистительных машин периодического и непрерывного действия и составить их кинематические схемы;
2. Провести измерения отдельных параметров и экспериментально определить основные эксплуатационные характеристики картофелеочистительных машин периодического действия и качественные показатели процесса очистки.

Лабораторная работа № 3. Испытания машин для измельчения мяса (6 час.)

Изучить принцип действия и устройство наиболее распространенных на предприятиях общественного питания мясорубок.

Лабораторная работа №4 Испытания машин для нарезки хлеба (6 час.)

1. Изучить на практике принцип действия и конструкцию машины для нарезки хлеба;
2. Измерить производительность и мощность, определить показатели качества нарезки хлеба на ломтики.

Лабораторная работа № 5. Испытания тестомесильных машин (6 час.)

1. Изучить принцип действия и конструкцию тестомесильных машин;
2. Определить производительность тестомесильных машин;
3. Определить мощность и охарактеризовать физические свойства продуктов до и после замеса.

Лабораторная работа № 6. Испытания картофелеочистительных машин (6 час.)

1. Изучить конструкцию и принцип действия различных картофелеочистительных машин периодического и непрерывного действия;
2. Составить их кинематические схемы, провести измерения отдельных параметров и экспериментально определить основные эксплуатационные характеристики картофелеочистительных машин периодического действия и качественные показатели процесса очистки.

**III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Механическое оборудование предприятий общественного питания» 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

№	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Общие сведения о машинах.	ОПК-1	<p>Знает основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p> <p>Умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 1 – итоговый тест
2	Тема 2 сортировочно-калибровочное оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает: правила эксплуатации различные видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 6-1 Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
3	Тема 3. Оборудование для мойки	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 12- Пр-1 – итоговый тест

4	<p>Тема 4. Очистительное и измельчительное оборудование</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет: методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 15- Пр-1 – итоговый тест</p>
5	<p>Тема 5. Измельчительное и режущее оборудование</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 15- Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет: методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
6	<p>Тема 6. Машины и механизмы для нарезки, измельчения и разрезания плодов, овощей, для измельчения и разрезания мяса и рыбы</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает: правила эксплуатации различные видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 20- Пр-1 – итоговый тест</p>

			Владеет: методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
7	Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет: методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27- Пр-1 – итоговый тест

8	Тема 8. Взбивальные машины. Дозировочно-формовочное оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет: методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27- Пр-1 – итогов тест
9	Тема 9. Прессующее оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования; Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 31- Пр-1 – итогов тест

		<p>Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет: методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
--	--	---	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

Дацун В.М., Солнцев В.Д. Оборудование предприятий общественного питания (часть 1 механическое оборудование): курс лекций. - Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2015. - 299 с.

Дополнительная литература

1. Елхина В.Д., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания Часть 1: Механическое оборудование. Учебник для студентов вузов в трех частях. - М.: Академия, 2010. - 416 с.
<http://www.twirpx.com/file/1626656/>

2. Ботов М.И. (ред.) Механическое оборудование для проектирования предприятий общественного питания. Часть 1. М.: Сухаревка, 2007. - 40 с. <http://www.twirpx.com/file/1626656/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» 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 её научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у бакалавров навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области изучения оборудования предприятий общественного питания. 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 с целью изучения конструктивных особенностей, принципов работы и использования технологического оборудования отечественного и зарубежного производства. 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 и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оснащённых мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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 -	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600
--	---

уровень 10)	(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 цветových 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 образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Механическое оборудование предприятий
общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская про-
грамма «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.20 29.10.20 26.11.20 17.12.20	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	24.12.20	Подготовка презентации	10	Зачет
3	18.09.20 22.10.20 19.11.20 10.12.20	Подготовка к коллоквиуму	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, рефератов, 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 практических аспектов).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций по теме реферата 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 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 курсового проекта или ВКР;
- 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.

Объём реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие со-

держания 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. Универсальные кухонные машины
2. Просеиватели сыпучих продуктов с вращающимися ситами
3. Просеиватели сыпучих продуктов с вибрирующими ситами
4. Моечные машины для мойки овощей и корнеплодов
5. Моечные машины для мойки столовой посуды и приборов
6. Картофелеочистительные машины
7. Размолочные машины
8. Протирочные машины
9. Режущие машины и механизмы
10. Овощерезательные машины и механизмы
11. Машины и механизмы для обработки мясопродуктов
12. Машины для нарезки хлеба
13. Машины для нарезания гастрономических продуктов
14. Месильно-перемешивающие машины и механизмы
15. Взбивальные машины и механизмы
16. Прессующие машины и механизмы
17. Дозировочные машины и механизмы



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Механическое оборудование предприятий
общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного пита-
ния»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине «Механическое оборудование предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования
	Умеет	Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
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	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ем прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Умеет	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Владеет	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство

№	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Общие сведения о машинах.	ОПК-1 Знает основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных Умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеет методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 1-4 1 – итоговый тест
2	Тема 2. Сортировочно-калибровочное оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5 Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, реферат	Зачет Вопросы 6-1 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
3	Тема 3. Оборудование для мойки	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ЛР-1 – реферат	Зачет Вопросы 12- Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
4	Тема 4. Очистительное и измельчительное оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-2 - реферат	Зачет Вопросы 15- Пр-1 – итоговый тест

5	<p>Тема 5. Измельчительное и режущее оборудование</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-3 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 15- Пр-1 – итоговый тест</p>
6	<p>Тема 6. Машины и механизмы для нарезки, измельчения и разрезания плодов, овощей, для измельчения и разрезания мяса и рыбы</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 20- Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
7	Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 – коллоквиум, ЛР-5 - реферат	Зачет Вопросы 27- Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
8	Тема 8. Взбивальные машины. Дозировочно-формовочное оборудование	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-6 - реферат	Зачет Вопросы 27- Пр-1 – итого тест

9	Тема 9. Прес- сующее оборудо- вание	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различ- ные видов технологического оборудо- вания. Технические средства для измерения основных параметров тех- нологических процессов, свойств сы- рья, полуфабрикатов и качества гото- вой продукции.</p> <p>Современные информационные тех- нологии и пакеты прикладных про- грамм для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологи- ческого оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями тех- ники безопасности. Использовать со- временные информационные техно- логии и пакеты прикладных про- грамм для расчета технологических параметров оборудования. Осуще- ствить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами экс- плуатации различных видов техно- логического оборудования в соответ- ствии с требованиями техники без- опасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества го- товой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>	УО-1 – собеседо- вание, УО-2 - колло- квиум, реферат	Зачет Вопросы 31- Пр-1 – итого тест
---	--	-------------------------------	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «**Механическое оборудование предприятий общественного
питания**»

Код и фор- мулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	Критерии	Показатели	Бал- лы
Есть еще по учебному плану ОПК-1 ОПК-4				

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)	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	Способность дать описание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Умение осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов	Способность осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов	65-84

	владеет (высокий)	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Знаниями и навыками контроля и измерения основных параметров технологических процессов, методами определения качества сырья и готовых продуктов	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	85-100
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров	знает (пороговый уровень)	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знание современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	Способность раскрыть суть современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	45-64
	умеет (продвинутый)	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Умение использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	способность применять современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для нестандартного решения поставленных задач	65-84

оборудования	владеет (высокий)	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Владение способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	85-100
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знает (пороговый уровень)	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	Знание основных методов расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования в питания	Способность раскрыть суть методов расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	Умение осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Владение навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство	Способность сформулировать задание; способность оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождению итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Цель, задачи и требования к уровню освоения дисциплины.
2. Устройство технологической машины.
3. Классификация технологических машин.
4. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.
5. Универсальные кухонные машины. Классификация универсальных кухонных машин. Структура универсальной кухонной машины.
6. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.
7. Способы классификации сыпучих продуктов.
8. Просеиватели. Классификация просеивателей.
9. Просеиватель с вращающимся ситом МПП-II-1.
10. Вибрационный просеиватель МПМВ - 300.

11. Правила эксплуатации просеивателей.
12. Способы мойки. Оборудование для мойки овощей (вибрационная, барабанная, лопастная, щеточно-роликовая и моечно-очистительная машина).
13. Посудомоечные машины. Классификация посудомоечных машин.
14. Посудомоечная машина МПУ-700. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
15. Назначение и классификация очистительного оборудования. Картофелечистки, правила их эксплуатации.
16. Приспособление для очистки рыбы от чешуи РО 1М1. Правила эксплуатации.
17. Измельчительное оборудование. Назначение и классификация. Механизм МИП II-1, устройство и принцип действия.
18. Дисковые механизмы и машины для размола кофе. Механизм для размола кофе МКК-120.
19. Правила эксплуатации размолочных машин и механизмов.
20. Классификация машин для получения пюреобразных продуктов. Овощерезательно-протирочный механизм МОП – II-1. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации.
21. Режущее оборудование. Основные способы резания продуктов.
22. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей. Их классификация.
23. Машины для измельчения мяса и рыбы. Мясорубки, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.
24. Мясорыхлители. Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.
25. Хлеборезки. Их назначение, устройство и правила эксплуатации.
26. Машины для нарезки гастрономических товаров. Машина МРГ-300А, Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.

27. Месильно-перемешивающее оборудование. Фаршемешалка МС8-150, Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации.

28. Тестомесильные машины. Назначение, устройство и принцип действия.

29. Взбивальные машины. Классификация взбивальных машин. Механизм МВП-II-1 - назначение, устройство и принцип действия.

30. Основные способы деления продуктов на порции.

31. Котлетоформовочная машина МФК-2240, назначение, устройство и принцип действия.

32. Дозаторы. Дозатор крема ДК – назначение, устройство, правила эксплуатации.

Итоговый тест

Вариант № 1

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	1. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование 2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование 3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.
2. В чем заключается суть сортировочно-калибровочного процесса?	1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (сортировка), величиной частиц (калибровка) 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (сортировка), величиной частиц (калибровка), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (просеивание). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (сортировка)
3. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита 3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами; с

4. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин
5. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 V_0 \varphi \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_n}$
6. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	1. Эксплуатационная. 2. Техническая. 3. Технологическая.
7. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	1. Чтобы увеличить объем бачка. 2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. 3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.
8. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
9. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск 2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов. 2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.) 3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения

Вариант 2

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	<p>1. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование</p> <p>2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование</p> <p>3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.</p>
2. В чем заключается сущность сортировочно–калибровочного процесса?	<p>1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>)</p> <p>2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>).</p> <p>3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)</p>
3. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	<p>1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами.</p> <p>2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита</p>
4. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	<p>1. В воздействии воды на загрязненную поверхность.</p> <p>2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин</p>
5. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	<p>1. $Q_T = F_0 v_0 \rho \rho_H$</p> <p>2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_m}$</p>
6. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>1. Эксплуатационная.</p> <p>2. Техническая.</p> <p>3. Технологическая.</p>
7. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	<p>1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины →убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск</p>

	2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность
8. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	1. Чтобы увеличить объем бачка. 2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. 3. Что бы продукт стекал к центру бачка.
9. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов. 2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.) 3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения

Вариант 3

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	1. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование 2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование 3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее

	оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.
2. В чем заключается сущность сортировочно-калибровочного процесса?	<p>1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>)</p> <p>2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>).</p> <p>3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)</p>
3. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	<p>1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами.</p> <p>2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита</p> <p>3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами;</p>
4. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	<p>1. В воздействии воды на загрязненную поверхность.</p> <p>2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин</p>
5. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	<p>1. $Q_T = F_0 v_0 \rho \rho_H$</p> <p>2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_{\kappa}}$</p>
6. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>1. Эксплуатационная.</p> <p>2. Техническая.</p> <p>3. Технологическая.</p>
7. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>1. Чтобы увеличить объем бачка.</p> <p>2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка.</p> <p>3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>
8. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	<p>1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск</p> <p>2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность</p>
9. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	<p>1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов.</p> <p>2. Машины для измельчения твердых пищевых продук-</p>

	<p>тов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.)</p> <p>3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения</p>
10. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей.</p> <p>2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту.</p> <p>3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>

Вариант 4

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	<p>1. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование</p> <p>2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование</p> <p>3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.</p>
2. В чем заключается сущность сортировочно–калибровочного процесса?	<p>1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>)</p> <p>2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отде-</p>

	<p>лении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>).</p> <p>3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)</p>
3. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	<p>1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами.</p> <p>2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита</p>
4. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	<p>1. В воздействии воды на загрязненную поверхность.</p> <p>2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин</p>
5. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	<p>1. $Q_T = F_0 v_0 \varphi \rho_H$</p> <p>2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_m}$</p>
6. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>1. Эксплуатационная.</p> <p>2. Техническая.</p> <p>3. Технологическая.</p>
7. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>1. Чтобы увеличить объем бачка.</p> <p>2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка.</p> <p>3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>
8. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей.</p> <p>2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту.</p> <p>3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>
9. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	<p>1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск</p> <p>2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность</p>
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	<p>1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы);</p> <p>Машины для измельчения мягких пищевых про-</p>

	<p>дуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов.</p> <p>2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.)</p> <p>3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения</p>
--	--

Вариант 5

Вопрос	Ответ
1. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>1. Чтобы увеличить объем бачка.</p> <p>2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка.</p> <p>3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>
2. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	<p>1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей.</p> <p>2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту.</p> <p>3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.</p>
3. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	<p>1. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование</p> <p>2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование</p> <p>3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.</p>
4. В чем заключается сущность сортировочно–калибровочного процесса?	<p>1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>)</p> <p>2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних при-</p>

	месей (<i>просеивание</i>). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)
5. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита 3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами; с вращающимися ситами); С плоскими ситами (с вибрационным движением сита)
6. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2 В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин
7. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 v_0 \rho \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \omega_r}{\eta_m}$
8. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск 2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность
9. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для
10. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	1. Эксплуатационная. 2. Техническая. 3. Технологическая.

Вариант 6

Вопрос	Ответ
1. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	1. Эксплуатационная. 2. Техническая. 3. Технологическая.
2. Для чего днище	1. Чтобы увеличить объем бачка.

бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	2..Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. 3.Чтобы продукт стекал к центру бачка.
3. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
4. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	1. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование 2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование 3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.
5. В чем заключается сущность сортировочно–калибровочного процесса?	1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>) 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)
6. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита 3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами; с вращающимися ситами); С плоскими ситами (с вибрационным движением сита)
7. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин
8. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 V_0 \varphi \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_n}$
9. В каком порядке производится очистка овощей в ма-	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают

шинах периодического действия?	<p>водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины →убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск</p> <p>2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру→ выгружают продукт не выключая машины→ машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность</p>
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	<p>1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов.</p> <p>2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.)</p> <p>3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.);Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения</p>

Вариант 7

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	<p>1 Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование</p> <p>2. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование</p> <p>3. Моечное оборудование, Сортировочно – алибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.</p>
2. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	<p>1. Эксплуатационная.</p> <p>2. Техническая.</p> <p>3. Технологическая.</p>
3. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	<p>1. Чтобы увеличить объем бачка.</p> <p>2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка.</p> <p>3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.</p>

4. Как выражается коэффициент 'скольжения' процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
5. В чем заключается сущность сортировочно-калибровочного процесса?	1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>) 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)
6. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита 3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами; с вращающимися ситами); С плоскими ситами (с вибрационным движением сита)
7. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин
8. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 v_0 \rho \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_m}$
9. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск 2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов. 2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и

	др.) 3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др);Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения
--	---

Вариант 8

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	1. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование 2. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование 3. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.
2. В чем заключается сущность сортировочно – калибровочного процесса?	1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>) 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)
3. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	1. Эксплуатационная. 2. Техническая. 3. Технологическая.
4. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	1. Чтобы увеличить объем бачка. 2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. 3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.
5. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
6. Как классифицируются просеиватели в зависимости	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами,

от устройства сита и характера его движения.?	С вибрационным движением сита 3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами; с вращающимися ситами); С плоскими ситами (с вибрационным движением сита)
7. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2 В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин
8. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 v_0 \rho \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_m}$
9. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск 2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1 Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов. 2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.) 3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения

Вариант 9

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	1 Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование 2. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование

	3. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.
2. В чем заключается сущность сортировочно–калибровочного процесса?	1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>) 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)
3. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения.?	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита 3. С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами)
4. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	1. Эксплуатационная. 2. Техническая. 3. Технологическая.
5. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	1. Чтобы увеличить объем бачка. 2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. 3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.
6. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
7. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 v_0 \varphi \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_m}$
8. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск 2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру →

	выгружают продукт не выключая машины→ машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и хорошо вытирают наружную поверхность
9. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов. 2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.) 3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения
10. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин

Вариант 10

Вопрос	Ответ
1. На какие классы в зависимости от функционального назначения делится механическое оборудование предприятий общественного питания?	1. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование 2. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование 3. Моечное оборудование, Сортировочно – калибровочное, Очистительное оборудование, Измельчительно – режущее оборудование, Месильно – перемешивающее оборудование, Дозировочно-формовочное оборудование, Прессующее оборудование, Оборудование неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.
2. В чем заключается сущность сортировочно–калибровочного процесса?	1. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>) 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>), величиной частиц (<i>калибровка</i>), а также в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей (<i>просеивание</i>). 3. В разделении сыпучих продуктов на фракции, отличающиеся качеством частиц (<i>сортировка</i>)
3. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения?	1. С цилиндрическими ситами; С плоскими ситами. 2. С неподвижными ситами; С вращающимися ситами, С вибрационным движением сита 3 С цилиндрическими ситами (с неподвижными ситами; с вращающимися ситами); С плоскими ситами (с вибрационным движением сита)

4. В чем заключается сущность гидромеханического способа мойки?	1. В воздействии воды на загрязненную поверхность. 2. В одновременном воздействии воды и рабочих органов моечных машин
5. Какой вид производительности машин и механизмов имеют наименьшую величину?	1. Эксплуатационная. 2. Техническая. 3. Технологическая.
6. Для чего днище бачков взбивальных машин делается выпуклым (сферическим)?	1. Чтобы увеличить объем бачка. 2. Чтобы не было застойной зоны в углу стенки и днища бачка. 3. Чтобы продукт стекал к центру бачка.
7. Как выражается коэффициент скольжения процесса резания продукта ножом?	1. Отношением нормальной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к касательной составляющей. 2. Отношением вектора скорости режущего действия ножа к продукту. 3. Отношением касательной составляющей вектора скорости режущего действия ножа к нормальной составляющей.
8. По какой формуле осуществляется расчет теоретической производительности просеивателей с вращающимся ситом?	1. $Q_T = F_0 v_0 \rho \rho_H$ 2. $N = \frac{M_{mp} \sigma_p}{\eta_n}$
9. В каком порядке производится очистка овощей в машинах периодического действия?	1. Откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск 2. Убеждаются путем осмотра в исправности картофелечистки и осуществляют ее пуск → открывают водопроводный вентиль для поступления воды в рабочую камеру машины → откалиброванные и вымытые овощи порциями определенной массы загружают в рабочую камеру → выгружают продукт не выключая машины → машину очищают, тщательно промывают рабочую камеру и насухо вытирают наружную поверхность
10. По роду воздействия на продукт измельчительные машины можно подразделить:	1. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины – для нарезки пищевых продуктов. 2. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.) 3. Машины для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы); Машины для измельчения мягких пищевых продуктов (овощей, мяса и др.); Машины для быстрого и легкого изменения степени измельчения

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Механическое оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Общие сведения о машинах.

1. Определите цель и задачи изучения дисциплины.
2. Как классифицируются технологические машины?
3. Назовите основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.
4. Дайте определение видов производительности технологических машин.
5. Какие требования предъявляются к конструкциям технологических машин?

Тема 2. Сортировочно-калибровочное оборудование

1. Охарактеризуйте сущность сортировочно – калибровочного процесса.
2. Приведите схему и охарактеризуйте барабанное многосекционное сортировочное устройство.
3. Приведите схему и охарактеризуйте многоярусное просеивающее – сортировочное устройство с плоскими ситами.
4. Для чего предназначены просеиватели?
5. Как классифицируются просеиватели в зависимости от устройства сита и характера его движения?
6. Приведите схему просеивателя МПП–II–1П–1. Опишите его устройство.
7. Приведите схему просеивателя с неподвижным ситом «Пионер». Опишите его устройство.
8. Приведите схему просеивателя с неподвижным ситом «Пионер». Опишите его устройство.
9. Приведите схему вибрационного просеивателя МПМВ – 300. Опишите его устройство.

Тема 3. Оборудование для мойки

1. Назовите и охарактеризуйте основные способы мойки.
2. Опишите устройство и принцип работы вибрационной моечной машины.
3. Нарисуйте и опишите схему мытья овощей в барабанной овоще-моечной машине.
4. Нарисуйте и опишите схему мытья овощей в машине с перемешивающими лопастями.
5. Расскажите об устройстве и принципе работы пиллера.
6. Назовите этапы технологического процесса машинной мойки посуды.
7. Назовите основные классификационные признаки посудомоечных машин.
8. Назовите и охарактеризуйте основные свойства моющих растворов.
9. Опишите устройство и работу машины посудомоечной ММУ–500.
10. Опишите устройство и работу посудомоечной машины ММУ–2000.

Тема 4. Очистительное и измельчительное оборудование

1. Приведите рисунок и кинематическую схему картофелечистки типа МОК и опишите принцип ее работы.
2. Приведите рисунок-схему сменного механизма УММ-5 и опишите принцип ее работы.
3. Приведите рисунок-схему приспособления для очистки рыбы РО–1М1 и опишите принцип его работы.
4. Для реализации каких технологических операций предназначено измельчительное оборудование? 5. Какие свойства продукта приобретают первостепенное значение при выборе способа измельчения? 6. Как подразделяются измельчительные машины по роду воздействия на продукт?
7. Начертите чертеж размолочного механизма для измельчения сухарей, пряностей (типа МС 12 – 15), поясните устройство и принцип работы.

8. Приведите схему дисковой машины МИК – 60 для размол кофе, поясните устройство и принцип работы.

9. Приведите схему механизма для растирания мака (МС 12 – 40), поясните устройство и принцип работы

Тема 5. Измельчительное и режущее оборудование

1. Как классифицируются технологические машины для получения пюреобразных продуктов на предприятиях общественного?

2. Опишите методику расчета производительности протирачной машины.

3. Приведите схему, опишите устройство и принцип работы машины для тонкого измельчения вареных продуктов (МИВП).

4. Приведите схему, опишите устройство и принцип работы протирачной машины (типа МП–800).

5. Приведите схему, опишите устройство и принцип работы протирачно–резательной машины МУ–1000.

6. Приведите схему, опишите устройство и принцип работы овощерезательно–протирачного механизма (типа МОП–П–1).

7. Приведите рисунок–схему машины для приготовления картофельного пюре (типа МПК–60).

8. Что используется на предприятиях общественного питания в качестве режущих рабочих инструментов?

9. Назовите формы режущей стороны (лезвия) ножей.

10. Назовите основные способы резания пищевых продуктов.

11. Приведите и охарактеризуйте схему относительного перемещения ножа и продукта.

12. Приведите и охарактеризуйте схему деформации различных продуктов при рубящем резании.

13. Приведите и охарактеризуйте схему скользящего резания.

14. Назовите основные формы ножей, применяемых для резания продуктов.

Тема 6. Машины и механизмы для нарезки, измельчения и разрезания плодов, овощей, для измельчения и разрезания мяса и рыбы

1. Назовите и охарактеризуйте форму нарезки овощей.
2. Приведите рисунок-схему универсальной машины типа МРО 50–200, объясните ее устройство и принцип работы.
3. Приведите и опишите схему заклинивания продукта между винтовой поверхностью и опорным диском.
4. Приведите и опишите схему удержания продукта с помощью толкателя.
5. Как определяется производительность дисковых овощерезок?
6. Приведите и опишите схему пуансонного овощерезательного механизма МС 28–100 для нарезки сырого картофеля.
7. Приведите чертеж мясорубки, опишите устройство и набор входящих в нее ножей и решеток.
8. Приведите формулу расчета производительности мясорубки и мощности её электродвигателя.
9. Приведите чертеж и кинематическую схему мясорыхлителя (типа МРМ-15), поясните ее устройство и принцип работы.
10. Приведите рисунок-схему механизма для нарезки на бефстроганов (типа МБП II-1), поясните устройство и принцип работы.

Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование

1. Как осуществляется выбор способа и метода перемешивания.
2. В чем заключается сущность процесса при механическом способе перемешивания.
3. Приведите схему смесителя МС8–150 и опишите особенности его устройства.
4. Приведите схему взбивально–перемешивающего смесителя МВП–П–1и опишите особенности его устройства.
5. Приведите схему механизма МС25-200 для перемешивания овощей при приготовлении салатов и винегретов.

6. Приведите рисунок и кинематическую схему тестомесильной машины типа ТММ-1М, поясните принцип действия и эксплуатации.

Тема 8. Взбивальные машины. Дозировочно-формовочное оборудование

1. Приведите кинематическую схему взбивальной машины типа МВ-60, поясните ее устройство и принцип действия. 2

2. Начертите схему, поясните устройство и работу взбивального механизма МКР – 25.

3. Приведите рисунки-схемы рабочих инструментов взбивальных машин.

4. Как классифицируют дозировочно–формовочное оборудование по функциональному назначению?

5. Начертите схему, поясните устройство котлетоформовочной машины МФК–2240.

6. Начертите схему, поясните устройство варенично–пельменной машины ВПМ.

7. Начертите принципиальную и кинематическую схему тестораскаточной машины МРТ–60М.

8. Начертите схему и поясните устройство ручного делителя масла РДМ–5.

9. Приведите схему тестоделительная машина А2–ХПО/5, опишите ее устройство, а также принцип действия и правила эксплуатации.

10. Начертите схему, поясните устройство дозатора крема типа ДК.

Тема 9. Прессующее оборудование

1. Назначение и область применения соковыжималок на предприятиях общественного питания.

2. Опишите принцип действия соковыжималка МСЗ–40

3. Приведите принципиальную схему центробежной соковыжималки для плодов и овощей

4. Чем характеризуется качество работы соковыжималок?

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.

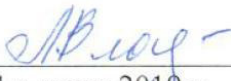
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Механика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологии

Курс 3, семестр 5

лекции 18 час.

практические занятия _____ час.

Лабораторные работы 36 час.

Самостоятельная работа 90 час.

Всего часов – 144 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – 5 семестр

Экзамен – ___ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Дацун В.М.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Механика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Механика» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Механика» входит в блок вариативных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение общих принципов проектирования и конструирования, построения моделей и алгоритмов расчетов изделий машиностроения по главным критериям работоспособности, необходимых при оценке надежности действующего технологического оборудования условиях эксплуатации, а также в процессе его модернизации или проектировании нового;

- изучение основ проектирования машин и механизмов, рационального выбора типа привода машины и составляющих его узлов, грамотного подхода к эксплуатации механизмов и машин;

- изучение общих принципов расчета типовых изделий машиностроения;

- приобретение навыков проектирования и конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения.

Дисциплина «Механика» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

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
профессор, д-р техн. наук _____ Дацун В.М.

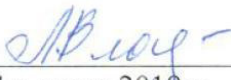
Директор Департамента
Пищевых наук и технологий
Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько

« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Механика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5
лекции 18 час.
практические занятия - час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 6 /пр. - /лаб. 12 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 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 5 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №12-13-592/образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель: профессор, д-р техн. наук Дацун В.М.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

The course "Mechanics" is included in block B1.V. DV 02.02 and refers to the disciplines of the choice of direction of the bachelor program 19.03.04 "technology products and catering". The complexity of the discipline is 4 credits. The discipline is one of the integral in the fundamental training of bachelors of this profile and is closely related to such disciplines as "Processes and apparatus of food production", "Technology of catering products", "Technological design of catering enterprises", "Organization of production and service", as well as practical work on the specialty.

The educational program of the course is aimed at the formation of a proper level of study of the totality of scientific and technical information, reflecting the entire Arsenal of technical means designed to perform techno-logical processes of mechanical processing of raw materials, food preparation, transportation and implementation. They also include some information about how food processing, construction materials, etc.-standing program involves the study of the above material not only during lectures but also during the laboratory sessions.

The purpose of studying the discipline "Mechanics" is to learn the basics of the theory of mechanisms and machines, the theory of work, calculation and design of parts and components of General purpose, widely used in food machines and equipment, the acquisition of new knowledge and the formation of skills necessary for the study of special disciplines, the formation of students skills Proizvodstvenno-technological, organizational, managerial and design activities.

Tasks:

- study of the General principles of design and construction, construction of models and algorithms for the calculation of mechanical engineering products according to the main criteria of performance required in assessing the reliability of existing technological equipment operating conditions, as well as in the process of its modernization or design of a new;

- study of the basics of designing machines and mechanisms, rational selection of the type of machine drive and its components, a competent approach to the operation of mechanisms and machines;

- study of the General principles of calculation of typical engineering products;

- acquisition of design and construction skills, providing a rational choice of materials, shapes, sizes and methods of manufacturing typical engineering products.

For the successful study of the discipline "Mechanics" students should be formed the following preliminary competence:

- ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to present it in the required form using information, computer and network technologies;

- willingness to operate different types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of power supply;

- the ability to use technical means to measure the main parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and quality of finished products, to organize and carry out the technological process of food production;

- knowledge of modern information technologies, the ability to manage information with the use of the application of the business scope, the use of network computer technology and databases in their subject area, the packages of applied programs for calculation of technological parameters of the equipment;

- the ability to calculate the production capacity and efficiency of technological equipment, evaluate and plan the introduction of innovations in production.

As a result of studying this discipline, the following professional competencies (elements of competencies) are formed in students.

Bachelor's 9.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Mechanical equipment of enterprises of public catering

Basic part of Block Б1.Б.ДВ 2, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Datsun V.M.

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:

GPC - 1 the ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the IP-use of information, computer and network technologies;

GPC - 4 willingness to operate different types of technological equipment in accordance with safety requirements of different classes of eating establishments;

PC - 1 the ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production;

PC - 2 the knowledge of modern information technologies, the ability to manipulate information using software applications business scope, the use of network computer technology and databases in their subject area, packages of applied programs for calculation of technological parameters of equipment;

PC - 5 the ability to calculate production capacity and efficiency of operation of technological equipment, to evaluate and plan the implementation of innovations in production

Course description: Educational programme the course is aimed at formation of adequate level of study collectively the scientific and technical information, reflecting the full Arsenal of technical means intended to perform technological processes of mechanical processing of raw materials, preparation of food, their transportation and sale. It also includes some information about how to handle products, yard-governmental materials, etc. This program involves the study of the above mA-of the material not only during lectures but also during the laboratory sessions.

Main course literature:

1 / Mechanics. Fundamental laws: textbook for physical specialties of universities / I.E. Irodov.- M .: BINOM, 2014.- 309 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730227&theme=FEFU>

2 / Mechanics of materials and structures of nano- and microtechnologies: a textbook for universities / O.P. Kormilitsyn, Yu.A. Shukailo.- M .: Akademiya, 2008.- 216 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:382024&theme=FEFU>

3 / Gogolin, I.V. Applied mechanics [Electronic resource]: study guide / I.V. Gogolin, R.Yu. Romanenko, M.S. Sorochkin. - Electron. Dan. - Kemerovo: KemSU, 2015. - 200 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/72021>

Form of final knowledge control: credit

АННОТАЦИЯ

Курс «Механика» входит в блок Б1.В.ДВ 02.02 и относится к дисциплинам по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации. Сюда же относятся некоторые сведения о способах обработки продуктов, конструкционных материалах и др. Настоящая программа предусматривает изучение перечисленного материала не только в процессе лекций, но и при проведении лабораторных занятий.

Цель изучения дисциплины «Механика» состоит в освоении основ теории механизмов и машин, теории работы, расчета и конструирования деталей и узлов общего назначения, широко используемых в пищевых машинах и оборудовании, приобретении новых знаний и формировании умений и навыков, необходимых для изучения специальных дисциплин, формирование у студентов навыков производственно-технологической, организационно-управленческой и проектно-конструкторской деятельности.

Задачи:

- изучение общих принципов проектирования и конструирования, построения моделей и алгоритмов расчетов изделий машиностроения по главным критериям работоспособности, необходимых при оценке надежности действующего технологического оборудования условиях эксплуатации, а также в процессе его модернизации или проектировании нового;

- изучение основ проектирования машин и механизмов, рационального выбора типа привода машины и составляющих его узлов, грамотного подхода к эксплуатации механизмов и машин;

- изучение общих принципов расчета типовых изделий машиностроения;

- приобретение навыков проектирования и конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения.

Для успешного изучения дисциплины «Механика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные типы механизмов, основы их структурного анализа, синтеза и область применения. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования
	Умеет	Решать задачи анализа и синтеза простейших механизмов составлять расчетные схемы элементов конструкций, деталей машин. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Навыками участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК 1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Определение, классификацию, назначение, принципы работы деталей машин и механизмов общего назначения.
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Проектировать в соответствии с техническим заданием конструкции, механизмы и универсальные детали и узлы машин и механизмов.
	Владеет	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования. Основы теории расчета и конструирования, выбора материалов деталей машин; направления повышения надежности и долговечности деталей и узлов
	Умеет	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.
	Владеет	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство. Навыками разработки рабочей, проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Механика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Основные понятия и требования к машинам (2/2 час.) Задачи дисциплины, её содержание, значение, в подготовке специалистов. Взаимосвязь с другими дисциплинами.

Характеристика состояния общественного питания. Техническое оснащение отрасли. Характеристика и организация производственных процессов в предприятиях общественного питания. Основные этапы производственного процесса, их краткая характеристика, степень механизации.

Классификация технологического оборудования.

Система быстрого питания: компактность и производительность.

Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Физико-механические свойства продуктов.

Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация технологических машин по виду выполняемых операций. Понятие о технологическом и рабочем циклах.

Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.

Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Определение мощности машины, необходимой для осуществления технологического процесса.

Основные требования, предъявляемые к оборудованию: (конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности).

Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.

Назначение универсальной кухонной машины, её структура.

Универсальные приводы, маркировка, отличительные особенности, кинематические схемы.

Тема 2. Разборные и неразборные соединения. Механизмы. Передачи (2/2 час.). Сварные соединения. Основные виды сварных соединений и типы сварных швов. Расчет прочности сварных швов соединений.

Шпоночные и шлицевые соединения. Винтовые механизмы. Общие сведения. Типы резьб. Материалы винтов и гаек. Силовые соотношения в винтовой паре.

Коэффициент полезного действия передачи. Привод винтовой передачи. Критерии работоспособности. Методика расчета передачи.

Кинематический расчет приводных устройств и выбор электродвигателя. Классификация механических передач и их назначение.

Передаточное число и передаточное отношение.

Тема 3. Фрикционные передачи. Вариаторы (2/2 час.). Виды передач. Назначение и особенности фрикционных передач. Кинематические соотношения во фрикционных передачах.

Основная кинематическая характеристика вариаторов. Диапазоны регулирования рабочих диаметров и радиусов.

Тема 4. Зубчатые передачи. Расчеты на прочность зубчатых передач.

(2/2 час.). Основные характеристики зубчатых передач.

Геометрия и кинематика эвольвентного зубчатого зацепления. Геометрия и кинематика конических передач. Материалы и допускаемые напряжения. Допускае-

мые контактные напряжения. Допускаемые напряжения изгиба. Допускаемые предельные напряжения. Точность зубчатых передач. Коэффициент нагрузки. Проектный расчет на контактную выносливость. Проверочный расчет на контактную выносливость. Коэффициенты распределения нагрузки.

Тема 5. Червячные передачи (2/2 час.). Классификация червячных передач. Верхнее и нижнее расположение червяка. Цилиндрические и глобоидные передачи. Криволинейный и прямолинейный профиль в осевом сечении. Конволютные червяки. Геометрия и кинематика червячного зацепления. Материалы и допускаемые напряжения. Неблагоприятные условия смазки. Точность червячных передач. Коэффициент нагрузки. Расчет червячного зацепления на контактную прочность. Расчет червячного зацепления на изгиб. Расчет открытых червячных передач.

Тема 6. Резьбовые соединения. Ременные передачи (2/2 час.). Определения и параметры резьбы. Крепежные и ходовые резьбы. Стандартные резьбы общего назначения. Расчет резьбовых крепежных изделий при постоянных напряжениях.

Характеристика передачи и видов ремней. Плоскоременная, клиноременная, круглоременная передачи и передача поликлиновым ремнем. Ременные передачи открытые, перекрестные, полуперекрестные, угловые со вспомогательными направляющими роликами и передачи на несколько ведомых шкивов. Виды натяжения ремней. Основы теории и расчета ременных передач. Расчет ременных передач по тяговой способности.

Тема 7. Цепные передачи. (2/2 час.). Основные характеристики цепных передач. Ограничение по мощности и передаточному числу.

Приводные роликовые и втулочные цепи. Основные геометрические параметры. Кинематика и динамика цепных передач. Натяжение ветвей цепи и коэффициент полезного действия передачи. Критерии работоспособности цепных передач. Причины потери работоспособности. Износостойкость цепи. Допускаемая удельная нагрузка на проекции опорной поверхности шарнира цепи.

Выбор сорта масла и способа смазки. Капельная, картерная и циркуляционная смазка. Валы. Общие сведения. Определение нагрузок. Горизонтальная и вертикальная плоскости эпюр изгибающих моментов.

Тема 8. Валы и оси (2/2 час). Валы цилиндрических и конических зубчатых передач. Валы червячных передач. Потери на трение. Валы цепных передач. Допол-

нительное натяжение цепи от собственного веса. Валы ременных передач. Изгибающие нагрузки от натяжений плоских и клиновых ремней.

Расчет валов. Предварительный проектный расчет и конструирование вала. Уточненный проверочный расчет.

Тема 9. Подшипники качения и скольжения. Муфты. (2/2 час.).

Основные типы подшипников. Радиальные шариковые и роликовые подшипники. Радиально-упорные подшипники.

Выбор подшипников по динамической грузоподъемности. Приведенная нагрузка и долговечность. Выбор подшипников по статической грузоподъемности. Комбинированная и приведенная статическая нагрузка.

Общие сведения и классификация муфт. Расчет муфт по расчетному моменту. Глухие, компенсирующие, управляемые, самоуправляемые муфты.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторная работа 1 (6 час.)

Тема: *«Определение коэффициента полезного действия винтовой передачи»*. Экспериментальное определение коэффициентов полезного действия винтовых группы передач при различных условиях нагружения.

Лабораторная работа 2 (6 час.)

Тема: *«Определение критической скорости вращения вала»*.

1. Экспериментальное определение технических характеристик вала при критической скорости вращения.
2. Экспериментальное определение величины статического прогиба вала в закритической области.

Лабораторная работа 3 (6 час.)

Тема. *«Определение момента трения в подшипниках качения»*.

Экспериментальное определение момента трения в зависимости от вида подшипника, нагрузки, скорости вращения, а также уровня смазки в корпусе подшипника.

Лабораторная работа 4 (6 час.)

Тема. *«Определение геометрических размеров зубчатых колес»*

Экспериментальное определение и расчет основных параметров цилиндрических зубчатых колес эвольвентного профиля.

Лабораторная работа 5 (6 час.)

Тема: «Исследование структуры плоских рычажных механизмов.»

Лабораторная работа 6 (6 час.)

Тема: «Изучение конструкции и определение основных параметров червячного редуктора».

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Механика» 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.

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Основные понятия и требования к машинам	ОПК-1	<p>Знает основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p> <p>Умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум	Зачет Вопросы 1-4 Пр-1 – итоговый тест
2	Тема 2. Разборные и неразборные соединения. Механизмы. Передачи	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум	Зачет Вопросы 6-11 Пр-1 – итоговый тест

3	<p>Тема 3. Фрикционные передачи. Вариаторы</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-1</p>	<p>Зачет Вопросы 12-14 Пр-1 – итоговый тест</p>
4	<p>Тема 4. Зубчатые передачи. Расчеты на прочность зубчатых передач</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-2</p>	<p>Зачет Вопросы 15-17 Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
5	Тема 5. Червячные передачи	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-3	Зачет Вопросы 15-26 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
6	<p>Тема 6. Резьбовые соединения. Ременные передачи</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-4</p>	<p>Зачет Вопросы 20-27 Пр-1 – итоговый тест</p>

7	Тема 7. Цепные передачи	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-5	Зачет Вопросы 27-28 Пр-1 – итоговый тест
8	Тема 8. Валы и оси.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-6	Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
9	<p>Тема 9. Подшипники качения и скольжения. Муфты.</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум</p>	<p>Зачет Вопросы 31-32 Пр-1 – итоговый тест</p>

		Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
--	--	--	--	--

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.

II. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

- 1/ Механика. Основные законы : учебное пособие для физических специальностей вузов / И. Е. Иродов.- М.: БИНОМ, 2014.- 309 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730227&theme=FEFU>
- 2/ Механика материалов и структур нано- и микротехники : учебное пособие для вузов / О. П. Кормилицын, Ю. А. Шукейло.- М.: Академия, 2008.- 216 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:382024&theme=FEFU>
- 3/ Гоголина, И.В. Прикладная механика [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Гоголина, Р.Ю. Романенко, М.С. Сорочкин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72021>

Дополнительная литература

Чубенко Е.Ф. Детали машин и основы конструирования: учебно-практ. пособие для студентов вузов, обуч. по направл. подгот. 190600.62 "Эксплуатация транс.-технол. машин и комплексов (профиль Автосервис)" / Е. Ф. Чубенко, Д. Н. Чубенко; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса. - Владивосток : Изд-во ВГУЭС, 2014. - 112 с.

Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

- полнотекстовые базы данных электронной библиотеки

1. Прикладная математика и механика / РАН - Электрон. журнал. Режим доступа: <http://www.elibrary.ru/issues.asp?id=7956>
2. Прикладная механика и техническая физика / ФГУП Издательство СО РАН – Электрон. журнал. Режим доступа: <http://www.elibrary.ru/issues.asp?id=7609>
3. Проблемы машиностроения и надежности машин / РАН, Ин-т машиноведения им. А. А. Благонравова – Электрон. журнал. Режим доступа: <http://www.elibrary.ru/issues.asp?id=7959>
3. Известия РАН. Механика твердого тела / Российская Академия наук ; Отделение энергетики, машиностроения, механики и процессов управления РАН – Электрон. журнал. Режим доступа: <http://www.elibrary.ru/issues.asp?id=7828>
- 3.

- интернет-ресурсы

1. Министерство транспорта Российской Федерации: [Официальный сайт]. – Режим доступа: <http://www.mintrans.ru>
2. Федеральный портал Инженерное образование: [Официальный сайт]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru/rubricators.php?type=HTML>

III. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Механика» 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 её научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у бакалавров навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области изучения оборудования предприятий общественного питания. 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.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками с целью изучения конструктивных особенностей, принципов работы и использования технологического оборудования отечественного и зарубежного производства.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оснащённых мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Механика»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2021 29.10.2021 26.11.2021 17.12.2021	Подготовка докладов	16	Зачет
2	24.12.2021	Подготовка презентации	10	Зачет
3	18.09.2021 22.10.2021 19.11.2021 10.12.2021	Подготовка к коллоквиуму	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 практических аспектов).

Задания для самостоятельного выполнения

Подготовка презентаций по теме заданной преподавателем с использованием мультимедийного оборудования.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Механика»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС
по дисциплине «Механика»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные типы механизмов, основы их структурного анализа, синтеза и область применения. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования
	Умеет	Решать задачи анализа и синтеза простейших механизмов составлять расчетные схемы элементов конструкций, деталей машин. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Навыками участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК 1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Определение, классификацию, назначение, принципы работы деталей машин и механизмов общего назначения.
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Проектировать в соответствии с техническим заданием конструкции, механизмы и универсальные детали и узлы машин и механизмов.
	Владеет	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования. Основы теории расчета и конструирования, выбора материалов деталей машин; направления повышения надежности и долговечности деталей и узлов
	Умеет	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.
	Владеет	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство. Навыками разработки рабочей, проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ.

№	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Основные понятия и требования к машинам	ОПК-1	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум	Зачет Вопросы 1-4 Пр-1 – итоговый тест
	Умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий				
	Владеет методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных				
2	Тема 2. Разборные и неразборные соединения. Механизмы. Передачи	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум	Зачет Вопросы 6-11 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
3	Тема 3. Фрикционные передачи. Вариаторы	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-1	Зачет Вопросы 12-14 Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
4	Тема 4. Зубчатые передачи. Расчеты на прочность зубчатых передач	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-2	Зачет Вопросы 15-17 Пр-1 – итоговый тест

5	<p>Тема 5. Червячные передачи</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-3</p>	<p>Зачет Вопросы 15-26 Пр-1 – итоговый тест</p>
6	<p>Тема 6. Резьбовые соединения. Ременные передачи</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5</p>	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-4</p>	<p>Зачет Вопросы 20-27 Пр-1 – итоговый тест</p>

			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>		
7	Тема 7. Цепные передачи	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-5	Зачет Вопросы 27-28 Пр-1 – итоговый тест

			Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств		
8	Тема 8. Валы и оси.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производств</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ЛР-6	Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест

9	Тема 9. Подшипники качения и скольжения. Муфты.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-5	<p>Знает. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум	Зачет Вопросы 31-32 Пр-1 – итоговый тест
			<p>Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>		
			<p>Владеет методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Механика»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК- 1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных	знает (пороговый уровень)	основы проблематики и методологии наук и методов научного исследования	знание основ проблематики и методологии наук и методов научного исследования	способностью перечислить основы проблематики и методологии наук и методов научного исследования параметры	45-64

источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	умеет (продвинутый)	Осуществлять научный информационный поиск	Умение осуществлять научный информационный поиск	Способность обосновывать и применять полученные результаты при производстве продуктов питания	65-84
	владеет (высокий)	Основными способами проектирования электротехнических устройств	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность самостоятельно проводить исследования и представлять их результаты на обсуждение	85-100
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знает (пороговый уровень)	основные понятия и проблемы методологии изучения электротехники и электроники	знание основных понятий и проблем методологии электротехники и электроники	способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	определить предметную область исследований в электротехнике и электронике	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований	65-84
	владеет (высокий)	основными способами прогнозирования, проектирования и моделирования развития электротехнических устройств	владение инструментами представления результатов научных исследований	способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

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)	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	Способность дать описание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Умение осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов	Способность осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств для измерения основных параметров технологических процессов	65-84
	владеет (высокий)	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	Знаниями и навыками контроля и измерения основных параметров технологических процессов, методами определения качества сырья и готовых продуктов	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	85-100

ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	знает (пороговый уровень)	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знание современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	способность раскрыть суть современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	45-64
	умеет (продвинутый)	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Умение использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ	способность применять современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Владение способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	85-100

ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знает (по- роговый уровень)	Методы рас- чёта произ- водственной мощности и эффектив- ности рабо- ты техноло- гического оборудова- ния	Знание основ- ных методы расчёта произ- водственной мощности и эффективности работы техно- логического оборудования в питания	Способность раскрыть суть методов методов расчёта произ- водственной мощности и эф- фективности ра- боты технологи- ческого оборудо- вания	45-64
	умеет (продви- нутый)	Осуще- ствить рас- чёт произ- водственной мощности и эффектив- ности рабо- ты техноло- гического оборудова- ния	Умение осуще- ствить расчёт производ- ственной мощ- ности и эффек- тивности рабо- ты технологи- ческого оборудо- вания	Способность обосновывать и применять полу- ченные результа- ты на предприя- тиях обществен- ного питания	65-84
	владеет (высокий)	Навыками оценки и планирова- ния внедре- ния иннова- ций в про- изводство	Владение навыками оценки и пла- нирования внедрения ин- новаций в про- изводство	Способность сформулировать задание; способ- ность оценивать и планировать внедрение инно- ваций в произ- водство	85- 100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Критерии работоспособности и расчёта деталей машин (прочность, износостойкость, жёсткость).
2. Соединения. Классификация. Резьбовые соединения. Виды резьб.
3. Момент завинчивания, взаимодействие между винтом и гайкой, самоторможение, КПД.
4. Расчёт ненапряжённого резьбового соединения.
5. Расчёт напряжённого резьбового соединения.
6. Заклёпочные соединения. Классификация, область применения.
7. Клеевые соединения.
8. Шпоночные соединения. Классификация, область применения.
9. Тангенциальные шпоночные соединения.
10. Шлицевые соединения. Классификация, область применения. Способы центрирования.
11. Расчёт зубчатых соединений.
12. Сварные соединения. Область применения.

13. Расчёт сварных соединений.
14. Передачи. Классификация, назначение, область применения.
15. Ременные передачи. Область применения. Достоинства и недостатки.
16. Силовой и кинематический расчёт ременных передач.
17. Способы натяжения ремней в передачах.
18. Критерии работоспособности ременных передач.
19. Зубчатые передачи. Область применения, достоинства и недостатки.
20. Расчёт зубчатых передач.
21. Передача с прямозубыми цилиндрическими колёсами. Силовой и кинематический расчёт.
22. Расчёт прямозубых колёс по контактным напряжениям.
23. Расчёт прямозубых колёс на изгиб.
24. Расчёт косозубых колёс.
25. Силы, действующие в зацеплении косозубых цилиндрических колёс.
26. Расчёт косозубых колёс на изгиб.
27. Конические зубчатые передачи. Классификация, геометрия.
28. Расчёт прямозубых конических колёс по контактным напряжениям.
29. Расчёт конических зубчатых колёс на усталостный изгиб.
30. Червячные передачи. Область применения, геометрия и кинематика.
31. Расчёт червячных передач по контактным напряжениям.
32. Расчёт червячных передач по напряжениям изгиба.
33. Валы и оси. Расчётные схемы. Критерии работоспособности и расчёта.
34. Подшипники. Назначение, классификация. Подшипники качения. Условные обозначения.
35. Критерии работоспособности и расчёта подшипников качения.
36. Подшипники скольжения. Область применения.
37. Виды трения в опорах скольжения.
38. Расчёт подшипников скольжения.
39. Муфты приводов. Назначение, классификация, расчёт.
40. Фланцевые муфты. Конструкция, область применения, расчёт.
41. Упругая втулочно-пальцевая муфта. Конструкция, область применения.
42. Кулачковая муфта. Конструкция, область применения.

43. Дисконвая фрикционная муфта. Конструкция, область применения.
44. Центробежная муфта. Конструкция, область применения.
45. Обгонная муфта. Конструкция, область применения.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Механика»

Тема 1. Основные понятия и требования к машинам.

- Критерии работоспособности и расчёта деталей машин (прочность, износостойкость, жёсткость).
- Соединения. Классификация. Резьбовые соединения. Виды резьб.
- Момент завинчивания, взаимодействие между винтом и гайкой, самоторможение, КПД.
- Расчёт ненапряжённого резьбового соединения.
- Расчёт напряжённого резьбового соединения.

Тема 2. Разборные и неразборные соединения. Механизмы. Передачи

- Расчёт напряжённого резьбового соединения.
- Заклёпочные соединения. Классификация, область применения.
- Клеевые соединения.
- Шпоночные соединения. Классификация, область применения.
- Тангенциальные шпоночные соединения.
- Шлицевые соединения. Классификация, область применения. Способы центрирования.

Тема 3. Фрикционные передачи. Вариаторы.

- Расчёт зубчатых соединений.
- Сварные соединения. Область применения.
- Расчёт сварных соединений.
- Передачи. Классификация, назначение, область применения.
- Ременные передачи. Область применения. Достоинства и недостатки.

Тема 4. Зубчатые передачи. Расчеты на прочность зубчатых передач.

- Силовой и кинематический расчёт ременных передач.
- Способы натяжения ремней в передачах.
- Критерии работоспособности ременных передач.

- Зубчатые передачи. Область применения, достоинства и недостатки.
- Расчёт зубчатых передач.

Тема 5. Червячные передачи

- Передача с прямозубыми цилиндрическими колёсами. Силовой и кинематический расчёт.
- Расчёт прямозубых колёс по контактным напряжениям.
- Расчёт прямозубых колёс на изгиб.
- Расчёт косозубых колёс.
- Силы, действующие в зацеплении косозубых цилиндрических колёс.

Тема 6. Резьбовые соединения. Ременные передачи

- Расчёт косозубых колёс на изгиб.
- Конические зубчатые передачи. Классификация, геометрия.
- Расчёт прямозубых конических колёс по контактным напряжениям.
- Расчёт конических зубчатых колёс на усталостный изгиб.
- Червячные передачи. Область применения, геометрия и кинематика.

Тема 7. Цепные передачи

- Расчёт червячных передач по контактным напряжениям.
- Расчёт червячных передач по напряжениям изгиба.
- Валы и оси. Расчётные схемы. Критерии работоспособности и расчёта.
- Подшипники. Назначение, классификация. Подшипники качения. Условные обозначения.
- Критерии работоспособности и расчёта подшипников качения.

Тема 8. Валы и оси.

- Подшипники скольжения. Область применения.
- Виды трения в опорах скольжения.
- Расчёт подшипников скольжения.
- Муфты приводов. Назначение, классификация, расчёт.

- Фланцевые муфты. Конструкция, область применения, расчёт.

Тема 9. Подшипники качения и скольжения. Муфты.

- Фланцевые муфты. Конструкция, область применения, расчёт.

- Упругая втулочно-пальцевая муфта. Конструкция, область применения.

- Кулачковая муфта. Конструкция, область применения.

- Дисковая фрикционная муфта. Конструкция, область применения.

- Центробежная муфта. Конструкция, область применения.

- Обгонная муфта. Конструкция, область применения.

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.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы бухгалтерского учета в общественном питании»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 4
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
Лабораторные работы - час.
Самостоятельная работа 18 час.
Всего часов – 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 4 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель (ли):

Я.А. Черных.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Основы бухгалтерского учета в общественном питании»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (18 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: раскрытие сущности и содержания бухгалтерского учета, его предмета и метода, понятия и назначения бухгалтерского баланса, видов бухгалтерских счетов и значение двойной записи, понятия документации и инвентаризации, форм бухгалтерского учета. Кроме того, дисциплина предполагает изучение организации учета денежных средств, текущих обязательств и расчетов, труда и заработной платы, материальных оборотных активов, основных

средств и нематериальных активов, затрат на производство и реализации готовой продукции, собственного и заемного капитала и резервов, долгосрочных обязательств (кредитов и займов), финансовых результатов и распределения прибыли, бухгалтерскую финансовую отчетность.

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» логически и содержательно связана с такими курсами «Экономическая теория», «Математика», «Экономика и управление на предприятии».

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.э.н.,

Доцент кафедры бухгалтерского учета,

анализа и аудита _____ Я.А. Черных

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бухгалтерского учета в общественном питании

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы 0 час.
в том числе с использованием МАО лек. /пр. 8 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 8 час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 4 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
 к.э.н, доцент Черных Я.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В._____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ _Приходько Ю.В._____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Production technology and organization of public catering

Study profile "Production technology and organization of restaurant services "

Course title: «Fundamentals of accounting in public catering »

Variative part of Block, 2 credits

Instructor: Chernykh Yana

At the beginning of the course a student should be able to:

General cultural competence:

- The ability to use the basics of economic knowledge in various fields;

- The ability to organize and educate themselves;

- General professional competence:

- The ability to collect, analyze and process the data necessary for professional tasks;

Professional competence:

- The ability to collect and analyze the raw data needed to calculate the economic and socio-economic indicators characterizing the activity of business entities;

- The ability to calculate and analyze the costs of the enterprise activities of the restaurant industry in accordance with the requirements of the consumer and to justify management decisions..

Learning outcomes:

General cultural competence:

PC-16 - the ability to monitor and analyze the results of financial and economic activities of the catering company, assess the financial condition of the catering company and make decisions based on the results of control

PC-17 - the ability to search, select and use new information in the field of development of the consumer market, systematize and synthesize information

PC-18 - the ability to plan a strategy for the development of a catering enterprise taking into account multiple factors, to analyze, evaluate the market and risks, knows how to audit financial and material resources

PC-22 - the ability to search, select and use information in the field of motivation and stimulation of employees of catering enterprises, to show communicative skills

PPK-34 - the willingness to search, select and use new information in the development of the food and hospitality industry, the ability to carry out the justification and calculations of profits and costs in the framework of the planned volume of food production

Course description: is a compilation of world and national practice in the field of accounting, the consideration of a wide range of fundamental concepts, methodological approaches and techniques accumulated theory and practice, the formation of theoretical knowledge and practical skills in the field of Accounting Financial Accounting

Tasks:

- the study of the nature and content of the categories of accounting, basic methodological techniques applied to the modern requirements of the market economy.

- acquire knowledge of basic accounting principles, laws and regulations governing the accounting.

Main course literature:

1. Accounting financial accounting: a textbook for bachelors / V. G. Getman, V. A. Terekhova. Getman, V.G. Moscow: Dashkov and Co., 2013, - 504 p. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:673631&theme=FEFU>
2. Accounting (financial) accounting: a textbook for universities / V.P. Astakhov. Astakhov, Vladimir Pavlovich. 9th ed., Pererab. and add. Moscow: Yurayt, 2011. 955s. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:307297&theme=FEFU>
3. Accounting financial accounting: a textbook for universities / Yu. A. Babaev, A. M. Petrov, L. G. Makarova; by ed. Yu. A. Babayeva. Babaev, Yuri Agivovich. Ed.

4th, pererabot. and add. Moscow: University textbook: INFRA-M, 2012.
University textbook INFRA-M575 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:697414&theme=FEFU>

4. Accounting financial accounting: textbook. in 2 hours: h. 1. Theoretical basis.
Current and non-current assets / O. G. Zhitlukhina, Z. V. Sadovaya; Far Eastern
Federal University, School of Economics and Management. Zhitlukhina, Olga
Gennadievna. 2013, 286 s.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730461&theme=FEFU>

5. Accounting financial accounting: textbook. in 2 hours: h. 2. Financial results,
equity and liabilities / O. G. Zhitlukhina, Z. V. Sadovaya; Far Eastern Federal
University, School of Economics and Management. Zhitlukhina, Olga
Gennadievna. 2014 p.199

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:757816&theme=FEFU>

6. Accounting management accounting: a textbook for universities / M.A.
Vakhrushin; Financial University under the Government of the Russian Federation.
Vakhrushina, Maria Aramovna. 8th ed., Pererab. and add. Moscow: National
Education, 2012. 671 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:726087&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Курс «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» входит в блок Б.1.В.ДВ.03.01 и относится к вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Экономическая теория», «Математика», «Экономика и управление на предприятии».

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (18 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре у студентов очной формы обучения.

Цель дисциплины "Основы бухгалтерского учета в общественном питании " является обобщение отечественной практики в области отраслевого бухгалтерского учета, рассмотрение широкого спектра фундаментальных понятий, методических подходов и приемов, накопленных теорией и практикой, формирование теоретических знаний и практических навыков и умений в области бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии.

Задачи:

- приобретение знаний в области базовых принципов бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии, законодательных и нормативных актов, регулирующих порядок ведения бухгалтерского учета;

- изучение сущности и содержания категорий бухгалтерского учёта, основных методологических приёмов применительно к современным требованиям рыночной экономики.

- приобретение навыков по сбору и систематизации теоретической и практической информации в практической деятельности бухгалтерского учета и финансовой отчетности предприятий ресторанной индустрии ;

- формирование навыков по ведению научных дискуссий, по подготовке рефератов и презентаций и выступления с ними, а также умения отвечать на возникающие вопросы.

Для успешного изучения дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, к постановке цели и выбору путей ее достижения;

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	теоретические и методологические основы анализа финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте
	Умеет	осуществлять анализ финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность
	Владеет	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта
ПК-17 - способность	Знает	методы анализа динамических рядов

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Умеет	выявлять взаимосвязи и тенденции их развития
	Владеет	современными методиками расчета и анализа состояния и динамику объектов деятельности
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	методы сбора информации, анализа затрат предприятия ресторанной индустрии
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения в целях повышения качества трудовых показателей

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» применяются следующие методы активного обучения: *кейс-стади, научные дискуссии.*

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекции (18 часов)

Раздел I. Теория бухгалтерского учета (6 часа)

Тема 1. Бухгалтерский учет, его сущность и задачи, в системе управления экономикой (0,5 часа)

Сущность и содержание бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации. Пользователи бухгалтерской информации в рыночной экономике. основополагающие принципы бухгалтерского учета (допущения и требования). Финансовый и управленческий учет.

Тема 2. Предмет и метод бухгалтерского учета (0,5 час.)

Предмет бухгалтерского учета и классификация объектов бухгалтерского наблюдения. Методологические приемы формирования учетной информационной системы.

Тема 3. Балансовое обобщение (1 час.)

Роль и назначение бухгалтерских балансов. Структура бухгалтерского баланса. Типовые изменения баланса под влиянием хозяйственных операций. Классификация статических бухгалтерских балансов.

Тема 4. Бухгалтерские счета и двойная запись (3 час.)

Понятие счетов бухгалтерского учета. Сущность двойной записи на счетах. Счета синтетические и аналитические, их взаимосвязь. Оборотные ведомости и их назначение.

Тема 5. Документация и инвентаризация (1 час.)

Документы как источник первичной информации и их классификация. Инвентаризация и ее место в первичном учете.

Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета (12 час.)

Тема 1. Учет денежных средств (1 час.)

Учет денежных средств и денежных документов в кассе. Учет операций по расчетным счетам. Учет операций по специальным счетам. Учет операций на валютных счетах.

Тема 2. Учет материально-производственных запасов (2час.)

Понятие, нормативное регулирование, классификация и первичные документы учета МПЗ. Оценка и учет материалов при их заготовлении, приобретении и выбытии. Инвентаризация материалов и учет ее результатов.

Тема 3. Учет основных средств и нематериальных активов (1 час.)

Понятие, классификация, оценка и первичная документация учета основных средств. Синтетический и аналитический учет поступления основных средств. Способы начисления и учет амортизации основных средств. Учет продаж и прочего выбытия основных средств. Понятие, состав и характеристика нематериальных активов. Учет наличия и движения нематериальных активов.

Тема 4. Учет затрат на производство, выпуск и реализация продукции предприятия ресторанной индустрии (3 час.)

Организация учета затрат на производство. Учет затрат на производство продукции. Учет формирования себестоимости выпущенной продукции и продажа выпущенной продукции.

Тема 5. Учет труда и его оплаты (1 час.)

Понятие заработной платы и документальное оформление расчетов по оплате труда. Виды, формы и системы оплаты труда. Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда. Учет удержаний из оплаты труда работников.

Тема 6. Учет текущих обязательств и расчетов (1 час.)

Понятие и формы расчетов с дебиторами и кредиторами. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с учредителями. Учет расчетов по налогам и сборам.

Тема 7. Учет финансовых результатов (2 час.)

Понятие финансового результата. Учет доходов и расходов от обычных видов деятельности. Учет прочих доходов и расходов. Учет формирования и распределения прибыли.

Тема 8. Бухгалтерская финансовая отчетность (1 час.)

Понятие, требования к составлению, состав, порядок и сроки предоставления бухгалтерской отчетности. Отчет о финансовых результатах. Отчеты об изменениях капитала, о движении денежных средств, о целевом использовании полученных средств и приложение к бухгалтерскому балансу. Пояснительная записка к бухгалтерской отчетности. Аудиторское заключение по бухгалтерской (финансовой) отчетности.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час.)

Раздел I. Теория бухгалтерского учета (8 час.)

Занятие 1. Классификация имущества по составу и размещению и по источникам образования (2 час.)

1. Классификация имущества по составу и размещению.
2. Классификация имущества по источникам его образования.

Занятие 2. Составление бухгалтерского баланса и типовых балансовых изменений под влиянием хозяйственных операций (2 час.)

1. Составление бухгалтерского баланса и изучение типовых балансовых изменений под влиянием хозяйственных операций.

Занятие 3. Бухгалтерские счета и двойная запись (4 час.)

1. Бухгалтерские счета и двойная запись.
2. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета.

Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета (28 час.)

Занятие 1. Учет денежных средств (2 час.)

1. Документальное оформление и учет денежных средств в кассе.
2. Бухгалтерский учет денежных средств на расчетных счетах.

Занятие 2. Учет материально-производственных запасов (4 час.)

1. Документальное оформление и учет материально-производственных запасов.
2. Документальное оформление и учет товарных операций.

Занятие 3. Учет основных средств и нематериальных активов (4 час.)

1. Бухгалтерский учет основных средств.
2. Бухгалтерский учет нематериальных активов.

Занятие 4. Учет затрат на производство, выпуск и реализация продукции (6 час.)

1. Учет затрат на формирование и себестоимость выпущенной продукции.
2. Учет реализации выпущенной продукции.

Занятие 5. Учет труда и его оплаты (4 час.)

1. Документальное оформление и учет расчетов с персоналом по оплате труда.

2. Бухгалтерский учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению.

Занятие 6. Учет текущих обязательств и расчетов (4 час.)

1. Бухгалтерский учет дебиторской задолженности.
2. Бухгалтерский учет кредиторской задолженности.

Занятие 7. Учет кредитов и займов (2 час.)

1. Бухгалтерский учет кредитов и займов.

Занятие 8. Учет финансовых результатов (2 час.)

1. Учет формирования финансового результата.
2. Учет распределения прибыли.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» 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

№	Контролируемые	Коды и этапы формирования	Оценочные средства
---	----------------	---------------------------	--------------------

п/п	разделы / темы дисциплины	компетенций		текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Теория бухгалтерского учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте	УО-1	УО-2
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	УО-2
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта	ПР-1	УО-2
2	Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление	УО-1	ПР -1

			финансами в экономическом субъекте		
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	ПР -1
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта	ПР-2	ПР -1

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. Бабаев. [Бухгалтерский финансовый учет](http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-152314&theme=FEFU) Изд. Дом «РИОР»
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-152314&theme=FEFU>
2. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для бакалавров / В. Г. Гетьман, В. А. Терехова. Гетьман, В. Г. Москва : Дашков и К°, 2013, - 504 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:673631&theme=FEFU>
3. Бухгалтерский (финансовый) учет : учебное пособие для вузов / В. П. Астахов. Астахов, Владимир Павлович. 9-е изд., перераб. и доп. Москва : Юрайт, 2011. 955с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:307297&theme=FEFU>
4. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для вузов / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров, Л. Г. Макарова ; под ред. Ю. А. Бабаева. Бабаев, Юрий Агивович. Изд. 4-е, перераб. и доп. Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2012. Вузовский учебник ИНФРА-М575 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:697414&theme=FEFU>
5. Бухгалтерский финансовый учет : учебное пособие . в 2 ч. : ч. 1 . Теоретические основы. Оборотные и внеоборотные активы / О. Г. Житлухина, З. В. Садовая ; Дальневосточный федеральный университет, Школа экономики и менеджмента. Житлухина, Ольга Геннадьевна. 2013 г., 286 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730461&theme=FEFU>
6. Бухгалтерский финансовый учет : учебное пособие . в 2 ч. : ч. 2 . Финансовые результаты, собственный капитал и обязательства / О. Г. Житлухина, З. В. Садовая ; Дальневосточный федеральный университет, Школа экономики и менеджмента. Житлухина, Ольга Геннадьевна. 2014 г. 199 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:757816&theme=FEFU>

7. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-511230&theme=FEFU>
8. Бухгалтерский управленческий учет : учебник для вузов / М. А. Вахрушина; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. Вахрушина, Мария Арамовна. 8-е изд., перераб. и доп. Москва : Национальное образование, 2012. 671 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:726087&theme=FEFU>
9. Бухгалтерский учет в торговле. 5-е изд Соснаускене О. И 5-е изд Омега-Л, Ай Пи Эр Медиа
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-966&theme=FEFU>
10. Мизиковский Бухгалтерский финансовый учет. Издательство "Магистр.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-466044&theme=FEFU>
11. Бухгалтерский финансовый учет Керимов В. Э Дашков и К
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-24777&theme=FEFU>
12. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкция по применению Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций (утверждены приказом Минфина России от 31 октября 2000 г. № 94н.
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>
13. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99) (утверждено приказом Минфина России от 06.07.99 № 43н).
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>
14. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 (утверждено приказом Минфина России от 06.05.1999 № 32н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

15. Положение по бухгалтерскому учету «Изменение оценочных значений» (ПБУ 21/2008) (утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10.2008 № 106н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

16. Положение по бухгалтерскому учету «Информация о связанных сторонах» ПБУ 11/2008 (утверждено приказом Минфина России от 29.04.2008 № 48н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

17. Положение по бухгалтерскому учету «Информация об участии в совместной деятельности» ПБУ 20/03 (утверждено приказом Минфина России от 24.11.2003 № 105н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

18. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по прекращаемой деятельности» ПБУ 16/02 (утверждено приказом Минфина России от 02.07.2002 № 66н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

19. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по сегментам» (ПБУ 12/2010) (утверждено приказом Минфина России от 08.11.2010 г. № 143н)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

20. Положение по бухгалтерскому учету «Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности» (ПБУ 22/2010) (утверждено приказом Минфина России от 28.06. 2010 № 63н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

21. Положение по бухгалтерскому учету «Оценочные обязательства, условные обязательства и условные активы» (ПБУ 8/2010) (утверждено приказом Минфина России от 13.12.2010 №167н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

22. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99 (утверждено приказом Минфина России от 06.05.1999 № 33н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

23. Положение по бухгалтерскому учету «События после отчетной даты» ПБУ 7/98(утверждено приказом Минфина России от 25.11.1998 № 25н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

24. Положение по бухгалтерскому учету «Учет государственной помощи» ПБУ 13/2000 (утверждено приказом Минфина России от 16.10.2000 № 92н)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

25. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01 (утверждено приказом Минфина России от 09.06.2001 № 44н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

26. Положение по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» ПБУ 14/2007 (утверждено приказом Минфина России от 27.12.2007 № 153н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

27. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01 (утверждено приказом Минфина России от 30.03.2001 № 26н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

28. Положение по бухгалтерскому учету «Учет расходов по займам и кредитам» (ПБУ 15/2008) (утверждено приказом Минфина России от 06.10.2008 № 107н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

29. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008) (утверждено приказом Минфина России от 06.10.2008 № 106н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

30. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации (утверждено приказом Минфина России от 29.07.1998 № 34н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

31. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

Дополнительная литература

1. Бурмистрова Л. М. Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=412023>

2. Гетьман В.Г. Бухгалтерский учет: Учебник / В.Г. Гетьман, В.Э. Керимов, З.Д. Бабаева, Т.М. Неселовская; Под ред. В.Г. Гетмана. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 717 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=186384>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» 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, на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать, применять принципы и методы бухгалтерского учета.

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 по ведению бухгалтерского учета. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся устные опросы, тест-контрольные работы.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М621 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для

обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



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 «Основы бухгалтерского учета в общественном питании»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине
«Основы бухгалтерского учета в общественном питании»**

№ п/п	Дата/Сроки выполнения (Номер недели семестра)	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1	ЛМ, РЛ	6	СОБ
2	2	ЛМ, РЛ	6	СОБ
3	3	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
4	4	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
5	5	РСЗ	6	СБО/ПРСЗ
6	6	ЛМ,РЛ	6	СОБ
7	7	ЛМ, РЛ	3	СОБ
8	8	РСЗ	6	ПРСЗ
9	9	РСЗ	6	ПРСЗ
10	10	РСЗ	6	ПРСЗ
11	11	РСЗ	6	ПРСЗ
12	12	РСЗ	6	ПРСЗ
13	13	РСЗ	6	ПРСЗ
14	14	ЛМ, РЛ, РСЗ	3	СОБ
15	15	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
16	16	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
17	17	РСЗ		зачет

Условные обозначения:

- ЛМ – повторение лекционного материала
- РЛ – работа с литературой
- РСЗ – решение ситуационных задач
- СОБ – собеседование
- Т – тестовые задания
- ПРЗ – проверка расчетных задач
- ПРСЗ – проверка решения ситуационных задач

Усвоение учебного материала невозможно без самостоятельной работы обучающихся. В ходе такой работы происходит перевод содержания в соответствие с индивидуальным стилем мышления, способами познания, опытом. Способы познания и самообучения далеко не всегда оказываются адекватными строению и особенностям информации. Поэтому представляется необходимым специальное обучение студентов, как структуре психологического знания, так и способам ее освоения. Самостоятельная работа студента должна начинаться уже на лекции, а лектор обязан не только ориентировать обучающихся на самостоятельную работу на лекции, но и

помогать им вырабатывать наиболее продуктивные методы поиска и освоения информации.

Самостоятельная работа включает разнообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности на практических занятиях, индивидуальных собеседованиях, при выполнении домашних заданий.

Методические материалы к самостоятельной работе включают перечень тем и вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, списки рекомендуемой литературы.

Структура самостоятельной работы включает: чтение конспектов лекций; чтение, комментирование и конспектирование учебной и научной литературы; выполнение контрольных работ; коллоквиумы; подготовка к экзаменам (зачетам).

Формами отчетности по выполнению заданий являются: аннотирование или конспектирование литературы с элементами собственного анализа; рефераты или доклады с последующей их защитой на учебных занятиях; решение психологических задач в форме собеседования – размышления на практических занятиях; подготовка к экзаменам (зачетам).

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публикации доклада, содержания научного труда (трудов), литературы по теме.

Работа над рефератом условно разделяется на выбор темы, подбор литературы, подготовку плана; написания теоретической части и всего текста с указанием библиографических данных используемых источников, подготовку докладов, выступления с ним.

Задания для самостоятельного решения

Задача 1

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№	Содержание хозяйственных операций	Сумма
---	-----------------------------------	-------

п/п		
1.	Оплачена с расчетного счета задолженность поставщикам за товары	16 000
2.	Оприходованы основные средства, поступившие от поставщика. В счет-фактуре указано: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость основных средств - НДС (18 %) - стоимость транспортных услуг - НДС (18 %) Сумма к оплате	50 000 ? 10 000 ? ?
3.	Основные средства введены в эксплуатацию (см. п.2)	?
4.	Начислена заработная плата персоналу магазина	25 000
5.	Из заработной платы персонала магазина удержан НДФЛ	3 000
6.	Выдана из кассы заработная плата персоналу магазина (см. п. 4, 5)	?
7.	Оприходованы материалы, поступившие от поставщика. В счет-фактуре указано: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость материалов - НДС (18 %) Сумма к оплате	45 000 ? ?

Задача 2

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Оплачена с расчетного счета задолженность в бюджет по налогам	5 600
2.	Выдано из кассы в подотчет на командировочные расходы	19 000
3.	На основании авансового отчета списываются командировочные расходы: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость билетов - суточные - расходы на проживание в гостинице - почтовые расходы - расходы на междугородние разговоры - оприходованы материалы, приобретенные за счет подотчетных сумм 	9 000 1 500 4 000 500 650 790
4.	Возвращен в кассу остаток неизрасходованных подотчетных сумм	2 560
5.	Поступила в кассу выручка от покупателей	53 000
6.	Торговая выручка сдана инкассаторам	78 000
7.	Зачислена торговая выручка, полученная от инкассаторов, на	

	расчетный счет	78 000
--	----------------	--------

Задача 3

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании акта ликвидации основных средств списывается пришедший в негодность кассовый аппарат <ul style="list-style-type: none"> - первоначальная стоимость - сумма начисленной амортизации - остаточная стоимость 	16 000 12 000 ?
2.	Оприходованы некоторые детали списываемого кассового аппарата, пригодные для дальнейшей эксплуатации	4 900
3.	Выявлен финансовый результат от выбытия кассового аппарата (см. п. 1, 2)	?
4.	Оприходованы товары по счет-фактуре поставщика: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость товаров - НДС (10%) Сумма к оплате	62 000 ? ?
5.	Оплачена задолженность поставщику за товары с расчетного счета (см.п.4)	?
6.	Отражено возмещение НДС из бюджета (см.п.4)	?
7.	Из заработной платы произведены удержания по исполнительному листу	2 300

Задача 4

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Продано оборудование покупателю. В счет-фактуре указано: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость оборудования - НДС (18 %) Сумма к оплате	75 000 ? ?
2.	Списано проданное оборудование с баланса: <ul style="list-style-type: none"> - первоначальная стоимость - сумма начисленного износа - остаточная стоимость 	49 000 23 000 ?
3.	Начислено транспортной организации за услуги по доставке оборудования до склада покупателя. В счет фактуре указано:	

	- стоимость услуг - НДС (18 %) Сумма к оплате	5 600 ? ?
4.	Выявлен финансовый результат от продажи оборудования (см.п.1, 2, 3)	?
5.	Перечислено транспортной организации за услуги (см.п.3)	?
6.	Поступили денежные средства на расчетный счет от покупателя за оборудование (см.п.1)	?
7.	НДС перечислен в бюджет (см.п. 1, 3)	?

Задача 5

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата рабочим фабрики за проработанное время	56 000
2.	Начислена заработная плата управленческому персоналу фабрики на проработанное время	26 500
3.	Начислены единовременные премии рабочим	2 500
4.	Начислено директору фабрики по листку временной нетрудоспособности	6 000
5.	Начислены отпускные рабочим фабрики	8 900
6.	Начислен НДС/ФЛ от сумм начисленных в пользу рабочих и администрации	14 000
7.	Удержаны по исполнительному листу алименты	3 000
8.	Выдана заработная плата персоналу фабрики из кассы	?

Задача 6

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата рабочим фабрики за проработанное время	26 000
2.	Начислена заработная плата управленческому персоналу фабрики на проработанное время	13 500
3.	Начислены единовременные премии рабочим	3 000
4.	Начислено директору фабрики по листку временной нетрудоспособности	2 000
5.	Начислены отпускные рабочим фабрики	8 900
6.	Начислен НДС/ФЛ от сумм начисленных в пользу рабочих и администрации	4 000

7.	Удержаны по исполнительному листу алименты	500
8.	Выдана заработная плата персоналу фабрики из кассы	?

Задача 7

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата персоналу магазина за проработанное время	86 000
2.	Начислены страховые взносы от фонда оплаты труда: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
3.	Удержано из заработной платы за товары, купленные в кредит	3 500
4.	Перечислена фонду социального страхования и обеспечения задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
5.	Перечислена пенсионному фонду задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
6.	Перечислена фонду обязательного медицинского страхования задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
7.	Получены на расчетный счет от фонда социального страхования и обеспечения денежные средства на выплату пособий по временной нетрудоспособности	6 700

Задача 8

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Выдано из кассы в подотчет на хозяйственные расходы	8 000
2.	На основании авансового отчета оприходованы материалы, приобретенные за счет подотчетных сумм	8 500
3.	Выдан из кассы перерасход подотчетных сумм (см.п.1, 2)	?
4.	На основании приказа руководителя оптовой организации проведена инвентаризация на складе. В ходе проверки выявлена недостача в сумме	12 000
5.	В результате расчетов бухгалтера и служебного расследования недостача списана: - в пределах норм естественной убыли - за счет виновного материально-ответственного лица - за счет чистой прибыли организации	3 000 7 000 2 000

6.	Внесено в кассу материально-ответственным лицом в погашение недостачи	2 500
7.	Остальная сумма недостачи по заявлению материально-ответственного лица удержана из его заработной платы	4 500

Задача 9

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата рабочим фабрики за проработанное время	56 000
2.	Начислена заработная плата управленческому персоналу фабрики на проработанное время	26 500
3.	Начислены единовременные премии рабочим	2 500
4.	Начислено директору фабрики по листку временной нетрудоспособности	6 000
5.	Начислены отпускные рабочим фабрики	8 900
6.	Начислен НДФЛ от сумм начисленных в пользу рабочих и администрации	14 000
7.	Удержаны по исполнительному листу алименты	3 000
8.	Выдана заработная плата персоналу фабрики из кассы	?

Задача 10

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата персоналу магазина за проработанное время	86 000
2.	Начислены страховые взносы от фонда оплаты труда: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
3.	Удержано из заработной платы за товары, купленные в кредит	3 500
4.	Перечислена фонду социального страхования и обеспечения задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
5.	Перечислена пенсионному фонду задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
6.	Перечислена фонду обязательного медицинского страхования задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
7.	Получены на расчетный счет от фонда социального страхования и обеспечения денежные средства на выплату пособий по временной нетрудоспособности	6 700

Задача 11

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Выдано из кассы в подотчет на хозяйственные расходы	8 000
2.	На основании авансового отчета оприходованы материалы, приобретенные за счет подотчетных сумм	8 500
3.	Выдан из кассы перерасход подотчетных сумм (см.п.1, 2)	?
4.	На основании приказа руководителя оптовой организации проведена инвентаризация на складе. В ходе проверки выявлена недостача в сумме	12 000
5.	В результате расчетов бухгалтера и служебного расследования недостача списана: - в пределах норм естественной убыли - за счет виновного материально-ответственного лица - за счет чистой прибыли организации	3 000 7 000 2 000
6.	Внесено в кассу материально-ответственным лицом в погашение недостачи	2 500
7.	Остальная сумма недостачи по заявлению материально-ответственного лица удержана из его заработной платы	4 500

Задача 12

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Получен на расчетный счет краткосрочный кредит на 6 месяцев под 15 % годовых	980 000
2.	По окончании первого месяца начислены проценты за пользование кредитом (см.п.1)	?
3.	Оплачены банку проценты с расчетного счета (см.п.2)	?
4.	По истечении 6 месцев кредит возвращен банку (см.п.1)	?
5.	Отражено формирование уставного капитала согласно учредительным документам	150 000
6.	Внесены учредителем акции в виде вклада в уставный капитал	100 000
7.	Внесены учредителем основные средства в виде вклада в уставный капитал	50 000
8.	Создан резерв под обесценение вложений в ценные бумаги	14 000

Задача 13

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Получен на расчетный счет долгосрочный зам на 3 года под 10 % годовых	1 500 000
2.	По окончании первого месяца начислены проценты за пользование займом (см.п.1)	?
3.	Оплачены организации-заемщику проценты с расчетного счета (см.п.2)	?
4.	По истечении трех лет заем возвращен организации-заемщику (см.п.1)	?
5.	Отражена рыночная стоимость безвозмездно полученных материалов	24 000
6.	По окончании года начислены дивиденды к уплате	67 000
7.	Удержан налог с суммы начисленных дивидендов	4 020
8.	Перечислены дивиденды учредителям (см.п.7)	?

Задача 14

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Внесены основные средства в качестве взноса в уставный капитал другой организации. Согласованная стоимость основных средств составила	150 000
2.	Списаны внесенные основные средства с баланса: <ul style="list-style-type: none"> - первоначальная стоимость - сумма начисленной амортизации - остаточная стоимость 	80 000 7 000 ?
3.	Начислена зар.плата рабочим за демонтаж переданных основных средств	4 000
4.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: <ul style="list-style-type: none"> - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования 	? ? ?
5.	Выявлен финансовый результат от выбытия основных средств (см.п.1, 2, 3, 4)	?
6.	Начислена арендная плата к получению <ul style="list-style-type: none"> - арендная плата - НДС (18 %) Сумма к оплате	20 000 ? ?
7.	Получена арендная плата на расчетный счет (см.п.6)	?

Задача 15

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании акта приемки-передачи отражена передача основных средств в качестве дара. Списаны внесенные основные средства с баланса: - первоначальная стоимость - сумма начисленной амортизации - остаточная стоимость	150 000 97 000 ?
2.	Начислена зар.плата рабочим за демонтаж переданных основных средств	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Выявлен финансовый результат от выбытия основных средств (см.п.1, 2, 3)	?
5.	Начислена арендная плата к уплате - арендная плата - НДС (18 %) Сумма к оплате	20 000 ? ?
6.	Перечислена арендная плата с расчетного счета (см.п.5)	?
7.	Начислены штрафные санкции к получению за нарушение условий договора	7 000

Задача 16

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании акта приемки-передачи отражено поступление основных средств в качестве дара. Рыночная стоимость основных средств составила	150 000
2.	Начислена зар.плата рабочим за демонтаж переданных основных средств	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Введены подаренные основные средства в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3)	?
5.	В конце месяца начислена амортизация основных средств, полученных в качестве дара. Срок эксплуатации определен в размере 36 месяцев	?
6.	Одновременно списывается часть начисленных доходов будущих периодов на текущие затраты	?

--	--	--

Задача 17

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Построен хозяйственным способом склад. Списаны с баланса израсходованные строительные материалы	85 000
2.	Начислена заработная плата рабочим, занятым на строительстве склада	46 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Начислены проценты за кредит, взятый для покрытия расходов на строительство склада	5 000
5.	Начислено проектной организации за выполненные проектные работы: - стоимость работ - НДС (18 %) Сумма к оплате	15 000 ? ?
6.	Произведена оплата проектной организации наличными денежными средствами (см.п.5)	?
7.	Готовое здание введено в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3, 4, 5)	?

Задача 18

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании счета-фактуры отражена покупка кассового аппарата. В счет-фактуре указано: - стоимость кассового аппарата - НДС (18 %) - транспортные услуги - НДС (18 %) Сумма к оплате	30 000 ? 2 000 ? ?
2.	Начислена зар.плата специалисту за настройку приобретенного кассового аппарата	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?

4.	Оплачено поставщику с расчетного счета за кассовый аппарат и услуги по доставке (см.п.1)	?
5.	На основании акта ввода в эксплуатацию кассовый аппарат введен в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3)	?
6.	Отражено возмещение НДС из бюджета (см.п.1)	?
7.	Начислена ежемесячная сумма амортизации	700

Задача 19

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании счета-фактуры отражена покупка кассового аппарата. В счет-фактуре указано: - стоимость кассового аппарата - НДС (18 %) - транспортные услуги - НДС (18 %) Сумма к оплате	30 000 ? 2 000 ? ?
2.	Начислена зар.плата специалисту за настройку приобретенного кассового аппарата	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Оплачено поставщику с расчетного счета за кассовый аппарат и услуги по доставке (см.п.1)	?
5.	На основании акта ввода в эксплуатацию кассовый аппарат введен в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3)	?
6.	Отражено возмещение НДС из бюджета (см.п.1)	?
7.	Начислена ежемесячная сумма амортизации	700

Задача 20

Компания приняла в феврале 2008г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, в марте 2008г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 150 000 руб. , срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен линейный способ начисления амортизации. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		

Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Списана сумма накопленной амортизации по основному средству, передаваемому по договору мены в оплату материалов	12000
2	Списана остаточная стоимость основного средства, передаваемого в оплату материалов	45000
3	Отражена текущая рыночная стоимость передаваемых в оплату материалов с учетом НДС, 18%	62000
4	Одновременно начислен НДС с рыночной стоимости передаваемых основных средств	?
5	Отражены затраты по приобретению материалов (оприходованы) по стоимости переданных основных средств	62000
6	Отражен НДС по приобретенным материалам	?
7	Произведен взаиморасчет расчетов по обменным операциям	?
8	Приняты в учете материалы, обеспеченные на основе основных средств	?
9	НДС принимается к возмещению	?

Задача 21

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ уменьшаемого остатка начисления амортизации. Коэффициент ускорения установлен в размере 2,0. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		

Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По акту приемки-передачи отражена текущая рыночная стоимость безвозмездно полученного сейфа	48 000
2	Отражены транспортные расходы. В счет-фактуре указано: - свободная отпускная цена - НДС, 18% Сумма к оплате	450 ? ?
3	Отражены расходы по погрузке: - оплата труда - единый социальный налог	1 500 ?
4	Безвозмездно полученный сейф принят к учету	?
5	Начислена амортизация по безвозмездно полученному сейфу (срок службы 10 месяцев)	?
6	Одновременно отражена в составе внереализационных доходов организации часть рыночной стоимости безвозмездно полученного сейфа.	?

Задача 22

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации по сумме лет полезного использования. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По договору мены списаны материалы, передаваемые в обмен на поступившие основные средства по учетным ценам	15 000
2	Отражена стоимость материалов, переданных в обмен на основные средства, в счет фактуру входят: - стоимость материалов по свободно отпускным ценам - НДС, 18%	26 000 ?
3	Одновременно начислен НДС со стоимости переданных материалов	?
4	Отражены затраты по приобретению основных средств, в счет фактуре значится: - основные средства по свободно отпускным ценам - НДС, 18%	26 000 ?
5	Начислен НДС по приобретенным основным средствам	?
6	Произведен взаимозачет обменных операций	?
7	Признаны в учете основные средства	?
8	НДС поставщика предъявлен к возмещению	?
9	Выявляется конечный финансовый результат от обменной операции	?

Задача 23

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс автомобиль первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, и прицеп первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации пропорционально пройденным тонно-километрам (ткм). Предполагаемый пробег автомобиля за весь срок эксплуатации определен в 1 500 000 ткм, прицепа – 1 100 000 ткм. До конца 2015г. Планируется перевести грузов на 200 000 ткм. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Отражена продажная стоимость основного средства. В счет-фактуру входят:	21 000

	- стоимость по свободно отпускным ценам - НДС, 18% Сумма к оплате	? ?
2	Отражена сумма НДС с продажной стоимости основного средства	?
3	Произведена оплата покупателем	?
4	На основании инвентарной карточки учета основных средств и акта передачи списана первоначальная стоимость проданного основного средства	17 500
5	Списана сумма амортизации, начисленная за период эксплуатации основного средства	1 230
6	Списана остаточная стоимость проданного основного средства	?
7	Определен финансовый результат от продажи основного средства	?

Задача 24

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб., срок полезного использования 8 лет, в апреле 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 650 000 руб., срок полезного использования 10 лет. В учетной политике компании предусмотрен линейный способ начисления амортизации. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	16 марта получен кредит банка для приобретения основных средств, сроком на 2 месяца под 16% годовых	70 800
2	17 марта оплачены основные средства поставщику в сумме полученного кредита	?
3	31 марта начислены проценты по кредиту, приходящиеся на март	?
4	Оплачены проценты банку, начисленные за март месяц	?
5	12 апреля отражена покупная стоимость основных средств. В счет-фактуре поставщика значится:	

	- свободная отпускная цена - НДС, 18% Сумма к оплате	60 000 ? ?
6	Отражена сумма НДС по приобретенным основным средствам	?
7	На основании акта ввода в эксплуатацию основные средства введены в эксплуатацию	?
8	30 апреля начислены проценты по кредиту, приходящиеся на апрель	?
9	Начислены проценты по кредиту, приходящиеся на май	?
10	Через 2 месяца погашен кредит банка и проценты, ранее начисленные	?

Задача 25

Компания приняла в январе 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 9 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 100 000 руб., срок полезного использования 18 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ уменьшаемого остатка начисления амортизации. Коэффициент ускорения установлен в размере 2,0. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	При создании организации объявлен уставный капитал организации, зафиксированный в учредительных документах	250 000
2	Поступили денежные средства в оплату учредительных взносов	120 000
3	Поступили основные средства в оплату учредительных взносов: первоначальная стоимость основных средств равна согласованной стоимости	130 000
4	Отражены произведенные расходы по погрузке основных средств. В счет фактуре указано: - стоимость услуг - НДС, 18%	450 ?

5	Начислено работникам организации за разгрузку основных средств	1 200
6	Одновременно начислен единый социальный налог	?
7	Отражена стоимость основных средств поступивших в счет вклада в уставный капитал (в денежной оценке согласованной учредителями организации)	?
8	Приняты к учету поступившие основные средства	?

Задача 26

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 5 лет, в январе 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб. , срок полезного использования 11 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации по сумме лет полезного использования. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По договору мены списаны материалы, передаваемые в обмен на поступившие основные средства по учетным ценам	15 000
2	Отражена стоимость материалов, переданных в обмен на основные средства, в счет фактуру входят: - стоимость материалов по свободно отпускным ценам - НДС,18%	26 000 ?
3	Одновременно начислен НДС со стоимости переданных материалов	?
4	Отражены затраты по приобретению основных средств, в счет фактуре значится: - основные средства по свободно отпускным ценам - НДС,18%	26 000 ?
5	Начислен НДС по приобретенным основным средствам	?
6	Произведен взаимозачет обменных операций	?
7	Признаны в учете основные средства	?
8	НДС поставщика предъявлен к возмещению	?
9	Выявляется конечный финансовый результат от обменной операции	?

Задача 27

Компания приняла в январе 2015г. на баланс автомобиль первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, и прицеп первоначальной стоимостью 150 000 руб. , срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации пропорционально пройденным тонно-километрам (ткм). Предполагаемый пробег автомобиля за весь срок эксплуатации определен в 1 800 000 ткм, прицепа – 1 000 000 ткм. До конца 2015г. планируется перевести грузов на 400 000 ткм. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По договору мены списаны материалы, передаваемые в обмен на поступившие основные средства по учетным ценам	155 000
2	Отражена стоимость материалов, переданных в обмен на основные средства, в счет фактуру входят: - стоимость материалов по свободно отпускным ценам - НДС,18% Сумма к оплате	366 000 ? ?
3	Одновременно начислен НДС со стоимости переданных материалов	?
4	Отражены затраты по приобретению основных средств, в счет фактуре значится: - основные средства по свободно отпускным ценам - НДС,18% Сумма к оплате	366 000 ? ?
5	Начислен НДС по приобретенным основным средствам	?
6	Произведен взаимозачет обменных операций	?
7	Признаны в учете основные средства	?
8	НДС поставщика предъявлен к возмещению	?
9	Выявляется конечный финансовый результат от обменной операции	?

Задача 28

Компания приняла в январе 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 2 560 000 руб., срок полезного использования 6 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 1850 000 руб. , срок полезного использования 9 лет. В учетной политике компании предусмотрен линейный способ начисления амортизации. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	01 апреля получен кредит банка для приобретения основных средств, сроком на один год под 9% годовых	714 136
2	02 апреля оплачены основные средства поставщику в сумме полученного кредита	?
3	30 апреля начислены проценты по кредиту, приходящиеся на апрель	?
4	Оплачены проценты банку, начисленные за апрель месяц	?
5	12 апреля отражена покупная стоимость основных средств. В счет-фактуре поставщика значится: - свободная отпускная цена - транспортные расходы - НДС,18% Сумма к оплате	600 000 5 200 ? ?
6	Отражена сумма НДС по приобретенным основным средствам	?
7	На основании акта ввода в эксплуатацию основные средства введены в эксплуатацию	?
8	31 мая начислены проценты по кредиту, приходящиеся на май	?
9	Оплачены проценты банку, начисленные за май месяц	?

Задача 29

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб., срок полезного использования 17 лет, в мае

2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 190 000 руб. , срок полезного использования 15 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ уменьшаемого остатка начисления амортизации. Коэффициент ускорения установлен в размере 2,0. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2008г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Списана первоначальная стоимость выбывшего автомобиля «Волга»	325 000
2	Списана сумма амортизации, начисленная к моменту выбытия	180 000
3	Списана недоамортизированная стоимость автомобиля «Волга»	?
4	Начислено работникам организации за разборку автомобиля «Волга»	5 000
5	Одновременно начислен единый социальный налог	?
6	Приняты к учету материалы и запасные части, оставшиеся после разборки автомобиля «Волга» и включены в состав прочих доходов (по рыночной цене на дату списания объекта)	22 000
7	Определен финансовый результат от списания автомобиля «Волга»	?

Задача 30

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 15 лет, в январе 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб. , срок полезного использования 8 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации по сумме лет полезного использования. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		

Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Проданы по счетам-фактурам основные средства по свободно отпускным ценам, включая НДС	109 740
2	Отражен НДС по проданным основным средствам	?
3	Списана амортизация по проданным основным средствам	56 200
4	Списана остаточная стоимость основных средств, если первоначальная стоимость их составляет 125 000 руб.	?
5	Проданы по счетам-фактурам материалы по свободно-отпускным ценам, включая НДС	87 320
6	Начислен НДС по проданным материалам	?
7	Списана учетная стоимость проданных материалов	32 600
8	Получена оплата от покупателей за проданные основные средства и материалы (см. п.1,5)	?
9	Отражен финансовый результат от продажи основных средств и материалов	?

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

Процент выполненных заданий СРС	Оценка
85% - 100%	отлично
75% - 84%	хорошо
61% - 74%	удовлетворительно
0% - 60%	неудовлетворительно



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Основы бухгалтерского учета в общественном питании»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт Фонда оценочных средств

по дисциплине «Основы бухгалтерского учета в общественном питании»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	теоретические и методологические основы анализа финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте
	Умеет	осуществлять анализ финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность
	Владеет	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	методы анализа динамических рядов
	Умеет	выявлять взаимосвязи и тенденции их развития
	Владеет	современными методиками расчета и анализа состояния и динамику объектов деятельности
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает

		управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	методы сбора информации, анализа затрат предприятия ресторанной индустрии
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения в целях повышения качества трудовых показателей

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Теория бухгалтерского учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте	УО-1	УО-2
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	УО-2
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными	ПР-1	УО-2

			и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта		
2	Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте	УО-1	ПР -1
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	ПР -1
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой)	ПР-2	ПР -1

			отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта		
--	--	--	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине "Основы бухгалтерского учета в общественном питании"

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам	знает (пороговый уровень)	теоретические и методологические основы внутреннего контроля в экономическом субъекте, порядок ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности	знание теории и методологии внутреннего контроля, теории и методологии ведения бухгалтерского учета в экономическом субъекте	способность найти и перечислить основные понятия, категории и методы, применяемые в системе внутреннего контроля, в бухгалтерском учете, способность методы ведения бухгалтерского учета в экономическом субъекте	45-64

контроля	умеет (продвинутый)	осуществлять внутренний контроль фактов хозяйственной жизни экономического субъекта, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	умение осуществлять внутренний контроль фактов хозяйственной жизни, вести бухгалтерский учет фактов хозяйственной жизни экономического субъекта	способность осуществлять внутренний контроль фактов хозяйственной жизни, способность вести бухгалтерский учет фактов хозяйственной жизни экономического субъекта	65-84
	владеет (высокий)	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности	владение навыками осуществления контрольных функций, приемами ведения бухгалтерского учета в соответствии с действующими методиками и нормативно-законодательными актами в	способность осуществлять контроль, способы и приемы ведения бухгалтерского учета хозяйствующего субъекта в соответствии с действующими методиками и нормативно-законодательными актами	85-100
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и	знает (пороговый уровень)	методы, приемы и средства выбора и использования информации в области развития потребительского рынка	знание печатных и электронных баз данных, в которых можно найти дополнительную информацию	способность найти дополнительную информацию с помощью печатных и электронных баз данных	45-64

обобщать информацию	умеет (продвинутый)	применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности, заниматься самообразованием и саморазвитием	умение найти и применять дополнительную информацию с помощью печатных и электронных	способность найти и применить дополнительную информацию из печатных и электронных баз данных	65-84
	владеет (высокий)	приемами саморазвития и повышения квалификации	владение приемами саморазвития и повышения квалификации	способность применять информацию, полученную при самостоятельном изучении дополнительных материалов по изучаемой дисциплине	85-100
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести	знает (пороговый уровень)	способы принятия решений и степень ответственности за результаты профессиональной деятельности	знание основ принятия решений и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов	способность определить ответственность за результаты работы в ходе выполнения профессиональной деятельности, способность перечислить цели, задачи и способы мотивации деятельности	45-64

аудит финансовых и материальных ресурсов	умеет (продвинутый)	мыслить нестандартно, применять способы принятия управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, нести ответственность за эти решения	умение применять способы принятия управленческих решений в различных практических ситуациях, умение нести ответственность за принятые решения	способность применять на основе полученных теоретических знаний, способы принятия управленческих решений, способность нести ответственность за принятые решения путем грамотного обоснования своих действий	65-84
	владеет (высокий)	навыками поиска и принятия управленческих решений	владение навыками поиска управленческих решений	способность принимать эффективные управленческие решения на основе глубокого анализа информации	85-100
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знает (пороговый уровень)	основы экономических знаний для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	знание основы экономических знаний	способность использовать методы экономических знаний для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах и применять их в профессиональной деятельности	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать методы экономических знаний для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	умение применять основные методы экономических знаний для оценки эффективности результатов	способность понимать и анализировать результаты деятельности	65-84

			деятельности в различных сферах		
	владеет (высокий)	современными методами анализа экономических процессов для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	владение методами анализа экономических процессов для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	способность использовать методы анализа экономических процессов для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам бухгалтерского (финансового) учета. Умеет применять принципы и методы бухгалтерского (финансового) учета. Владеет методиками ведения бухгалтерского (финансового) учета.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Комплект тестовых заданий, варианты заданий для контрольных работ, вопросов к зачету по дисциплине «Основы бухгалтерского учета в общественном питании»

Тестовые задания

Задание 1. Дайте общее понятие метода бухгалтерского учета

Ответы:

- a) метод балансового отражения хозяйственных средств и их источников;
- b) метод двойной записи на счетах бухгалтерского учета;
- c) метод сплошного, непрерывного, взаимосвязанного отражения хозяйственных средств и их источников в денежном измерении.

Задание 2. Записи на синтетическом счете 50 «Касса» осуществляются на основе следующих документов

Ответы:

- a) приходных и расходных кассовых ордеров;
- b) кассовой книги;
- c) отрывных листов кассовой книги и приложенных к ним первичных документов;
- d) первичных документов по поступлению и расходованию денег.

Задание 3. Бухгалтерская запись Д-т сч.91-2 К-т сч.51 означает

Ответы:

- a) оплату счетов поставщиков за поступившие от них материалы;
- b) погашение кредиторской задолженности;
- c) оплата услуг банка;
- d) оплату расходов по изготовлению продукции.

Задание 4. Расходы на оплату труда отражаются записью

Ответы:

- a) Дебет счета 20 Кредит счета 70;
- b) Дебет счета 20 Кредит счета 73;
- c) Дебет счета 20 Кредит счета: 69.

Задание 5. Организацией получены безвозмездно материалы

Ответы:

- a) Дебет счета 10 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 98;
- c) Дебет счета 10 Кредит счета 99;
- d) Дебет счета 10 Кредит счета 84.

Задание 6. Укажите, каким документом оформляется отпуск материалов на сторону

Ответы:

- a) Лимитно-заборной картой.
- b) Требованием-накладной.

- c) Актом на отпуск.
- d) Накладной на отпуск материалов на сторону.

Задание 7. Кредиторская задолженность - это

Ответы:

- a) текущие активы организации, направленные на расчеты с юридическими и физическими лицами за продукцию, товары и услуги;
- b) текущие обязательства, возникшие в результате расчетов с юридическими и физическими лицами за продукцию, товары и услуги;
- c) текущие обязательства долгосрочного характера, возникшие при расчетах с юридическими и физическими лицами.

Задание 8. Учет денежных документов ведется на

Ответы:

- a) счете 50;
- b) счете 51;
- c) счете 55;
- d) счете 57.

Задание 9. Перечисление аванса поставщику отражается бухгалтерской записью по кредиту счета 51

Ответы:

- a) дебету счета 62;
- b) дебету счета 60;
- c) дебету счета 50;
- d) дебету счета 55.

Задание 10. Передача выручки инкассатору отражается бухгалтерской записью по кредиту счета «Касса»

Ответы:

- a) дебету счета 51;
- b) дебету счета 55;
- c) дебету счета 57;
- d) дебету счета 90.

Задание 11. Назовите элементы метода бухгалтерского учета

Ответы:

- a) баланс и двойная запись на счетах;
- b) документация и двойная запись на счетах;
- c) документация, инвентаризация и двойная запись на счетах;
- d) документация и инвентаризация; счета и двойная запись; оценка и калькуляция; баланс и отчетность.

Задание 12. Хозяйственная операция: «Удержана у подотчетного лица ранее выданная и не возвращенная в срок сумма аванса», отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) Д-т сч. 51 К-т сч. 71;
- b) Д-т сч. 71 К-т сч. 50;
- c) Д-т сч. 68 К-т сч. 71;
- d) Д-т сч. 70 К-т сч. 94.

Задание 13. На каком этапе руководитель организации обязан под расписку ознакомить кассира с Порядком ведения кассовых операций?

Ответы:

- a) До приема кассира на работу.
- b) После издания приказа о назначении кассира на работу.
- c) После выявления факта о недостатке кассовой наличности по результатам инвентаризации кассы.

Задание 14. На отражение начисления пособия по временной нетрудоспособности оформляется проводка

Ответы:

- a) Дебет счета 70 Кредит счета 69;
- b) Дебет счета 20 Кредит счета 69;
- c) Дебет счета 69 Кредит счета 70.

Задание 15. Назовите методы оценки материалов, которые используются при их отпуске в производство

Ответы:

- a) По себестоимости каждой единицы, метод ФИФО;
- b) Метод ФИФО, метод ЛИФО;
- c) По себестоимости каждой единицы, метод ФИФО, метод ЛИФО;
- d) По себестоимости каждой единицы, средней себестоимости, метод ФИФО.

Задание 16. На сумму израсходованного топлива в котельной организации составляется запись

Ответы:

- a) Дебет счета 29 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 23 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 25 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 26 Кредит счета 10.

Задание 17. Кредиторская задолженность (текущие обязательства) отражается на счётах

Ответы:

- a) 62 "Расчеты с покупателями и заказчиками", 76 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами";
- b) 60 "Расчеты с поставщиками и подрядчиками", 76 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами";
- c) 62 "Расчеты с покупателями и заказчиками", 60 "Расчеты с поставщиками и подрядчиками",
76 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами".

Задание 18. Организацией приобретены путевки в санаторий, в учете сделана запись

Ответы:

- a) Дебет счета 006;
- b) Дебет счета 50 Кредит счета 51;
- c) Дебет счета 76 Кредит счета 51.

Задание 19. Поступление выручки от продажи основных средств отражается бухгалтерской записью по дебету счета 51

Ответы:

- a) кредиту счета 90;
- b) кредиту счета 62;
- c) кредиту счета 91;
- d) кредиту счета 99.

Задание 20. Подтверждением проведенной банком операции по расчетному счету организации является

Ответы:

- a) Чек;
- b) Извещение;
- c) Уведомление;
- d) Выписка.

Задание 21. Дайте определение актива и пассива баланса

Ответы:

- a) актив – левая, пассив – правая сторона баланса;
- b) актив – группировка хозяйственных средств по их составу и размещению, пассив – по источникам их образования;
- c) актив – левая сторона баланса, показывающая группировку хозяйственных средств по их составу и размещению, пассив – правая сторона баланса, показывающая группировку хозяйственных средств по источникам их образования.

Задание 22. Запись по синтетическому счету 51 осуществляется на основе следующих первичных документов и регистров

Ответы:

- a) платежных поручений, счетов;
- b) выписок из расчетного счета;
- c) выписок из расчетного счета с приложенными к ним первичными документами;
- d) справок бухгалтерии

Задание 23. Одним из важнейших условий проверки кассы и кассовой дисциплины является

Ответы:

- a) внезапность;
- b) быстрота;
- c) сплошной охват документов;
- d) присутствие кассира.

Задание 24. Запись по дебету счёта 70 "Расчёты с персоналом по оплате труда" и кредиту счёта 76 "Расчёты с разными дебиторами и кредиторами", субсчёт 4 "Расчёты по депонированным суммам" означает

Ответы:

- a) депонирование неполученной в срок заработной платы;
- b) выплату депонированной заработной платы;
- c) перечисление удержаний из заработной платы;

Задание 25. Израсходованы материалы на устранение последствий, явившихся результатом стихийных бедствий

Ответы:

- a) Дебет счета 99 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 97 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 84 Кредит счета 10.

Задание 26. Назовите документ, которым оформляется приемка и оприходование поступающей специальной одежды

Ответы:

- a) Карточкой учета материалов;
- b) Ведомостью учета специальной оснастки и специальных приспособлений;
- c) Приходным ордером;
- d) Ведомостью учета специальной оснастки и специальных приспособлений или актом о приемке.

Задание 27. Списание чистой прибыли по окончании отчетного года оформляется проводкой

Ответы:

- a) Дебет счета 99 Кредит счета 84;
- b) Дебет счета 98 Кредит счета 99;
- c) Дебет 98 Кредит 84.

Задание 28. Назовите ситуацию, в которой подпись руководителя организации в расходном кассовом ордере не обязательна

Ответы:

- a) Если сумма выплаты не превышает по одной операции 10 руб;
- b) Бели на прилагаемом к расходному кассовому ордеру документе есть разрешительная надпись руководителя организации;
- c) Когда сумма разовой выплаты наличных денежных средств из кассы организации не превышает 50 руб.;
- d) Порядком ведения кассовых операций такой вариант оформления расходного кассового ордера не допускается.

Задание 29. Если на расчетном счете организации недостаточно денежных средств, то в первую очередь погашаются обязательства

Ответы:

- a) Перед бухгалтером;
- b) Перед внебюджетными фондами в виде уплаты единого социального налога;
- c) По исполнительным документам в возмещении вреда, причиненного жизни и здоровью, включая выплату алиментов;
- d) По исполнительным документам в части выплаты выходных пособий и оплате труда с лицами, заключившими с организацией трудовой договор (контракт).

Задание 30. Продажа продукции за наличный расчет отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) Д-т сч.51 К-т сч.90;
- b) Д-т сч.50 К-т сч.90;
- c) Д-т сч.50 К-т сч.51;
- d) Д-т сч.50 К-т сч. 76.

Задание 31. Дайте характеристику понятия активного счета

Ответы:

- a) счет, который ведется для учета хозяйственных средств;
- b) счет, который открывается в развитие активных статей баланса;
- c) счет, который открывается в развитие активных статей баланса для учета хозяйственных средств по их составу и размещению.

Задание 32. Оприходование неучтенных по кассе денежных средств, выявленных по результатам инвентаризации, отражается в учете записью

Ответы:

- a) Дебет счета 50 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 50 Кредит счета 84;
- c) Дебет счета 50 Кредит счета 83;
- d) Дебет счета 50 Кредит счета 99.

Задание 33. Возврат в кассу ранее выданных авансов отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) Д-т сч. 50 К-т сч. 90;
- b) Д-т сч. 71 К-т сч.50;
- c) Д-т сч. 50 К-т сч. 71.

Задание 34. Удержания по исполнительным листам судебных органов в пользу других лиц отражается записью по дебету счёта 70 «расчёты с персоналом по оплате труда» и кредиту счёта

Ответы:

- a) 73 "Расчёты с персоналом по прочим операциям";
- b) 76 "Расчёты с разными дебиторами и кредиторами";
- c) 91 "Прочие доходы и расходы";

Задание 35. В течение отчетного года по каждой группе (виду) материально-производственных запасов применяется

Ответы:

- a) Не менее двух способов оценки;
- b) Один способ оценки;
- c) Несколько методов оценки, исходя из стратегии организации, содержание которой оговорено ею в приказе по учетной политике;
- d) Не более двух способов оценки, если иное не предусмотрено ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».

Задание 36. Расход материально-производственных запасов в организации осуществляется по следующим направлениям

Ответы:

- a) На производственные цели и непроизводственные цели;
- b) На производственные цели и в порядке отпуска на сторону;
- c) На производственные и непроизводственные цели, в порядке отпуска на сторону и на прочие цели (в качестве вклада в уставный капитал других организаций и пр.);
- d) На цели, указанные в п. «а» данного теста, а также в порядке товарообменных операций.

Задание 37. Выручка от продажи основных средств отражаются проводкой

Ответы:

- a) Дебет счета 62 Кредит счета 90;
- b) Дебет счета 62 Кредит счета 91;
- c) Дебет счета 62 Кредит счета 99.

Задание 38. Возможна ситуация, когда кассир выдает деньги по ведомости на заработную плату другому лицу

Ответы:

- a) Да, при наличии паспорта, подтверждающего в разделе «семейное положение» родственное отношение к данному лицу;
- b) Да, при наличии у него доверенности, которую затем кассир прилагает к ведомости (платежной или расчетно-платежной);
- c) Да, при условии предоставления этим лицом кассиру копии необходимых документов, которые по мнению последнего являются достаточным основанием выдачи указанному лицу денежных средств;
- d) Нет.

Задание 39. Прием наличных денежных средств в расчетах с физическими лицами осуществляется

Ответы:

- a) С применением контрольно-кассовой техники;
- b) Без применения контрольно-кассовой техники;
- c) С применением или без применения контрольно-кассовой техники, в зависимости как это установлено в приказе по учетной политике организации в соответствии с действующим законодательством;
- d) На сумму до 100 руб., если такой взнос был в течение одного рабочего дня без применения контрольно-кассовой техники, а свыше указанной суммы — с ее применением.

Задание 40. Укажите формы безналичных расчетов, которые вправе осуществлять организация после открытия ей расчетного счета

Ответы:

- a) Инкассо, платежные поручения, чеки;
- b) Платежные поручения, аккредитивы, чеки, инкассо;
- c) Инкассовые поручения, платежные поручения, чеки;
- d) Инкассовые требования, инкассовые поручения, чеки, аккредитивы, платежные поручения.

Задание 41. Дайте определение пассивного счета

Ответы:

- a) счет, который открывается в развитие пассивных статей баланса;
- b) счет, на котором учитываются источники хозяйственных средств;
- c) счет, который открывается в развитие пассивных статей баланса для учета источников хозяйственных средств.

Задание 42. Сумма средств, излишне зачисленная на расчетный счет, отражается по дебету счета 51

Ответы:

- a) кредиту счета 60;
- b) кредиту счета 94;
- c) кредиту счета 76;
- d) кредиту счета 91.

Задание 43. Расходы, оплаченные из подотчетных сумм, списываются с кредита счета 71

Ответы:

- a) в дебет счета 90;
- b) в дебет счета 10;
- c) в дебет счета 60;
- d) в дебет счета 20.

Задание 44. Оплата труда за первые два часа сверхурочной работы производится не менее, чем в

Ответы:

- a) тройном размере ставки;
- b) двойном размере ставки;
- c) полуторном размере ставки.

Задание 45. Назовите признаки, которые положены в основу классификации материально-производственных запасов

Ответы:

- a) Экономическое содержание;
- b) Экономическое содержание и физико-химический состав;
- c) Экономическое и техническое содержание, а также физико-химический состав;
- d) Экономическое и техническое содержание, физико-химический состав и производственная направленность в использовании.

Задание 46. Списаны материалы как результат недостачи, установленной при их поступлении от поставщика

Ответы:

- a) Дебет счета 60 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 14 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 94 Кредит счета 10

Задание 47. Поступление основных средств по договору дарения отражается записью

Ответы:

- a) Дебет счета 08 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 08 Кредит счета 83;
- c) Дебет счета 08 Кредит счета 98.

Задание 48. Назовите направления, по которым может осуществляться расход материально-производственных запасов в организации

Ответы:

- a) На производственные цели и непроизводственные цели;
- b) На производственные цели и в порядке отпуска на сторону;
- c) На производственные и непроизводственные цели, в порядке отпуска на сторону и на прочие цели (в качестве вклада в уставный капитал других организаций и пр.);
- d) На цели, указанные в п. «а» данного теста, а также в порядке товарообменных операций.

Задание 49. Может ли проверка фактического наличия материально-производственных запасов проводиться без участия материально ответственного лица?

Ответы:

- a) Да, если на это есть согласие материально ответственного лица;
- b) Да, в случае болезни материально ответственного лица;
- c) Да, в силу форс-мажорных обстоятельств;
- d) Нет, поскольку в таком случае указанное действие служит основанием для признания результатов инвентаризации недействительными.

Задание 50. По материалам, хранящимся в неповрежденной упаковке поставщика, количество их определяется на основании первичных документов

Ответы:

- a) Да;
- b) Да, если у организации не было ранее замечаний к данному поставщику;
- c) Да, с обязательной проверкой в натуре (на выборку) части таких материально-производственных запасов;
- d) Нет.

Задание 51. Что такое двойная запись на счетах бухгалтерского учета

Ответы:

- a) способ записи хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета;
- b) запись каждой хозяйственной операции одновременно на двух счетах бухгалтерского учета;

с) способ записи хозяйственных операций на счетах, когда каждая хозяйственная операция записывается одновременно по дебету одного счета и по кредиту другого счета в одной и той же сумме.

Задание 52. Укажите, что отражается по строке «Основание» расходного кассового ордера

Ответы:

- а) перечень документов, подтверждающих выдачу из кассы денежных средств.
- б) содержание хозяйственной операции
- с) перечень документов, подтверждающих выдачу из кассы кассовой наличности и содержание хозяйственной операции исходя из прилагаемых к расходному кассовому ордеру первичных документов.
- д) первичные и другие документы с указанием их номеров и дат составления, явившиеся основанием для операции по выдаче денежных средств из кассы.

Задание 53. Организацией безвозмездно получены денежные средства. В учете сделана запись

Ответы:

- а) дебет счета 51 Кредит счета 91.
- б) дебет счета 51 Кредит счета 86.
- с) дебет счета 51 Кредит счета 98.
- д) дебет счета 51 Кредит счета 99

Задание 54. При сдельной форме оплаты труда заработная плата работника рассчитывается исходя из

Ответы:

- а) заранее установленного размера заработной платы за каждую единицу качественно выполненной работы, оказанной услуги;
- б) установленной тарифной ставки или оклада за фактически проработанное время;
- с) в зависимости от конечного результат работы всего коллектива, в состав которого входит работник.

Задание 55. При формировании фактической себестоимости приобретаемых материально-производственных запасов

Ответы:

- а) Общехозяйственные расходы включаются в себестоимость;

- b) Общехозяйственные расходы включаются в себестоимость, при условии, когда они непосредственно связаны с их приобретением;
- c) Общехозяйственные расходы не включаются в себестоимость;
- d) Общехозяйственные расходы включаются в себестоимость в зависимости от учетной политики организации.

Задание 56. Оприходованы материалы, полученные от разборки временных сооружений

Ответы:

- a) Дебет счета 10 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 29;
- c) Дебет счета 10 Кредит счета 23;
- d) Дебет счета 10 Кредит счета 99.

Задание 57. Назовите наиболее полное понятие авансового отчета

Ответы:

- a) это сводный документ, в котором дается весь перечень и суммы произведенных расходов;
- b) это сводный документ, в котором дается весь перечень и суммы произведенных расходов на основании приложенных документов;
- c) это сводный документ, в котором дается весь перечень и суммы произведенных расходов на основании приложенных документов и отчет о проделанной работе.

Задание 58. В течение отчетного года по каждой группе (виду) материально-производственных запасов применяется

Ответы:

- a) Не менее двух способов оценки;
- b) Один способ оценки;
- c) Несколько методов оценки, исходя из стратегии организации, содержание которой оговорено ею в приказе по учетной политике;
- d) Не более двух способов оценки, если иное не предусмотрено ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».

Задание 59. Раскройте наиболее полный состав инвентаризационной комиссии

Ответы:

- a) Представители администрации организации, работники бухгалтерии, материально ответственные лица;
- b) Представители администрации организации и службы внутреннего аудита, инженеры, экономисты, бухгалтера, техники, могут включаться также представители независимых аудиторских организаций, материально ответственные лица;
- c) Представители администрации организации и органов местной исполнительной власти, бухгалтера материального отдела фирмы;

d) Представители администрации организации и местных органов власти, работники бухгалтерии, службы внутреннего аудита, представители общественности, материально ответственные лица.

Задание 60. Списаны материалы как результат недостачи, установленной при их поступлении от поставщика

Ответы:

- a) Дебет счета 60 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 14 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 94 Кредит счета 10

Задание 61. Дайте определение синтетических счетов

Ответы:

- a) синтетическими являются счета для обобщенного учета хозяйственных средств и их источников;
- b) синтетическими являются счета для учета хозяйственных средств и их источников по отдельным видам;
- c) синтетическими являются счета, в которых ведется обобщенный учет хозяйственных средств и их источников по их видам в денежном выражении.

Задание 62. Передача выручки инкассатору отражается бухгалтерской записью по кредиту счета «Касса» и дебету счета

Ответы:

- a) 51; b) 55; c) 57; d) 90.

Задание 63. Назовите документ, которым оформляется сдача в банк организацией наличных денег сверх установленного лимита по кассе

Ответы:

- a) квитанцией.
- b) расходным кассовым ордером.
- c) объявлением на взнос наличными.
- d) квитанцией или расходным кассовым ордером в зависимости от того, как оговорена данная процедура организацией в договоре с банком о расчетно-кассовом обслуживании.

Задание 64. К дополнительной заработной плате относятся выплаты работникам

Ответы:

- a) доплаты за отступление от нормальных условий труда;
- b) предусмотренные законодательством выплаты за непроработанное время;
- c) премии и премиальные надбавки.

Задание 65. Состав материально-производственных запасов включает

Ответы:

- a) Производственные запасы, готовую продукцию и товары;
- b) Сырье и материалы, готовую продукцию, комплектующие изделия, товары;
- c) Сырье и материалы, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, специальную оснастку и специальную одежду;
- d) Сырье и материалы, готовую продукцию, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, материалы, переданные на сторону, товары, возвратные отходы производства.

Задание 66. Назовите случаи, в которых выписывается Акт о приемке материалов

Ответы:

- a) При наличии количественного и качественного расхождения материально-производственных запасов с данными сопроводительных документов;
- b) Если имеет место количественное и качественное расхождение, а также расхождения по ассортименту принятых материально-производственных запасов относительно сопроводительных документов поставщика. Является основанием для предъявления претензии поставщику;
- c) Данный документ выписывается одновременно с приходным ордером и служит основанием для раскрытия полной технико-экономической характеристики принимаемых к учету материально-производственных запасов;
- d) Выписывается получателем только в отношении единичных материально-производственных запасов с целью раскрытия их полной технико-экономической характеристики для использования в единичных производствах.

Задание 67. Формирование первоначальной стоимости приобретенных за плату объектов основных средств отражается проводками

Ответы:

- a) Дебет счета 01 Кредит счета 60;
- b) Дебет счета 08 Кредит счета 60;
- c) Дебет счета 08 Кредит счета 75.

Задание 68. Расходы, оплаченные из подотчетных сумм, списываются с кредита счета 71

Ответы:

- a) в дебет счета 90;
- b) в дебет счета 10;
- c) в дебет счета 60;
- d) в дебет счета 20.

Задание 69. Списаны материалы на освоение новых видов продукции. В учете сделана запись

Ответы:

- a) Дебет счета 86 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 20 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 97 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 91 Кредит счета 10.

Задание 70. Допускается в инвентаризационных описях оставлять незаполненные строки

Ответы:

- a) Да, в любом случае;
- b) Да, только в случаях, когда перечень наименований материально производственных запасов составляет не менее 1/2 части описи;
- c) Да, если такая процедура предусмотрена в приказе по учетной политике организации;
- d) Нет. На последних страницах инвентаризационных описей незаполненные строки прочеркиваются.

Задание 71. Определите объекты бухгалтерского учета

Ответы:

- a) имущество организации, ее обязательства и хозяйственные операции;
- b) хозяйственные средства организации и хозяйственные операции;
- c) хозяйственные средства, источники хозяйственных средств и хозяйственные операции (процессы), осуществляемые хозяйственной организацией.

Задание 72. Правила выдачи наличных денежных средств под отчет сотрудникам организации регламентируются

Ответы:

- a) Федеральным Законом РФ «О бухгалтерском учете»
- b) Порядком ведения кассовых операций в РФ
- c) Инструкцией ЦБ РФ «О порядке ведения безналичных расчетов в РФ»

Задание 73. Основанием для получения денег из кассы под отчет работникам организации является

Ответы:

- a) приходный кассовый ордер
- b) авансовый отчет
- c) приказ руководителя

Задание 74. Перечисление заработной платы в сбербанк на счет сотрудника отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) дебет счета 76 кредит счета 51;
- b) дебет счета 70 кредит счета 51;
- c) дебет счета 70 кредит счета 50;

Задание 75. Назовите основную обязанность материально ответственных лиц перед началом проведения инвентаризации

Ответы:

- a) Проинформировать членов комиссии о том, что ими подготовлены необходимые условия для работы членов инвентаризационной комиссии, в частности, обеспечен доступ их каждому месту хранения конкретных наименований материально-производственных запасов;
- b) В письменной форме подтвердить, что учетные остатки по наименованиям материально-производственных запасов исчислены на основании первичных учетных документов и неучтенных материалов в местах хранения их нет;
- c) Создать необходимые условия, обеспечивающие полную и точную проверку фактического наличия материально-производственных запасов в местах их хранения;
- d) Дать расписки о том, что к началу инвентаризации все расходные и приходные документы по материально-производственным запасам сданы в бухгалтерию или переданы комиссии, все они, поступившие под их ответственность, оприходованы, а выбывшие списаны в расход.

Задание 76. Состав материально-производственных запасов включает

Ответы:

- a) Производственные запасы, готовую продукцию и товары;
- b) Сырье и материалы, готовую продукцию, комплектующие изделия, товары;
- c) Сырье и материалы, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, специальную оснастку и специальную одежду;
- d) Сырье и материалы, готовую продукцию, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, материалы, переданные на сторону, товары, возвратные отходы производства.

Задание 77. По каким командировочным расходам устанавливается норматив в целях исчисления налога на прибыль

Ответы:

- a) по найму жилого помещения;
- b) по суточным;
- c) по проезду работника к месту командировки и обратно;
- d) норматив не устанавливается

Задание 78. В приказе руководителя о выдаче денежных средств под отчет обязательно указываются

Ответы:

- a) размер авансовой выдачи денежных средств и сроки их использования;

- b) размер авансовой выдачи денежных средств и дата составления авансового отчета;
- c) размер авансовой выдачи денежных средств и нормы командировочных и других расходов.

Задание 79. Выдача авансовых сумм денежных средств конкретному работнику организации возможна только

Ответы:

- a) при наличии остатка подотчетных сумм по ранее полученным авансам;
- b) при условии частичного погашения задолженности по ранее полученным авансам;
- c) только при условии полного его отчета по ранее полученным авансам.

Задание 80. Передача полученных подотчетных сумм одним работником другому

Ответы:

- a) не разрешается;
- b) разрешается;
- c) разрешается, в случае производственной необходимости.

Задание 81. Дайте правильную классификацию хозяйственных средств организации

Ответы:

- a) основные и оборотные средства;
- b) средства в сфере производства, сфере обращения и отвлеченные средства;
- c) средства в сфере производства (средства труда, незавершенное производство), в сфере обращения (продукция, денежные средства, средства в расчетах), отвлеченные средства

Задание 82. На выдачу денежных средств из кассы работнику организации в подотчет оформляются проводки

Ответы:

- a) Дебет счета 50—Кредит счета 71
- b) Дебет счета 71—Кредит счета 50
- c) Дебет счета 76—Кредит счета 50

Задание 83. На списание командировочных расходов на себестоимость или расходов на продажу сформированы бухгалтерские записи

Ответы:

- a) дебет счета 71—кредит счета 20
- b) дебет счета 90—кредит счета 71
- c) дебет счета 20—кредит счета 71

Задание 84. Удержания из заработной платы за товары, купленные сотрудником в кредит, отражаются бухгалтерской проводкой

Ответы:

- a) дебет счета 70 кредит счета 66;
- b) дебет счета 70 кредит счета 76;
- c) дебет счета 66 кредит счета 73.

Задание 85. Организацией получены безвозмездно материалы

Ответы:

- a) Дебет счета 10 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 98;
- c) Дебет счета 10 Кредит счета 99;
- d) Дебет счета 10 Кредит счета 84.

Задание 86. В какой оценке должна учитываться специальная одежда, не принадлежащая данной организации, но находящиеся в ее пользовании или распоряжении?

Ответы:

- a) По рыночной стоимости;
- b) По фактической себестоимости;
- c) В оценке, предусмотренной в договоре;
- d) В оценке, согласованной с их собственником, или в оценке, предусмотренной в договоре

Задание 87. Дебиторская задолженность, возникшая у организации при отгрузке продукции покупателям и предъявлении им расчетных документов, отражается записью

Ответы:

- a) Дебет счета 62 Кредит счета 90;
- b) Дебет счета 60 Кредит счета 90;
- c) Дебет счета 76 Кредит счета 90.

Задание 88. Первоначальная стоимость основных средств, приобретенных за плату определяется, исходя из

Ответы:

- a) фактических затрат организации на приобретение, содержание и изготовление, за исключением налога на добавленную стоимость и иных возмещаемых налогов;
- b) денежной оценки, согласованной учредителями (участниками) организации;
- c) фактических затрат организации на приобретение, содержание и изготовление с учетом налога на добавленную стоимость.

Задание 89. Перерасход подотчетных сумм по распоряжению руководителя отражается на основании

Ответы:

- a) приходного кассового ордера;

- b) расходного кассового ордера;
- c) авансового отчета

Задание 90. На возврат неизрасходованных подотчетных сумм отражаются бухгалтерские проводки

Ответы:

- a) Дт сч.71 – Кт сч.70
- b) Дт сч.71 – Кт сч.50
- c) Дт сч.50 – Кт сч.71

Задание 91. Дайте правильную классификацию источников хозяйственных средств

Ответы:

- a) уставный капитал, прибыль, кредиты банков, задолженность перед кредиторами;
- b) источники собственных средств, источники привлеченных средств;
- c) источники собственных средств (уставный капитал, прибыль, специальные фонды), источники заемных средств (кредиты банков, кредиторская задолженность)

Задание 92. Авансовый отчет должен быть составлен

Ответы:

- a) на следующий день после возвращения их командировки
- b) в течение трех рабочих дней после возвращения из командировки
- c) в течение десяти рабочих дней после возвращения из командировки

Задание 93. Возврат неиспользованных подотчетных сумм отражается на основании

Ответы:

- a) приходного кассового ордера
- b) расходного кассового ордера
- c) авансового отчета

Задание 94. Начисление заработной платы сотрудникам за время отпуска отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) дебет счета 83 кредит счета 70;
- b) дебет счета 26 кредит счета 70;
- c) дебет счета 96 кредит счета 70.

Задание 95. При оприходовании материалов, полученных от поставщика, в учете делается запись

Ответы:

- a) Дебет счета 15 Кредит счета 60;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 60;

- с) Дебет счета 15 Кредит счета 14;
- d) Дебет счета 15 Кредит счета 16.

Задание 96. Инвентаризация материально-производственных запасов производится

Ответы:

- a) По их местонахождению и материально ответственным лицом;
- b) Только в разрезе материально ответственных лиц;
- с) По их местонахождению (в пути, на складе), материально ответственным лицом, в том числе лицами, с которыми организация еще не заключила договор о полной материальной ответственности;
- d) В разделе материально ответственных лиц и тех мест хранения, в отношении которых есть информация о том, что в них нет условий, обеспечивающих сохранность отдельных наименований материально-производственных запасов.

Задание 97. Изменение первоначальной стоимости основных средств, принятых к бухгалтерскому учету допускается, если имеется

Ответы:

- a) частичная ликвидация и переоценка объектов основных средств;
- b) достройка, дооборудование, реконструкция, частичной ликвидации и переоценки объектов основных средств;
- с) достройки, дооборудование, реконструкция объектов основных средств.

Задание 98. На отражение перерасхода подотчетных сумм оформляются бухгалтерские записи

Ответы:

- a) Дт сч.50 – Кт сч.71;
- b) Дт сч.71—Кт сч.50;
- с) Дт сч.70 – Кт сч.71

Задание 99. Дебиторская задолженность традиционно отражается на следующих счетах

Ответы:

- a) 60 , 76 ;
- b) 62 , 71 , 76 ;
- с) 62, 60 , 76 .

Задание 100. Списаны в учете материалы на рекламу. В учете составляется запись

Ответы:

- a) Дебет счета 26 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- с) Дебет счета 44 Кредит счета 15;

d) Дебет счета 44 Кредит счета 10.

Комплексные задания

Задача №1

Отражение в учете хозяйственных операций предприятий

1. По данным бухгалтерского учета сальдо по синтетическим счетам предприятия на 01.01. 200__г. составляет:

Номер счета	Наименование счета и субсчета	Сумма, руб.
01	«Основные средства»	1 203 000
02	«Амортизация основных средств»	940 500
10	«Материалы»	475 200
41-1	«Товары» субсчет «Товары на складах»	3 425 000
44	«Расходы на продажу» (транспортные расходы на остаток товаров)	102 200
50	«Касса»	45 000
51	«Расчетные счета»	850 000
62	«Расчеты с покупателями и заказчиками»	272 000
73	«Расчеты с персоналом по прочим операциям», субсчет «Расчеты по возмещению материального ущерба»	340 000
80	«Уставный капитал»	5 636 900
98	«Доходы будущих периодов», субсчет «Безвозмездно полученное оборудование»	135 000

2. Выписка из учетной политики предприятия:

- обособленный учет транспортных расходов, включенных в товарные документы поставщиков, на счете 44 «Расходы на продажу»;
- в целях налогообложения продукция считается проданной по моменту ее отгрузки и предъявлению покупателю (заказчику) расчетно-платежных документов;
- на общем собрании акционеров по окончании отчетного периода принято решение о выплате дивидендов в размере 15% от суммы чистой прибыли.

3. Выписка из устава организации:

- предметом деятельности организации признаны продажа товаров, а также предоставление за плату во временное пользование объектов основных

средств по договору аренды и предоставление объектов нематериальных активов в пользование с неисключительным правом;

- кроме того, организация образует оценочные резервы;

- организация производит формирование резервного капитала в размере 10% от суммы полученного конечного финансового результата.

4. Хозяйственные операции оптовой организации за _____ 200__ г.

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Вариант			
		1	2	3	4
1	По счету-фактуре поставщика на склад оптовой организации поступили товары. В счет-фактуре значится: Стоимость товаров по св. отпускным ценам Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	90 000,00 4 500,00 5 400,00 ? ?	80 000,00 5 500,00 5 100,00 ? ?	79 000,00 5 000,00 4 100,00 ? ?	92 000,00 5 300,00 5 100,00 ? ?
2	При приемке выявлена недостача товаров по свободным отпускным ценам по вине экспедитора оптовой организации. Составлен расчет на недостачу и отражена недостача товаров, сумму определить	1 500,00	1 200,00	1 800,00	900,00
3	После утверждения акта руководителя оптовой организации недостача списывается за счет источника возникновения (в начет материально-ответственному лицу) по рыночным ценам (с добавлением оптовой наценки в размере 30 процентов). Сумму определить	?	?	?	?
4	Экспедитором сумма недостачи внесена в кассу. Сумму определить.	?	?	?	?
5	По выписке из расчетного счета отражена оплата	?	?	?	?

	поставщику оптовой организацией за полученные товары. Сумму определить.				
6	НДС по оприходованным товарам принят к возмещению. Сумму определить	?	?	?	?
7	Начислена заработная плата аппарату управления	24 000,00	26 000,00	32 000,00	25 000,00
8	Начислен единый социальный налог (26%) от заработной платы аппарата управления. Сумму определить	?	?	?	?
9	По счету-фактуре оптовой организацией проданы покупателям товары, в счет-фактуру входят: Стоимость товаров по св. отпускным ценам оптовой организации Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	115 050,00 4 300,00 3 00,00 ? ?	110 000,00 3 300,00 3 00,00 ? ?	120 050,00 6 300,00 3 00,00 ? ?	125 000,00 2 100,00 3 00,00 ? ?
10	Отражено поступление платежей от покупателей	?	?	?	?
11	Начислена амортизация по основным средствам торговой организации	23 000,00	45 000,00	21 000,00	24 000,00
12	По выписке из расчетного счета отражена предоплата оптовой организации поставщику за ожидаемые товары к поступлению	145 000,00	234 000,00	167 000,00	154 000,00
13	По счету-фактуре поставщика на склад оптовой организации поступили товары. В счет-фактуре значится: Стоимость товаров по св. отпускным ценам Стоимость тары Транспортные расходы	110 000,00 6 000,00 4 200,00 ?	115 000,00 7 000,00 4 000,00 ?	134 000,00 3 500,00 2 200,00 ?	113 000,00 5 000,00 1 200,00 ?

	НДС,18% Итого к оплате	?	?	?	?
14	При приемке выявлена недостача товаров по свободным отпускным ценам по вине поставщика. Предъявлена претензия поставщику, сумму определить	3 700,00	3 500,00	3 200,00	3 100,00
15	По счету-фактуре оптовой организацией отгружены покупателям товары, в счет-фактуру входят: Стоимость товаров по св. отпускным ценам оптовой организации Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	148 820,00 5 500, 00 2 100,00 ? ?	145 720,00 5 200, 00 1 100,00 ? ?	158 000,00 5 000, 00 2 000,00 ? ?	141 560,00 3 400, 00 2 000,00 ? ?
16	Отражено поступление платежей от покупателей. Сумму определить	?	?	?	?
17	Выданы из кассы в подотчет на хозяйственные нужды денежные средства	4 500,00	6 550,00	4 200,00	5 100,00
18	Предоставлены работниками предприятия авансовые отчеты об использовании денежных средств на приобретение канцелярских товаров	4 000,00	4 000,00	4 000,00	4 000,00
19	Возвращены в кассу остатки неиспользованных подотчетных сумм	?	?		
20	Начислено по счету-фактуре за электроэнергию	46 020	43 660	48 380	49 560
21	Перечислены денежные средства ОАО «Дальэнерго» за электроэнергию согласно выписки по р/счету	?	?	?	?
22	Начислено по счету-				

	фактуре за охрану помещения	29 028	31 860	33 512	31 270
23	Перечислено за охрану помещения согласно выписке из расчетного счета	?	?	?	?
25	Начислена арендная плата по объектам основных средств, сданным в текущую аренду	84 370	86 848	80 240	89 680
26	Отражена в составе расходов по обычным видам деятельности амортизация по основным средствам, сданным в текущую аренду	14 140	16 480	12 680	14 060
27	Начислен НДС по арендной плате сданных в аренду основных средств, сумму определить	?	?	?	?
28	Продано по счет-фактуре основное средство по свободно отпускной цене, включая НДС, 18%	93 220	85 196	94 400	97 940
29	Отражен НДС по проданному основному средству	?	?	?	?
30	Списана амортизация по проданному основному средству	9 445	10 200	9860	10530
31	Списана остаточная стоимость основного средства, сумму определить, если первоначальная стоимость его составляет 75 000 руб.	?	?	?	?
32	Проданы по счетам-фактурам материалы по свободно-отпускным ценам, включая НДС, 18%	61 360	70 800	73 160	70 564
33	Начислен НДС по проданным материалам, сумму определить	?	?	?	?
34	Списана учетная стоимость проданных	40 300	34560	45 800	49870

	материалов				
35	Включена в состав прочих расходов дебиторская задолженность, не подлежащая взысканию вследствие истечения срока исковой давности	600	1 630	890	960
36	Отражается в составе прочих расходов долг Иванова Н.Л. по недостатке материалов в связи с невозможностью взыскания с него имуществом	6 500	7 630	8 100	8 540
37	Включены в состав доходов зачисленные на расчетный счет штрафы, полученные от поставщиков за невыполнение ими договорных обязательств, в т.ч. НДС	14 042	12 390	15 104	14 986
38	Уплачен штраф за нарушение финансовой дисциплины	2 200	1 100	1 236	2 104
39	В конце месяца на счет 90 списываются расходы текущего месяца	?	?	?	?
40	Начислен и отражен в составе прочих расходов налог на имущество, начисляемый за счет финансовых результатов	20 450	19 780	30 420	18 890
41	Начислены пени фонду социального страхования за несвоевременную уплату отчислений	800	1 710	1 940	922
42	Начислена материальная помощь работникам организации	29 000	27 300	31 700	28 690
43	Погашена стоимость путевок, выданных работникам за счет средств организации	44 210	43 158	44 986	31 846

44	В конце месяца закрывается счет 90 «Продажи»	?	?	?	?
45	Выявляется сумма конечного финансового результата хозяйственной деятельности организации	?	?	?	?
46	Начислен налог на прибыль: в федеральный бюджет в бюджет субъекта федерации	? ?	? ?	? ?	? ?
48	По окончании года создается резервный капитал в соответствии с учредительными документами	?	?	?	?
49	По решению собрания акционеров начислены дивиденды по результатам отчетного периода	?	?	?	?

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки тестов и контрольных работ (в письменной форме)

100-86 баллов - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

85-76 - баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем

в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное

изложение ответа.

75-61 - балл - фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

60-50 баллов - незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Вопросы к зачету

1. Предмет бухгалтерского учета. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету.

2. Метод бухгалтерского учета. Основные элементы метода бухгалтерского учета.

3. Классификация хозяйственных средств по составу и размещению.

4. Система бухгалтерских счетов и двойная запись.

5. Бухгалтерский баланс, его структура и содержание. Типы балансовых изменений.

6. Синтетические и аналитические счета. Структура и содержание оборотных ведомостей по синтетическим и аналитическим счетам, их контрольное значение.

7. Классификация хозяйственных средств по источникам образования.

8. Значение и сущность документации. Классификация видов документов и понятие о документообороте.

9. Роль бухгалтерского учета в управлении современной организацией.
Понятие о финансовом, управленческом и налоговом учете.

10. Учетная политика. Содержание и основные элементы учетной политики организации.

11. Правила оценки имущества, обязательств и хозяйственных операций.
Бухгалтерский принцип начисления.

12. Понятие, классификация и учет поступления основных средств.

13. Понятие, порядок начисления и учет амортизации основных средств.

14. Понятие, классификация и учет нематериальных активов.

15. Учет формирования туристического продукта и его реализация.

16. Документальное оформление и учет движения материальных производственных запасов.

17. Значение инвентаризации, порядок ее проведения и отражение ее результатов в учете.

18. Документальное оформление и учет поступления и продажи товаров в розничной торговле.

19. Учет денежных средств в кассе и переводов в пути.

20. Учет денежных средств на расчетных счетах и других специальных счетах в банке.

21. Учет расчетов с поставщиками и покупателями

22. Учет расчетов с подотчетными лицами.

23. Понятие и учет дебиторской и кредиторской задолженности.
Порядок их начисления (списания).

24. Документальное оформление, синтетический и аналитический учет расчетов с персоналом по оплате труда.

25. Учет уставного, добавочного и резервного капитала.

26. Виды и порядок учета заемных средств.

27. Учет краткосрочных и долгосрочных кредитов банка.

28. Учет производственных затрат, включаемых в себестоимость туристического продукта.

29. Учет продажи туристического продукта.
30. Учет прочих доходов и расходов.
31. Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации.
32. Учет прямых и косвенных затрат.
33. Порядок формирования и учет финансовых результатов.
34. Состав, содержание и требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 4
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
Лабораторные работы - час.
Самостоятельная работа 18 час.
Всего часов – 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 4 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Я.А. Черных

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (18 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: раскрытие сущности и содержания бухгалтерского учета, его предмета и метода, понятия и назначения бухгалтерского баланса, видов бухгалтерских счетов и значение двойной записи, понятия документации и инвентаризации, форм бухгалтерского учета. Кроме того, дисциплина предполагает изучение организации учета денежных средств, текущих обязательств и расчетов, труда и заработной платы, материальных оборотных активов, основных

средств и нематериальных активов, затрат на производство и реализации готовой продукции, собственного и заемного капитала и резервов, долгосрочных обязательств (кредитов и займов), финансовых результатов и распределения прибыли, бухгалтерскую финансовую отчетность.

Дисциплина « Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» логически и содержательно связана с такими курсами «Экономическая теория», «Математика», «Экономика и управление на предприятии».

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.э.н.,

Доцент кафедры бухгалтерского учета,

анализа и аудита _____ Я.А. Черных

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

Ю.В. Приходько

« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы 0 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 7 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 14 час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ - _____ семестр
зачет 4 семестр
экзамен _____ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
 к.э.н., доцент Черных Я.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДППиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДППиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Production technology and organization of public catering

Study profile "Production technology and organization of restaurant services "

Course title: « Accounting in restaurant industry »

Variative part of Block, 2 credits

Instructor: Chernykh Yana

At the beginning of the course a student should be able to:

General cultural competence:

- The ability to use the basics of economic knowledge in various fields;
- The ability to organize and educate themselves;
- General professional competence:
 - The ability to collect, analyze and process the data necessary for professional tasks;

Professional competence:

- The ability to collect and analyze the raw data needed to calculate the economic and socio-economic indicators characterizing the activity of business entities;
 - The ability to calculate and analyze the costs of the enterprise activities of the restaurant industry in accordance with the requirements of the consumer and to justify management decisions.

Learning outcomes:

General cultural competence:

PC-16 - the ability to monitor and analyze the results of financial and economic activities of the catering company, assess the financial condition of the catering company and make decisions based on the results of control

PC-17 - the ability to search, select and use new information in the field of development of the consumer market, systematize and synthesize information

PC-18 - the ability to plan a strategy for the development of a catering enterprise taking into account multiple factors, to analyze, evaluate the market and risks, knows how to audit financial and material resources

PC-22 - the ability to search, select and use information in the field of motivation and stimulation of employees of catering enterprises, to show communicative skills

Course description: is a compilation of world and national practice in the field of accounting, the consideration of a wide range of fundamental concepts, methodological approaches and techniques accumulated theory and practice, the formation of theoretical knowledge and practical skills in the field of Accounting Financial Accounting

Tasks:

- the study of the nature and content of the categories of accounting, basic methodological techniques applied to the modern requirements of the market economy.

- acquire knowledge of basic accounting principles, laws and regulations governing the accounting.

Main course literature:

1. Accounting financial accounting: a textbook for bachelors / V. G. Getman, V. A. Terekhova. Getman, V.G. Moscow: Dashkov and Co., 2013, - 504 p. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:673631&theme=FEFU>

2. Accounting (financial) accounting: a textbook for universities / V.P. Astakhov. Astakhov, Vladimir Pavlovich. 9th ed., Pererab. and add. Moscow: Yurayt, 2011. 955s. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:307297&theme=FEFU>

3. Accounting financial accounting: a textbook for universities / Yu. A. Babaev, A. M. Petrov, L. G. Makarova; by ed. Yu. A. Babayeva. Babaev, Yuri Agivovich. Ed. 4th, pererabot. and add. Moscow: University textbook: INFRA-M, 2012. University textbook INFRA-M575 p. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:697414&theme=FEFU>

4. Accounting financial accounting: textbook. in 2 hours: h. 1. Theoretical basis. Current and non-current assets / O. G. Zhitlukhina, Z. V. Sadovaya; Far Eastern Federal University, School of Economics and Management. Zhitlukhina, Olga Gennadievna. 2013, 286 s.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730461&theme=FEFU>

5. Accounting financial accounting: textbook. in 2 hours: h. 2. Financial results, equity and liabilities / O. G. Zhitlukhina, Z. V. Sadovaya; Far Eastern Federal University, School of Economics and Management. Zhitlukhina, Olga Gennadievna. 2014 p.199

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:757816&theme=FEFU>

6. Accounting management accounting: a textbook for universities / M.A. Vakhrushin; Financial University under the Government of the Russian Federation. Vakhrushina, Maria Aramovna. 8th ed., Pererab. and add. Moscow: National Education, 2012. 671 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:726087&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Курс «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» входит в блок Б.1.В.ДВ.03.02 и относится к вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Экономическая теория», «Математика», «Экономика и управление на предприятии».

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (18 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре у студентов очной формы обучения.

Цель дисциплины "Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии" является обобщение отечественной практики в области отраслевого бухгалтерского учета, рассмотрение широкого спектра фундаментальных понятий, методических подходов и приемов, накопленных теорией и практикой, формирование теоретических знаний и практических навыков и умений в области бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии.

Задачи:

- приобретение знаний в области базовых принципов бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии, законодательных и нормативных актов, регулирующих порядок ведения бухгалтерского учета;

- изучение сущности и содержания категорий бухгалтерского учёта, основных методологических приёмов применительно к современным требованиям рыночной экономики.

- приобретение навыков по сбору и систематизации теоретической и практической информации в практической деятельности бухгалтерского учета и финансовой отчетности предприятий ресторанной индустрии ;

- формирование навыков по ведению научных дискуссий, по подготовке рефератов и презентаций и выступления с ними, а также умения отвечать на возникающие вопросы.

Для успешного изучения дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, к постановке цели и выбору путей ее достижения;

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	теоретические и методологические основы анализа финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте
	Умеет	осуществлять анализ финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность
	Владеет	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта
ПК-17 - способность	Знает	методы анализа динамических рядов

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Умеет	выявлять взаимосвязи и тенденции их развития
	Владеет	современными методиками расчета и анализа состояния и динамику объектов деятельности
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	методы сбора информации, анализа затрат предприятия ресторанной индустрии
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения в целях повышения качества трудовых показателей

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» применяются следующие методы активного обучения: *кейс-стади, научные дискуссии.*

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекции (18 часов)

Раздел I. Теория бухгалтерского учета (6 часа)

Тема 1. Бухгалтерский учет, его сущность и задачи, в системе управления экономикой (0,5 часа)

Сущность и содержание бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации. Пользователи бухгалтерской информации в рыночной экономике. основополагающие принципы бухгалтерского учета (допущения и требования). Финансовый и управленческий учет.

Тема 2. Предмет и метод бухгалтерского учета (0,5 час.)

Предмет бухгалтерского учета и классификация объектов бухгалтерского наблюдения. Методологические приемы формирования учетной информационной системы.

Тема 3. Балансовое обобщение (1 час.)

Роль и назначение бухгалтерских балансов. Структура бухгалтерского баланса. Типовые изменения баланса под влиянием хозяйственных операций. Классификация статических бухгалтерских балансов.

Тема 4. Бухгалтерские счета и двойная запись (3 час.)

Понятие счетов бухгалтерского учета. Сущность двойной записи на счетах. Счета синтетические и аналитические, их взаимосвязь. Оборотные ведомости и их назначение.

Тема 5. Документация и инвентаризация (1 час.)

Документы как источник первичной информации и их классификация. Инвентаризация и ее место в первичном учете.

Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета (12 час.)

Тема 1. Учет денежных средств (1 час.)

Учет денежных средств и денежных документов в кассе. Учет операций по расчетным счетам. Учет операций по специальным счетам. Учет операций на валютных счетах.

Тема 2. Учет материально-производственных запасов (2час.)

Понятие, нормативное регулирование, классификация и первичные документы учета МПЗ. Оценка и учет материалов при их заготовлении, приобретении и выбытии. Инвентаризация материалов и учет ее результатов.

Тема 3. Учет основных средств и нематериальных активов (1 час.)

Понятие, классификация, оценка и первичная документация учета основных средств. Синтетический и аналитический учет поступления основных средств. Способы начисления и учет амортизации основных средств. Учет продаж и прочего выбытия основных средств. Понятие, состав и характеристика нематериальных активов. Учет наличия и движения нематериальных активов.

Тема 4. Учет затрат на производство, выпуск и реализация продукции предприятия ресторанной индустрии (3 час.)

Организация учета затрат на производство. Учет затрат на производство продукции. Учет формирования себестоимости выпущенной продукции и продажа выпущенной продукции.

Тема 5. Учет труда и его оплаты (1 час.)

Понятие заработной платы и документальное оформление расчетов по оплате труда. Виды, формы и системы оплаты труда. Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда. Учет удержаний из оплаты труда работников.

Тема 6. Учет текущих обязательств и расчетов (1 час.)

Понятие и формы расчетов с дебиторами и кредиторами. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с учредителями. Учет расчетов по налогам и сборам.

Тема 7. Учет финансовых результатов (2 час.)

Понятие финансового результата. Учет доходов и расходов от обычных видов деятельности. Учет прочих доходов и расходов. Учет формирования и распределения прибыли.

Тема 8. Бухгалтерская финансовая отчетность (1 час.)

Понятие, требования к составлению, состав, порядок и сроки предоставления бухгалтерской отчетности. Отчет о финансовых результатах. Отчеты об изменениях капитала, о движении денежных средств, о целевом использовании полученных средств и приложение к бухгалтерскому балансу. Пояснительная записка к бухгалтерской отчетности. Аудиторское заключение по бухгалтерской (финансовой) отчетности.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час.)

Раздел I. Теория бухгалтерского учета (8 час.)

Занятие 1. Классификация имущества по составу и размещению и по источникам образования (2 час.)

1. Классификация имущества по составу и размещению.
2. Классификация имущества по источникам его образования.

Занятие 2. Составление бухгалтерского баланса и типовых балансовых изменений под влиянием хозяйственных операций (2 час.)

1. Составление бухгалтерского баланса и изучение типовых балансовых изменений под влиянием хозяйственных операций.

Занятие 3. Бухгалтерские счета и двойная запись (4 час.)

1. Бухгалтерские счета и двойная запись.
2. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета.

Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета (28 час.)

Занятие 1. Учет денежных средств (2 час.)

1. Документальное оформление и учет денежных средств в кассе.
2. Бухгалтерский учет денежных средств на расчетных счетах.

Занятие 2. Учет материально-производственных запасов (4 час.)

1. Документальное оформление и учет материально-производственных запасов.
2. Документальное оформление и учет товарных операций.

Занятие 3. Учет основных средств и нематериальных активов (4 час.)

1. Бухгалтерский учет основных средств.
2. Бухгалтерский учет нематериальных активов.

Занятие 4. Учет затрат на производство, выпуск и реализация продукции (6 час.)

1. Учет затрат на формирование и себестоимость выпущенной продукции.
2. Учет реализации выпущенной продукции.

Занятие 5. Учет труда и его оплаты (4 час.)

1. Документальное оформление и учет расчетов с персоналом по оплате труда.

2. Бухгалтерский учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению.

Занятие 6. Учет текущих обязательств и расчетов (4 час.)

1. Бухгалтерский учет дебиторской задолженности.
2. Бухгалтерский учет кредиторской задолженности.

Занятие 7. Учет кредитов и займов (2 час.)

1. Бухгалтерский учет кредитов и займов.

Занятие 8. Учет финансовых результатов (2 час.)

1. Учет формирования финансового результата.
2. Учет распределения прибыли.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» 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

№	Контролируемые	Коды и этапы формирования	Оценочные средства
---	----------------	---------------------------	--------------------

п/п	разделы / темы дисциплины	компетенций		текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Теория бухгалтерского учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте	УО-1	УО-2
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	УО-2
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта	ПР-1	УО-2
2	Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление	УО-1	ПР -1

			финансами в экономическом субъекте		
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	ПР -1
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта	ПР-2	ПР -1

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. Бабаев. [Бухгалтерский финансовый учет](#) Изд. Дом «РИОР»
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-152314&theme=FEFU>
2. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для бакалавров / В. Г. Гетьман, В. А. Терехова. Гетьман, В. Г. Москва : Дашков и К°, 2013, - 504 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:673631&theme=FEFU>
3. Бухгалтерский (финансовый) учет : учебное пособие для вузов / В. П. Астахов. Астахов, Владимир Павлович. 9-е изд., перераб. и доп. Москва : Юрайт, 2011. 955с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:307297&theme=FEFU>
4. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для вузов / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров, Л. Г. Макарова ; под ред. Ю. А. Бабаева. Бабаев, Юрий Агивович. Изд. 4-е, перераб. и доп. Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2012. Вузовский учебник ИНФРА-М575 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:697414&theme=FEFU>
5. Бухгалтерский финансовый учет : учебное пособие . в 2 ч. : ч. 1 . Теоретические основы. Оборотные и внеоборотные активы / О. Г. Житлухина, З. В. Садовая ; Дальневосточный федеральный университет, Школа экономики и менеджмента. Житлухина, Ольга Геннадьевна. 2013 г., 286 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730461&theme=FEFU>
6. Бухгалтерский финансовый учет : учебное пособие . в 2 ч. : ч. 2 . Финансовые результаты, собственный капитал и обязательства / О. Г. Житлухина, З. В. Садовая ; Дальневосточный федеральный университет, Школа экономики и менеджмента. Житлухина, Ольга Геннадьевна. 2014 г. 199 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:757816&theme=FEFU>

7. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-511230&theme=FEFU>
8. Бухгалтерский управленческий учет : учебник для вузов / М. А. Вахрушина; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. Вахрушина, Мария Арамовна. 8-е изд., перераб. и доп. Москва : Национальное образование, 2012. 671 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:726087&theme=FEFU>
9. Бухгалтерский учет в торговле. 5-е изд Соснаускене О. И 5-е изд Омега-Л, Ай Пи Эр Медиа
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-966&theme=FEFU>
10. Мизиковский Бухгалтерский финансовый учет. Издательство "Магистр.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-466044&theme=FEFU>
11. Бухгалтерский финансовый учет Керимов В. Э Дашков и К
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-24777&theme=FEFU>
12. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкция по применению Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций (утверждены приказом Минфина России от 31 октября 2000 г. № 94н.
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>
13. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99) (утверждено приказом Минфина России от 06.07.99 № 43н).
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>
14. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 (утверждено приказом Минфина России от 06.05.1999 № 32н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

15. Положение по бухгалтерскому учету «Изменение оценочных значений» (ПБУ 21/2008) (утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10.2008 № 106н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

16. Положение по бухгалтерскому учету «Информация о связанных сторонах» ПБУ 11/2008 (утверждено приказом Минфина России от 29.04.2008 № 48н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

17. Положение по бухгалтерскому учету «Информация об участии в совместной деятельности» ПБУ 20/03 (утверждено приказом Минфина России от 24.11.2003 № 105н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

18. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по прекращаемой деятельности» ПБУ 16/02 (утверждено приказом Минфина России от 02.07.2002 № 66н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

19. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по сегментам» (ПБУ 12/2010) (утверждено приказом Минфина России от 08.11.2010 г. № 143н)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

20. Положение по бухгалтерскому учету «Исправление ошибок в бухгалтерском учете и отчетности» (ПБУ 22/2010) (утверждено приказом Минфина России от 28.06. 2010 № 63н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

21. Положение по бухгалтерскому учету «Оценочные обязательства, условные обязательства и условные активы» (ПБУ 8/2010) (утверждено приказом Минфина России от 13.12.2010 №167н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

22. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99 (утверждено приказом Минфина России от 06.05.1999 № 33н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

23. Положение по бухгалтерскому учету «События после отчетной даты» ПБУ 7/98(утверждено приказом Минфина России от 25.11.1998 № 25н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

24. Положение по бухгалтерскому учету «Учет государственной помощи» ПБУ 13/2000 (утверждено приказом Минфина России от 16.10.2000 № 92н)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

25. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01 (утверждено приказом Минфина России от 09.06.2001 № 44н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

26. Положение по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» ПБУ 14/2007 (утверждено приказом Минфина России от 27.12.2007 № 153н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

27. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01 (утверждено приказом Минфина России от 30.03.2001 № 26н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

28. Положение по бухгалтерскому учету «Учет расходов по займам и кредитам» (ПБУ 15/2008) (утверждено приказом Минфина России от 06.10.2008 № 107н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

29. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008) (утверждено приказом Минфина России от 06.10.2008 № 106н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

30. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации (утверждено приказом Минфина России от 29.07.1998 № 34н).

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

31. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=card;page=splus;rnd=177853.835170118836686;;ts=01778536941369876731187>

Дополнительная литература

1. Бурмистрова Л. М. Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Л.М. Бурмистрова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=412023>

2. Гетьман В.Г. Бухгалтерский учет: Учебник / В.Г. Гетьман, В.Э. Керимов, З.Д. Бабаева, Т.М. Неселовская; Под ред. В.Г. Гетмана. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 717 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=186384>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Бухгалтерский учет» 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, на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать, применять принципы и методы бухгалтерского учета.

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 по ведению бухгалтерского учета. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся устные опросы, тест-контрольные работы.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие

санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М621 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



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 «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине
«Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»**

№ п/п	Дата/Сроки выполнения (Номер недели семестра)	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1	ЛМ, РЛ	6	СОБ
2	2	ЛМ, РЛ	6	СОБ
3	3	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
4	4	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
5	5	РСЗ	6	СБО/ПРСЗ
6	6	ЛМ,РЛ	6	СОБ
7	7	ЛМ, РЛ	3	СОБ
8	8	РСЗ	6	ПРСЗ
9	9	РСЗ	6	ПРСЗ
10	10	РСЗ	6	ПРСЗ
11	11	РСЗ	6	ПРСЗ
12	12	РСЗ	6	ПРСЗ
13	13	РСЗ	6	ПРСЗ
14	14	ЛМ, РЛ, РСЗ	3	СОБ
15	15	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
16	16	ЛМ, РЛ, РСЗ	6	СОБ
17	17	РСЗ		зачет

Условные обозначения:

ЛМ – повторение лекционного материала

РЛ – работа с литературой

РСЗ – решение ситуационных задач

СОБ – собеседование

Т – тестовые задания

ПРЗ – проверка расчетных задач

ПРСЗ – проверка решения ситуационных задач

Усвоение учебного материала невозможно без самостоятельной работы обучающихся. В ходе такой работы происходит перевод содержания в соответствие с индивидуальным стилем мышления, способами познания, опытом. Способы познания и самообучения далеко не всегда оказываются адекватными строению и особенностям информации. Поэтому представляется необходимым специальное обучение студентов, как структуре психологического знания, так и способам ее освоения. Самостоятельная работа студента должна начинаться уже на лекции, а лектор обязан не только ориентировать обучающихся на самостоятельную работу на лекции, но и

помогать им вырабатывать наиболее продуктивные методы поиска и освоения информации.

Самостоятельная работа включает разнообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности на практических занятиях, индивидуальных собеседованиях, при выполнении домашних заданий.

Методические материалы к самостоятельной работе включают перечень тем и вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, списки рекомендуемой литературы.

Структура самостоятельной работы включает: чтение конспектов лекций; чтение, комментирование и конспектирование учебной и научной литературы; выполнение контрольных работ; коллоквиумы; подготовка к экзаменам (зачетам).

Формами отчетности по выполнению заданий являются: аннотирование или конспектирование литературы с элементами собственного анализа; рефераты или доклады с последующей их защитой на учебных занятиях; решение психологических задач в форме собеседования – размышления на практических занятиях; подготовка к экзаменам (зачетам).

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публикации доклада, содержания научного труда (трудов), литературы по теме.

Работа над рефератом условно разделяется на выбор темы, подбор литературы, подготовку плана; написания теоретической части и всего текста с указанием библиографических данных используемых источников, подготовку докладов, выступления с ним.

Задания для самостоятельного решения

Задача 1

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№	Содержание хозяйственных операций	Сумма
---	-----------------------------------	-------

п/п		
1.	Оплачена с расчетного счета задолженность поставщикам за товары	16 000
2.	Оприходованы основные средства, поступившие от поставщика. В счет-фактуре указано: - стоимость основных средств - НДС (18 %) - стоимость транспортных услуг - НДС (18 %) Сумма к оплате	50 000 ? 10 000 ? ?
3.	Основные средства введены в эксплуатацию (см. п.2)	?
4.	Начислена заработная плата персоналу магазина	25 000
5.	Из заработной платы персонала магазина удержан НДФЛ	3 000
6.	Выдана из кассы заработная плата персоналу магазина (см. п. 4, 5)	?
7.	Оприходованы материалы, поступившие от поставщика. В счет-фактуре указано: - стоимость материалов - НДС (18 %) Сумма к оплате	45 000 ? ?

Задача 2

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Оплачена с расчетного счета задолженность в бюджет по налогам	5 600
2.	Выдано из кассы в подотчет на командировочные расходы	19 000
3.	На основании авансового отчета списываются командировочные расходы: - стоимость билетов - суточные - расходы на проживание в гостинице - почтовые расходы - расходы на междугородние разговоры - оприходованы материалы, приобретенные за счет подотчетных сумм	9 000 1 500 4 000 500 650 790
4.	Возвращен в кассу остаток неизрасходованных подотчетных сумм	2 560
5.	Поступила в кассу выручка от покупателей	53 000
6.	Торговая выручка сдана инкассаторам	78 000
7.	Зачислена торговая выручка, полученная от инкассаторов, на	

	расчетный счет	78 000
--	----------------	--------

Задача 3

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании акта ликвидации основных средств списывается пришедший в негодность кассовый аппарат <ul style="list-style-type: none"> - первоначальная стоимость - сумма начисленной амортизации - остаточная стоимость 	16 000 12 000 ?
2.	Оприходованы некоторые детали списываемого кассового аппарата, пригодные для дальнейшей эксплуатации	4 900
3.	Выявлен финансовый результат от выбытия кассового аппарата (см. п. 1, 2)	?
4.	Оприходованы товары по счет-фактуре поставщика: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость товаров - НДС (10%) Сумма к оплате	62 000 ? ?
5.	Оплачена задолженность поставщику за товары с расчетного счета (см.п.4)	?
6.	Отражено возмещение НДС из бюджета (см.п.4)	?
7.	Из заработной платы произведены удержания по исполнительному листу	2 300

Задача 4

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Продано оборудование покупателю. В счет-фактуре указано: <ul style="list-style-type: none"> - стоимость оборудования - НДС (18 %) Сумма к оплате	75 000 ? ?
2.	Списано проданное оборудование с баланса: <ul style="list-style-type: none"> - первоначальная стоимость - сумма начисленного износа - остаточная стоимость 	49 000 23 000 ?
3.	Начислено транспортной организации за услуги по доставке оборудования до склада покупателя. В счет фактуре указано:	

	- стоимость услуг - НДС (18 %) Сумма к оплате	5 600 ? ?
4.	Выявлен финансовый результат от продажи оборудования (см.п.1, 2, 3)	?
5.	Перечислено транспортной организации за услуги (см.п.3)	?
6.	Поступили денежные средства на расчетный счет от покупателя за оборудование (см.п.1)	?
7.	НДС перечислен в бюджет (см.п. 1, 3)	?

Задача 5

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата рабочим фабрики за проработанное время	56 000
2.	Начислена заработная плата управленческому персоналу фабрики на проработанное время	26 500
3.	Начислены единовременные премии рабочим	2 500
4.	Начислено директору фабрики по листку временной нетрудоспособности	6 000
5.	Начислены отпускные рабочим фабрики	8 900
6.	Начислен НДС/ФЛ от сумм начисленных в пользу рабочих и администрации	14 000
7.	Удержаны по исполнительному листу алименты	3 000
8.	Выдана заработная плата персоналу фабрики из кассы	?

Задача 6

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата рабочим фабрики за проработанное время	26 000
2.	Начислена заработная плата управленческому персоналу фабрики на проработанное время	13 500
3.	Начислены единовременные премии рабочим	3 000
4.	Начислено директору фабрики по листку временной нетрудоспособности	2 000
5.	Начислены отпускные рабочим фабрики	8 900
6.	Начислен НДС/ФЛ от сумм начисленных в пользу рабочих и администрации	4 000

7.	Удержаны по исполнительному листу алименты	500
8.	Выдана заработная плата персоналу фабрики из кассы	?

Задача 7

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата персоналу магазина за проработанное время	86 000
2.	Начислены страховые взносы от фонда оплаты труда: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
3.	Удержано из заработной платы за товары, купленные в кредит	3 500
4.	Перечислена фонду социального страхования и обеспечения задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
5.	Перечислена пенсионному фонду задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
6.	Перечислена фонду обязательного медицинского страхования задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
7.	Получены на расчетный счет от фонда социального страхования и обеспечения денежные средства на выплату пособий по временной нетрудоспособности	6 700

Задача 8

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Выдано из кассы в подотчет на хозяйственные расходы	8 000
2.	На основании авансового отчета оприходованы материалы, приобретенные за счет подотчетных сумм	8 500
3.	Выдан из кассы перерасход подотчетных сумм (см.п.1, 2)	?
4.	На основании приказа руководителя оптовой организации проведена инвентаризация на складе. В ходе проверки выявлена недостача в сумме	12 000
5.	В результате расчетов бухгалтера и служебного расследования недостача списана: - в пределах норм естественной убыли - за счет виновного материально-ответственного лица - за счет чистой прибыли организации	3 000 7 000 2 000

6.	Внесено в кассу материально-ответственным лицом в погашение недостачи	2 500
7.	Остальная сумма недостачи по заявлению материально-ответственного лица удержана из его заработной платы	4 500

Задача 9

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата рабочим фабрики за проработанное время	56 000
2.	Начислена заработная плата управленческому персоналу фабрики на проработанное время	26 500
3.	Начислены единовременные премии рабочим	2 500
4.	Начислено директору фабрики по листку временной нетрудоспособности	6 000
5.	Начислены отпускные рабочим фабрики	8 900
6.	Начислен НДФЛ от сумм начисленных в пользу рабочих и администрации	14 000
7.	Удержаны по исполнительному листу алименты	3 000
8.	Выдана заработная плата персоналу фабрики из кассы	?

Задача 10

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Начислена заработная плата персоналу магазина за проработанное время	86 000
2.	Начислены страховые взносы от фонда оплаты труда: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
3.	Удержано из заработной платы за товары, купленные в кредит	3 500
4.	Перечислена фонду социального страхования и обеспечения задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
5.	Перечислена пенсионному фонду задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
6.	Перечислена фонду обязательного медицинского страхования задолженность по страховым платежам (см.п.2)	?
7.	Получены на расчетный счет от фонда социального страхования и обеспечения денежные средства на выплату пособий по временной нетрудоспособности	6 700

Задача 11

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Выдано из кассы в подотчет на хозяйственные расходы	8 000
2.	На основании авансового отчета оприходованы материалы, приобретенные за счет подотчетных сумм	8 500
3.	Выдан из кассы перерасход подотчетных сумм (см.п.1, 2)	?
4.	На основании приказа руководителя оптовой организации проведена инвентаризация на складе. В ходе проверки выявлена недостача в сумме	12 000
5.	В результате расчетов бухгалтера и служебного расследования недостача списана: - в пределах норм естественной убыли - за счет виновного материально-ответственного лица - за счет чистой прибыли организации	3 000 7 000 2 000
6.	Внесено в кассу материально-ответственным лицом в погашение недостачи	2 500
7.	Остальная сумма недостачи по заявлению материально-ответственного лица удержана из его заработной платы	4 500

Задача 12

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Получен на расчетный счет краткосрочный кредит на 6 месяцев под 15 % годовых	980 000
2.	По окончании первого месяца начислены проценты за пользование кредитом (см.п.1)	?
3.	Оплачены банку проценты с расчетного счета (см.п.2)	?
4.	По истечении 6 месцев кредит возвращен банку (см.п.1)	?
5.	Отражено формирование уставного капитала согласно учредительным документам	150 000
6.	Внесены учредителем акции в виде вклада в уставный капитал	100 000
7.	Внесены учредителем основные средства в виде вклада в уставный капитал	50 000
8.	Создан резерв под обесценение вложений в ценные бумаги	14 000

Задача 13

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Получен на расчетный счет долгосрочный зам на 3 года под 10 % годовых	1 500 000
2.	По окончании первого месяца начислены проценты за пользование займом (см.п.1)	?
3.	Оплачены организации-заемщику проценты с расчетного счета (см.п.2)	?
4.	По истечении трех лет заем возвращен организации-заемщику (см.п.1)	?
5.	Отражена рыночная стоимость безвозмездно полученных материалов	24 000
6.	По окончании года начислены дивиденды к уплате	67 000
7.	Удержан налог с суммы начисленных дивидендов	4 020
8.	Перечислены дивиденды учредителям (см.п.7)	?

Задача 14

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Внесены основные средства в качестве взноса в уставный капитал другой организации. Согласованная стоимость основных средств составила	150 000
2.	Списаны внесенные основные средства с баланса: <ul style="list-style-type: none"> - первоначальная стоимость - сумма начисленной амортизации - остаточная стоимость 	80 000 7 000 ?
3.	Начислена зар.плата рабочим за демонтаж переданных основных средств	4 000
4.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: <ul style="list-style-type: none"> - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования 	? ? ?
5.	Выявлен финансовый результат от выбытия основных средств (см.п.1, 2, 3, 4)	?
6.	Начислена арендная плата к получению <ul style="list-style-type: none"> - арендная плата - НДС (18 %) Сумма к оплате	20 000 ? ?
7.	Получена арендная плата на расчетный счет (см.п.6)	?

Задача 15

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании акта приемки-передачи отражена передача основных средств в качестве дара. Списаны внесенные основные средства с баланса: - первоначальная стоимость - сумма начисленной амортизации - остаточная стоимость	150 000 97 000 ?
2.	Начислена зар.плата рабочим за демонтаж переданных основных средств	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Выявлен финансовый результат от выбытия основных средств (см.п.1, 2, 3)	?
5.	Начислена арендная плата к уплате - арендная плата - НДС (18 %) Сумма к оплате	20 000 ? ?
6.	Перечислена арендная плата с расчетного счета (см.п.5)	?
7.	Начислены штрафные санкции к получению за нарушение условий договора	7 000

Задача 16

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании акта приемки-передачи отражено поступление основных средств в качестве дара. Рыночная стоимость основных средств составила	150 000
2.	Начислена зар.плата рабочим за демонтаж переданных основных средств	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Введены подаренные основные средства в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3)	?
5.	В конце месяца начислена амортизация основных средств, полученных в качестве дара. Срок эксплуатации определен в размере 36 месяцев	?
6.	Одновременно списывается часть начисленных доходов будущих периодов на текущие затраты	?

--	--	--

Задача 17

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	Построен хозяйственным способом склад. Списаны с баланса израсходованные строительные материалы	85 000
2.	Начислена заработная плата рабочим, занятым на строительстве склада	46 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Начислены проценты за кредит, взятый для покрытия расходов на строительство склада	5 000
5.	Начислено проектной организации за выполненные проектные работы: - стоимость работ - НДС (18 %) Сумма к оплате	15 000 ? ?
6.	Произведена оплата проектной организации наличными денежными средствами (см.п.5)	?
7.	Готовое здание введено в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3, 4, 5)	?

Задача 18

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании счета-фактуры отражена покупка кассового аппарата. В счет-фактуре указано: - стоимость кассового аппарата - НДС (18 %) - транспортные услуги - НДС (18 %) Сумма к оплате	30 000 ? 2 000 ? ?
2.	Начислена зар.плата специалисту за настройку приобретенного кассового аппарата	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?

4.	Оплачено поставщику с расчетного счета за кассовый аппарат и услуги по доставке (см.п.1)	?
5.	На основании акта ввода в эксплуатацию кассовый аппарат введен в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3)	?
6.	Отражено возмещение НДС из бюджета (см.п.1)	?
7.	Начислена ежемесячная сумма амортизации	700

Задача 19

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Сумма
1.	На основании счета-фактуры отражена покупка кассового аппарата. В счет-фактуре указано: - стоимость кассового аппарата - НДС (18 %) - транспортные услуги - НДС (18 %) Сумма к оплате	30 000 ? 2 000 ? ?
2.	Начислена зар.плата специалисту за настройку приобретенного кассового аппарата	4 000
3.	Начислены страховые взносы от суммы зар.платы рабочих: - фонд социального страхования и обеспечения - пенсионный фонд - фонд обязательного медицинского страхования	? ? ?
4.	Оплачено поставщику с расчетного счета за кассовый аппарат и услуги по доставке (см.п.1)	?
5.	На основании акта ввода в эксплуатацию кассовый аппарат введен в эксплуатацию (см.п.1, 2, 3)	?
6.	Отражено возмещение НДС из бюджета (см.п.1)	?
7.	Начислена ежемесячная сумма амортизации	700

Задача 20

Компания приняла в феврале 2008г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, в марте 2008г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен линейный способ начисления амортизации. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		

Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Списана сумма накопленной амортизации по основному средству, передаваемому по договору мены в оплату материалов	12000
2	Списана остаточная стоимость основного средства, передаваемого в оплату материалов	45000
3	Отражена текущая рыночная стоимость передаваемых в оплату материалов с учетом НДС, 18%	62000
4	Одновременно начислен НДС с рыночной стоимости передаваемых основных средств	?
5	Отражены затраты по приобретению материалов (оприходованы) по стоимости переданных основных средств	62000
6	Отражен НДС по приобретенным материалам	?
7	Произведен взаиморасчет расчетов по обменным операциям	?
8	Приняты в учете материалы, обеспеченные на основе основных средств	?
9	НДС принимается к возмещению	?

Задача 21

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ уменьшаемого остатка начисления амортизации. Коэффициент ускорения установлен в размере 2,0. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		

Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По акту приемки-передачи отражена текущая рыночная стоимость безвозмездно полученного сейфа	48 000
2	Отражены транспортные расходы. В счет-фактуре указано: - свободная отпускная цена - НДС, 18% Сумма к оплате	450 ? ?
3	Отражены расходы по погрузке: - оплата труда - единый социальный налог	1 500 ?
4	Безвозмездно полученный сейф принят к учету	?
5	Начислена амортизация по безвозмездно полученному сейфу (срок службы 10 месяцев)	?
6	Одновременно отражена в составе внереализационных доходов организации часть рыночной стоимости безвозмездно полученного сейфа.	?

Задача 22

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации по сумме лет полезного использования. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По договору мены списаны материалы, передаваемые в обмен на поступившие основные средства по учетным ценам	15 000
2	Отражена стоимость материалов, переданных в обмен на основные средства, в счет фактуру входят: - стоимость материалов по свободно отпускным ценам - НДС, 18%	26 000 ?
3	Одновременно начислен НДС со стоимости переданных материалов	?
4	Отражены затраты по приобретению основных средств, в счет фактуре значится: - основные средства по свободно отпускным ценам - НДС, 18%	26 000 ?
5	Начислен НДС по приобретенным основным средствам	?
6	Произведен взаимозачет обменных операций	?
7	Признаны в учете основные средства	?
8	НДС поставщика предъявлен к возмещению	?
9	Выявляется конечный финансовый результат от обменной операции	?

Задача 23

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс автомобиль первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, и прицеп первоначальной стоимостью 150 000 руб., срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации пропорционально пройденным тонно-километрам (ткм). Предполагаемый пробег автомобиля за весь срок эксплуатации определен в 1 500 000 ткм, прицепа – 1 100 000 ткм. До конца 2015г. Планируется перевести грузов на 200 000 ткм. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Отражена продажная стоимость основного средства. В счет-фактуру входят:	21 000

	- стоимость по свободно отпускным ценам - НДС, 18% Сумма к оплате	? ?
2	Отражена сумма НДС с продажной стоимости основного средства	?
3	Произведена оплата покупателем	?
4	На основании инвентарной карточки учета основных средств и акта передачи списана первоначальная стоимость проданного основного средства	17 500
5	Списана сумма амортизации, начисленная за период эксплуатации основного средства	1 230
6	Списана остаточная стоимость проданного основного средства	?
7	Определен финансовый результат от продажи основного средства	?

Задача 24

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб., срок полезного использования 8 лет, в апреле 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 650 000 руб., срок полезного использования 10 лет. В учетной политике компании предусмотрен линейный способ начисления амортизации. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	16 марта получен кредит банка для приобретения основных средств, сроком на 2 месяца под 16% годовых	70 800
2	17 марта оплачены основные средства поставщику в сумме полученного кредита	?
3	31 марта начислены проценты по кредиту, приходящиеся на март	?
4	Оплачены проценты банку, начисленные за март месяц	?
5	12 апреля отражена покупная стоимость основных средств. В счет-фактуре поставщика значится:	

	- свободная отпускная цена - НДС, 18% Сумма к оплате	60 000 ? ?
6	Отражена сумма НДС по приобретенным основным средствам	?
7	На основании акта ввода в эксплуатацию основные средства введены в эксплуатацию	?
8	30 апреля начислены проценты по кредиту, приходящиеся на апрель	?
9	Начислены проценты по кредиту, приходящиеся на май	?
10	Через 2 месяца погашен кредит банка и проценты, ранее начисленные	?

Задача 25

Компания приняла в январе 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 9 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 100 000 руб., срок полезного использования 18 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ уменьшаемого остатка начисления амортизации. Коэффициент ускорения установлен в размере 2,0. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц, 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	При создании организации объявлен уставный капитал организации, зафиксированный в учредительных документах	250 000
2	Поступили денежные средства в оплату учредительных взносов	120 000
3	Поступили основные средства в оплату учредительных взносов: первоначальная стоимость основных средств равна согласованной стоимости	130 000
4	Отражены произведенные расходы по погрузке основных средств. В счет фактуре указано: - стоимость услуг - НДС, 18%	450 ?

5	Начислено работникам организации за разгрузку основных средств	1 200
6	Одновременно начислен единый социальный налог	?
7	Отражена стоимость основных средств поступивших в счет вклада в уставный капитал (в денежной оценке согласованной учредителями организации)	?
8	Приняты к учету поступившие основные средства	?

Задача 26

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 5 лет, в январе 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб. , срок полезного использования 11 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации по сумме лет полезного использования. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По договору мены списаны материалы, передаваемые в обмен на поступившие основные средства по учетным ценам	15 000
2	Отражена стоимость материалов, переданных в обмен на основные средства, в счет фактуру входят: - стоимость материалов по свободно отпускным ценам - НДС,18%	26 000 ?
3	Одновременно начислен НДС со стоимости переданных материалов	?
4	Отражены затраты по приобретению основных средств, в счет фактуре значится: - основные средства по свободно отпускным ценам - НДС,18%	26 000 ?
5	Начислен НДС по приобретенным основным средствам	?
6	Произведен взаимозачет обменных операций	?
7	Признаны в учете основные средства	?
8	НДС поставщика предъявлен к возмещению	?
9	Выявляется конечный финансовый результат от обменной операции	?

Задача 27

Компания приняла в январе 2015г. на баланс автомобиль первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 7 лет, и прицеп первоначальной стоимостью 150 000 руб. , срок полезного использования 12 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации пропорционально пройденным тонно-километрам (ткм). Предполагаемый пробег автомобиля за весь срок эксплуатации определен в 1 800 000 ткм, прицепа – 1 000 000 ткм. До конца 2015г. планируется перевести грузов на 400 000 ткм. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	По договору мены списаны материалы, передаваемые в обмен на поступившие основные средства по учетным ценам	155 000
2	Отражена стоимость материалов, переданных в обмен на основные средства, в счет фактуру входят: - стоимость материалов по свободно отпускным ценам - НДС,18% Сумма к оплате	366 000 ? ?
3	Одновременно начислен НДС со стоимости переданных материалов	?
4	Отражены затраты по приобретению основных средств, в счет фактуре значится: - основные средства по свободно отпускным ценам - НДС,18% Сумма к оплате	366 000 ? ?
5	Начислен НДС по приобретенным основным средствам	?
6	Произведен взаимозачет обменных операций	?
7	Признаны в учете основные средства	?
8	НДС поставщика предъявлен к возмещению	?
9	Выявляется конечный финансовый результат от обменной операции	?

Задача 28

Компания приняла в январе 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 2 560 000 руб., срок полезного использования 6 лет, в марте 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 1850 000 руб. , срок полезного использования 9 лет. В учетной политике компании предусмотрен линейный способ начисления амортизации. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	01 апреля получен кредит банка для приобретения основных средств, сроком на один год под 9% годовых	714 136
2	02 апреля оплачены основные средства поставщику в сумме полученного кредита	?
3	30 апреля начислены проценты по кредиту, приходящиеся на апрель	?
4	Оплачены проценты банку, начисленные за апрель месяц	?
5	12 апреля отражена покупная стоимость основных средств. В счет-фактуре поставщика значится: - свободная отпускная цена - транспортные расходы - НДС,18% Сумма к оплате	600 000 5 200 ? ?
6	Отражена сумма НДС по приобретенным основным средствам	?
7	На основании акта ввода в эксплуатацию основные средства введены в эксплуатацию	?
8	31 мая начислены проценты по кредиту, приходящиеся на май	?
9	Оплачены проценты банку, начисленные за май месяц	?

Задача 29

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб., срок полезного использования 17 лет, в мае

2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 190 000 руб. , срок полезного использования 15 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ уменьшаемого остатка начисления амортизации. Коэффициент ускорения установлен в размере 2,0. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2008г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		
Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Списана первоначальная стоимость выбывшего автомобиля «Волга»	325 000
2	Списана сумма амортизации, начисленная к моменту выбытия	180 000
3	Списана недоамортизированная стоимость автомобиля «Волга»	?
4	Начислено работникам организации за разборку автомобиля «Волга»	5 000
5	Одновременно начислен единый социальный налог	?
6	Приняты к учету материалы и запасные части, оставшиеся после разборки автомобиля «Волга» и включены в состав прочих доходов (по рыночной цене на дату списания объекта)	22 000
7	Определен финансовый результат от списания автомобиля «Волга»	?

Задача 30

Компания приняла в феврале 2015г. на баланс деревообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 200 000 руб., срок полезного использования 15 лет, в январе 2015г. металлообрабатывающий станок первоначальной стоимостью 250 000 руб. , срок полезного использования 8 лет. В учетной политике компании предусмотрен способ начисления амортизации по сумме лет полезного использования. Определите суммы амортизационных отчислений за 2015г.

Месяц , 2015г.	Сумма амортизационных отчислений по деревообрабатывающему станку, руб.	Сумма амортизационных отчислений по металлообрабатывающему станку, руб.
Январь		
Февраль		
Март		
Апрель		
Май		

Июнь		
Июль		
Август		
Сентябрь		
Октябрь		
Ноябрь		
Декабрь		

Составить бухгалтерские проводки по учету следующих хозяйственных операций

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Сумма, руб.
1	Проданы по счетам-фактурам основные средства по свободно отпускным ценам, включая НДС	109 740
2	Отражен НДС по проданным основным средствам	?
3	Списана амортизация по проданным основным средствам	56 200
4	Списана остаточная стоимость основных средств, если первоначальная стоимость их составляет 125 000 руб.	?
5	Проданы по счетам-фактурам материалы по свободно-отпускным ценам, включая НДС	87 320
6	Начислен НДС по проданным материалам	?
7	Списана учетная стоимость проданных материалов	32 600
8	Получена оплата от покупателей за проданные основные средства и материалы (см. п.1,5)	?
9	Отражен финансовый результат от продажи основных средств и материалов	?

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

Процент выполненных заданий СРС	Оценка
85% - 100%	отлично
75% - 84%	хорошо
61% - 74%	удовлетворительно
0% - 60%	неудовлетворительно



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт Фонда оценочных средств

по дисциплине «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	теоретические и методологические основы анализа финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте
	Умеет	осуществлять анализ финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность
	Владеет	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	методы анализа динамических рядов
	Умеет	выявлять взаимосвязи и тенденции их развития
	Владеет	современными методиками расчета и анализа состояния и динамику объектов деятельности
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает

		управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	методы сбора информации, анализа затрат предприятия ресторанной индустрии
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения в целях повышения качества трудовых показателей

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Теория бухгалтерского учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте	УО-1	УО-2
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	УО-2
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными	ПР-1	УО-2

			и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта		
2	Раздел II. Основы бухгалтерского (финансового) учета	ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22,	Знает теоретические и методологические основы ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте	УО-1	ПР -1
			Умеет осуществлять ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	ПР-1	ПР -1
			Владеет навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой)	ПР-2	ПР -1

			отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта		
--	--	--	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине "Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии"

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам	знает (пороговый уровень)	теоретические и методологические основы внутреннего контроля в экономическом субъекте, порядок ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности	знание теории и методологии внутреннего контроля, теории и методологии ведения бухгалтерского учета в экономическом субъекте	способность найти и перечислить основные понятия, категории и методы, применяемые в системе внутреннего контроля, в бухгалтерском учете, способность методы ведения бухгалтерского учета в экономическом субъекте	45-64

контроля	умеет (продвинутый)	осуществлять внутренний контроль фактов хозяйственной жизни экономического субъекта, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность	умение осуществлять внутренний контроль фактов хозяйственной жизни, вести бухгалтерский учет фактов хозяйственной жизни экономического субъекта	способность осуществлять внутренний контроль фактов хозяйственной жизни, способность вести бухгалтерский учет фактов хозяйственной жизни экономического субъекта	65-84
	владеет (высокий)	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности	владение навыками осуществления контрольных функций, приемами ведения бухгалтерского учета в соответствии с действующими методиками и нормативно-законодательными актами в	способность осуществлять контроль, способы и приемы ведения бухгалтерского учета хозяйствующего субъекта в соответствии с действующими методиками и нормативно-законодательными актами	85-100
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и	знает (пороговый уровень)	методы, приемы и средства выбора и использования информации в области развития потребительского рынка	знание печатных и электронных баз данных, в которых можно найти дополнительную информацию	способность найти дополнительную информацию с помощью печатных и электронных баз данных	45-64

обобщать информацию	умеет (продвинутый)	применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности, заниматься самообразованием и саморазвитием	умение найти и применять дополнительную информацию с помощью печатных и электронных	способность найти и применить дополнительную информацию из печатных и электронных баз данных	65-84
	владеет (высокий)	приемами саморазвития и повышения квалификации	владение приемами саморазвития и повышения квалификации	способность применять информацию, полученную при самостоятельном изучении дополнительных материалов по изучаемой дисциплине	85-100
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести	знает (пороговый уровень)	способы принятия решений и степень ответственности за результаты профессиональной деятельности	знание основ принятия решений и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов	способность определить ответственность за результаты работы в ходе выполнения профессиональной деятельности, способность перечислить цели, задачи и способы мотивации деятельности	45-64

аудит финансовых и материальных ресурсов	умеет (продвинутый)	мыслить нестандартно, применять способы принятия управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, нести ответственность за эти решения	умение применять способы принятия управленческих решений в различных практических ситуациях, умение нести ответственность за принятые решения	способность применять на основе полученных теоретических знаний, способы принятия управленческих решений, способность нести ответственность за принятые решения путем грамотного обоснования своих действий	65-84
	владеет (высокий)	навыками поиска и принятия управленческих решений	владение навыками поиска управленческих решений	способность принимать эффективные управленческие решения на основе глубокого анализа информации	85-100
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знает (пороговый уровень)	основы экономических знаний для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	знание основы экономических знаний	способность использовать методы экономических знаний для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах и применять их в профессиональной деятельности	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать методы экономических знаний для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	умение применять основные методы экономических знаний для оценки эффективности результатов	способность понимать и анализировать результаты деятельности	65-84

			деятельности в различных сферах		
	владеет (высокий)	современными методами анализа экономических процессов для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	владение методами анализа экономических процессов для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	способность использовать методы анализа экономических процессов для оценки эффективности результатов деятельности в различных сферах	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам бухгалтерского (финансового) учета. Умеет применять принципы и методы бухгалтерского (финансового) учета. Владеет методиками ведения бухгалтерского (финансового) учета.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Комплект тестовых заданий, варианты заданий для контрольных работ, вопросов к зачету по дисциплине «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»

Тестовые задания

Задание 1. Дайте общее понятие метода бухгалтерского учета

Ответы:

- a) метод балансового отражения хозяйственных средств и их источников;
- b) метод двойной записи на счетах бухгалтерского учета;
- c) метод сплошного, непрерывного, взаимосвязанного отражения хозяйственных средств и их источников в денежном измерении.

Задание 2. Записи на синтетическом счете 50 «Касса» осуществляются на основе следующих документов

Ответы:

- a) приходных и расходных кассовых ордеров;
- b) кассовой книги;
- c) отрывных листов кассовой книги и приложенных к ним первичных документов;
- d) первичных документов по поступлению и расходованию денег.

Задание 3. Бухгалтерская запись Д-т сч.91-2 К-т сч.51 означает

Ответы:

- a) оплату счетов поставщиков за поступившие от них материалы;
- b) погашение кредиторской задолженности;
- c) оплата услуг банка;
- d) оплату расходов по изготовлению продукции.

Задание 4. Расходы на оплату труда отражаются записью

Ответы:

- a) Дебет счета 20 Кредит счета 70;
- b) Дебет счета 20 Кредит счета 73;
- c) Дебет счета 20 Кредит счета: 69.

Задание 5. Организацией получены безвозмездно материалы

Ответы:

- a) Дебет счета 10 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 98;
- c) Дебет счета 10 Кредит счета 99;
- d) Дебет счета 10 Кредит счета 84.

Задание 6. Укажите, каким документом оформляется отпуск материалов на сторону

Ответы:

- a) Лимитно-заборной картой.
- b) Требованием-накладной.
- c) Актом на отпуск.

d) Накладной на отпуск материалов на сторону.

Задание 7. Кредиторская задолженность - это

Ответы:

- a) текущие активы организации, направленные на расчеты с юридическими и физическими лицами за продукцию, товары и услуги;
- b) текущие обязательства, возникшие в результате расчетов с юридическими и физическими лицами за продукцию, товары и услуги;
- c) текущие обязательства долгосрочного характера, возникшие при расчетах с юридическими и физическими лицами.

Задание 8. Учет денежных документов ведется на

Ответы:

- a) счете 50;
- b) счете 51;
- c) счете 55;
- d) счете 57.

Задание 9. Перечисление аванса поставщику отражается бухгалтерской записью по кредиту счета 51

Ответы:

- a) дебету счета 62;
- b) дебету счета 60;
- c) дебету счета 50;
- d) дебету счета 55.

Задание 10. Передача выручки инкассатору отражается бухгалтерской записью по кредиту счета «Касса»

Ответы:

- a) дебету счета 51;
- b) дебету счета 55;
- c) дебету счета 57;
- d) дебету счета 90.

Задание 11. Назовите элементы метода бухгалтерского учета

Ответы:

- a) баланс и двойная запись на счетах;
- b) документация и двойная запись на счетах;
- c) документация, инвентаризация и двойная запись на счетах;
- d) документация и инвентаризация; счета и двойная запись; оценка и калькуляция; баланс и отчетность.

Задание 12. Хозяйственная операция: «Удержана у подотчетного лица ранее выданная и не возвращенная в срок сумма аванса», отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) Д-т сч. 51 К-т сч. 71;
- b) Д-т сч. 71 К-т сч. 50;
- c) Д-т сч. 68 К-т сч. 71;
- d) Д-т сч. 70 К-т сч. 94.

Задание 13. На каком этапе руководитель организации обязан под расписку ознакомить кассира с Порядком ведения кассовых операций?

Ответы:

- a) До приема кассира на работу.
- b) После издания приказа о назначении кассира на работу.
- c) После выявления факта о недостатке кассовой наличности по результатам инвентаризации кассы.

Задание 14. На отражение начисления пособия по временной нетрудоспособности оформляется проводка

Ответы:

- a) Дебет счета 70 Кредит счета 69;
- b) Дебет счета 20 Кредит счета 69;
- c) Дебет счета 69 Кредит счета 70.

Задание 15. Назовите методы оценки материалов, которые используются при их отпуске в производство

Ответы:

- a) По себестоимости каждой единицы, метод ФИФО;
- b) Метод ФИФО, метод ЛИФО;
- c) По себестоимости каждой единицы, метод ФИФО, метод ЛИФО;
- d) По себестоимости каждой единицы, средней себестоимости, метод ФИФО.

Задание 16. На сумму израсходованного топлива в котельной организации составляется запись

Ответы:

- a) Дебет счета 29 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 23 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 25 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 26 Кредит счета 10.

Задание 17. Кредиторская задолженность (текущие обязательства) отражается на счётах

Ответы:

- a) 62 "Расчеты с покупателями и заказчиками", 76 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами";

- б) 60 "Расчеты с поставщиками и подрядчиками", 76 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами";
- с) 62 "Расчеты с покупателями и заказчиками", 60 "Расчеты с поставщиками и подрядчиками",
76 "Расчеты с разными дебиторами и кредиторами".

Задание 18. Организацией приобретены путевки в санаторий, в учете сделана запись

Ответы:

- а) Дебет счета 006;
- б) Дебет счета 50 Кредит счета 51;
- с) Дебет счета 76 Кредит счета 51.

Задание 19. Поступление выручки от продажи основных средств отражается бухгалтерской записью по дебету счета 51

Ответы:

- а) кредиту счета 90;
- б) кредиту счета 62;
- с) кредиту счета 91;
- д) кредиту счета 99.

Задание 20. Подтверждением проведенной банком операции по расчетному счету организации является

Ответы:

- а) Чек;
- б) Извещение;
- с) Уведомление;
- д) Выписка.

Задание 21. Дайте определение актива и пассива баланса

Ответы:

- а) актив – левая, пассив – правая сторона баланса;
- б) актив – группировка хозяйственных средств по их составу и размещению, пассив – по источникам их образования;
- с) актив – левая сторона баланса, показывающая группировку хозяйственных средств по их составу и размещению, пассив – правая сторона баланса, показывающая группировку хозяйственных средств по источникам их образования.

Задание 22. Запись по синтетическому счету 51 осуществляется на основе следующих первичных документов и регистров

Ответы:

- а) платежных поручений, счетов;
- б) выписок из расчетного счета;

- c) выписок из расчетного счета с приложенными к ним первичными документами;
- d) справок бухгалтерии

Задание 23. Одним из важнейших условий проверки кассы и кассовой дисциплины является

Ответы:

- a) внезапность;
- b) быстрота;
- c) сплошной охват документов;
- d) присутствие кассира.

Задание 24. Запись по дебету счёта 70 "Расчёты с персоналом по оплате труда" и кредиту счёта 76 "Расчёты с разными дебиторами и кредиторами", субсчёт 4 "Расчёты по депонированным суммам" означает

Ответы:

- a) депонирование неполученной в срок заработной платы;
- b) выплату депонированной заработной платы;
- c) перечисление удержаний из заработной платы;

Задание 25. Израсходованы материалы на устранение последствий, явившихся результатом стихийных бедствий

Ответы:

- a) Дебет счета 99 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 97 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 84 Кредит счета 10.

Задание 26. Назовите документ, которым оформляется приемка и оприходование поступающей специальной одежды

Ответы:

- a) Карточкой учета материалов;
- b) Ведомостью учета специальной оснастки и специальных приспособлений;
- c) Приходным ордером;
- d) Ведомостью учета специальной оснастки и специальных приспособлений или актом о приемке.

Задание 27. Списание чистой прибыли по окончании отчетного года оформляется проводкой

Ответы:

- a) Дебет счета 99 Кредит счета 84;
- b) Дебет счета 98 Кредит счета 99;
- c) Дебет 98 Кредит 84.

Задание 28. Назовите ситуацию, в которой подпись руководителя организации в расходном кассовом ордере не обязательна

Ответы:

- a) Если сумма выплаты не превышает по одной операции 10 руб;
- b) Бели на прилагаемом к расходному кассовому ордеру документе есть разрешительная надпись руководителя организации;
- c) Когда сумма разовой выплаты наличных денежных средств из кассы организации не превышает 50 руб.;
- d) Порядком ведения кассовых операций такой вариант оформления расходного кассового ордера не допускается.

Задание 29. Если на расчетном счете организации недостаточно денежных средств, то в первую очередь погашаются обязательства

Ответы:

- a) Перед бухгалтером;
- b) Перед внебюджетными фондами в виде уплаты единого социального налога;
- c) По исполнительным документам в возмещении вреда, причиненного жизни и здоровью, включая выплату алиментов;
- d) По исполнительным документам в части выплаты выходных пособий и оплате труда с лицами, заключившими с организацией трудовой договор (контракт).

Задание 30. Продажа продукции за наличный расчет отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) Д-т сч.51 К-т сч.90;
- b) Д-т сч.50 К-т сч.90;
- c) Д-т сч.50 К-т сч.51;
- d) Д-т сч.50 К-т сч. 76.

Задание 31. Дайте характеристику понятия активного счета

Ответы:

- a) счет, который ведется для учета хозяйственных средств;
- b) счет, который открывается в развитие активных статей баланса;
- c) счет, который открывается в развитие активных статей баланса для учета хозяйственных средств по их составу и размещению.

Задание 32. Оприходование неучтенных по кассе денежных средств, выявленных по результатам инвентаризации, отражается в учете записью

Ответы:

- a) Дебет счета 50 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 50 Кредит счета 84;

- c) Дебет счета 50 Кредит счета 83;
- d) Дебет счета 50 Кредит счета 99.

Задание 33. Возврат в кассу ранее выданных авансов отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) Д-т сч. 50 К-т сч. 90;
- b) Д-т сч. 71 К-т сч.50;
- c) Д-т сч. 50 К-т сч. 71.

Задание 34. Удержания по исполнительным листам судебных органов в пользу других лиц отражается записью по дебету счёта 70 «расчёты с персоналом по оплате труда» и кредиту счёта

Ответы:

- a) 73 "Расчёты с персоналом по прочим операциям";
- b) 76 "Расчёты с разными дебиторами и кредиторами";
- c) 91 "Прочие доходы и расходы";

Задание 35. В течение отчетного года по каждой группе (виду) материально-производственных запасов применяется

Ответы:

- a) Не менее двух способов оценки;
- b) Один способ оценки;
- c) Несколько методов оценки, исходя из стратегии организации, содержание которой оговорено ею в приказе по учетной политике;
- d) Не более двух способов оценки, если иное не предусмотрено ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».

Задание 36. Расход материально-производственных запасов в организации осуществляется по следующим направлениям

Ответы:

- a) На производственные цели и непроизводственные цели;
- b) На производственные цели и в порядке отпуска на сторону;
- c) На производственные и непроизводственные цели, в порядке отпуска на сторону и на прочие цели (в качестве вклада в уставный капитал других организаций и пр.);
- d) На цели, указанные в п. «а» данного теста, а также в порядке товарообменных операций.

Задание 37. Выручка от продажи основных средств отражаются проводкой

Ответы:

- a) Дебет счета 62 Кредит счета 90;
- b) Дебет счета 62 Кредит счета 91;

с) Дебет счета 62 Кредит счета 99.

Задание 38. Возможна ситуация, когда кассир выдает деньги по ведомости на заработную плату другому лицу

Ответы:

- а) Да, при наличии паспорта, подтверждающего в разделе «семейное положение» родственное отношение к данному лицу;
- б) Да, при наличии у него доверенности, которую затем кассир прилагает к ведомости (платежной или расчетно-платежной);
- с) Да, при условии предоставления этим лицом кассиру копии необходимых документов, которые по мнению последнего являются достаточным основанием выдачи указанному лицу денежных средств;
- д) Нет.

Задание 39. Прием наличных денежных средств в расчетах с физическими лицами осуществляется

Ответы:

- а) С применением контрольно-кассовой техники;
- б) Без применения контрольно-кассовой техники;
- с) С применением или без применения контрольно-кассовой техники, в зависимости как это установлено в приказе по учетной политике организации в соответствии с действующим законодательством;
- д) На сумму до 100 руб., если такой взнос был в течение одного рабочего дня без применения контрольно-кассовой техники, а свыше указанной суммы — с ее применением.

Задание 40. Укажите формы безналичных расчетов, которые вправе осуществлять организация после открытия ей расчетного счета

Ответы:

- а) Инкассо, платежные поручения, чеки;
- б) Платежные поручения, аккредитивы, чеки, инкассо;
- с) Инкассовые поручения, платежные поручения, чеки;
- д) Инкассовые требования, инкассовые поручения, чеки, аккредитивы, платежные поручения.

Задание 41. Дайте определение пассивного счета

Ответы:

- а) счет, который открывается в развитие пассивных статей баланса;
- б) счет, на котором учитываются источники хозяйственных средств;
- с) счет, который открывается в развитие пассивных статей баланса для учета источников хозяйственных средств.

Задание 42. Сумма средств, излишне зачисленная на расчетный счет, отражается по дебету счета 51

Ответы:

- a) кредиту счета 60;
- b) кредиту счета 94;
- c) кредиту счета 76;
- d) кредиту счета 91.

Задание 43. Расходы, оплаченные из подотчетных сумм, списываются с кредита счета 71

Ответы:

- a) в дебет счета 90;
- b) в дебет счета 10;
- c) в дебет счета 60;
- d) в дебет счета 20.

Задание 44. Оплата труда за первые два часа сверхурочной работы производится не менее, чем в

Ответы:

- a) тройном размере ставки;
- b) двойном размере ставки;
- c) полуторном размере ставки.

Задание 45. Назовите признаки, которые положены в основу классификации материально-производственных запасов

Ответы:

- a) Экономическое содержание;
- b) Экономическое содержание и физико-химический состав;
- c) Экономическое и техническое содержание, а также физико-химический состав;
- d) Экономическое и техническое содержание, физико-химический состав и производственная направленность в использовании.

Задание 46. Списаны материалы как результат недостачи, установленной при их поступлении от поставщика

Ответы:

- a) Дебет счета 60 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 14 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 94 Кредит счета 10

Задание 47. Поступление основных средств по договору дарения отражается записью

Ответы:

- a) Дебет счета 08 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 08 Кредит счета 83;

с) Дебет счета 08 Кредит счета 98.

Задание 48. Назовите направления, по которым может осуществляться расход материально-производственных запасов в организации

Ответы:

- а) На производственные цели и непроизводственные цели;
- б) На производственные цели и в порядке отпуска на сторону;
- с) На производственные и непроизводственные цели, в порядке отпуска на сторону и на прочие цели (в качестве вклада в уставный капитал других организаций и пр.);
- д) На цели, указанные в п. «а» данного теста, а также в порядке товарообменных операций.

Задание 49. Может ли проверка фактического наличия материально-производственных запасов проводиться без участия материально ответственного лица?

Ответы:

- а) Да, если на это есть согласие материально ответственного лица;
- б) Да, в случае болезни материально ответственного лица;
- с) Да, в силу форс-мажорных обстоятельств;
- д) Нет, поскольку в таком случае указанное действие служит основанием для признания результатов инвентаризации недействительными.

Задание 50. По материалам, хранящимся в неповрежденной упаковке поставщика, количество их определяется на основании первичных документов

Ответы:

- а) Да;
- б) Да, если у организации не было ранее замечаний к данному поставщику;
- с) Да, с обязательной проверкой в натуре (на выборку) части таких материально-производственных запасов;
- д) Нет.

Задание 51. Что такое двойная запись на счетах бухгалтерского учета

Ответы:

- а) способ записи хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета;
- б) запись каждой хозяйственной операции одновременно на двух счетах бухгалтерского учета;
- с) способ записи хозяйственных операций на счетах, когда каждая хозяйственная операция записывается одновременно по дебету одного счета и по кредиту другого счета в одной и той же сумме.

Задание 52. Укажите, что отражается по строке «Основание» расходного кассового ордера

Ответы:

- a) перечень документов, подтверждающих выдачу из кассы денежных средств.
- b) содержание хозяйственной операции
- c) перечень документов, подтверждающих выдачу из кассы кассовой наличности и содержание хозяйственной операции исходя из прилагаемых к расходному кассовому ордеру первичных документов.
- d) первичные и другие документы с указанием их номеров и дат составления, явившиеся основанием для операции по выдаче денежных средств из кассы.

Задание 53. Организацией безвозмездно получены денежные средства. В учете сделана запись

Ответы:

- a) дебет счета 51 Кредит счета 91.
- b) дебет счета 51 Кредит счета 86.
- c) дебет счета 51 Кредит счета 98.
- d) дебет счета 51 Кредит счета 99

Задание 54. При сдельной форме оплаты труда заработная плата работника рассчитывается исходя из

Ответы:

- a) заранее установленного размера заработной платы за каждую единицу качественно выполненной работы, оказанной услуги;
- b) установленной тарифной ставки или оклада за фактически проработанное время;
- c) в зависимости от конечного результат работы всего коллектива, в состав которого входит работник.

Задание 55. При формировании фактической себестоимости приобретаемых материально-производственных запасов

Ответы:

- a) Общехозяйственные расходы включаются в себестоимость;
- b) Общехозяйственные расходы включаются в себестоимость, при условии, когда они непосредственно связаны с их приобретением;
- c) Общехозяйственные расходы не включаются в себестоимость;
- d) Общехозяйственные расходы включаются в себестоимость в зависимости от учетной политики организации.

Задание 56. Оприходованы материалы, полученные от разборки временных сооружений

Ответы:

- a) Дебет счета 10 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 29;
- c) Дебет счета 10 Кредит счета 23;
- d) Дебет счета 10 Кредит счета 99.

Задание 57. Назовите наиболее полное понятие авансового отчета

Ответы:

- a) это сводный документ, в котором дается весь перечень и суммы произведенных расходов;
- b) это сводный документ, в котором дается весь перечень и суммы произведенных расходов на основании приложенных документов;
- c) это сводный документ, в котором дается весь перечень и суммы произведенных расходов на основании приложенных документов и отчет о проделанной работе.

Задание 58. В течение отчетного года по каждой группе (виду) материально-производственных запасов применяется

Ответы:

- a) Не менее двух способов оценки;
- b) Один способ оценки;
- c) Несколько методов оценки, исходя из стратегии организации, содержание которой оговорено ею в приказе по учетной политике;
- d) Не более двух способов оценки, если иное не предусмотрено ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».

Задание 59. Раскройте наиболее полный состав инвентаризационной комиссии

Ответы:

- a) Представители администрации организации, работники бухгалтерии, материально ответственные лица;
- b) Представители администрации организации и службы внутреннего аудита, инженеры, экономисты, бухгалтера, техники, могут включаться также представители независимых аудиторских организаций, материально ответственные лица;
- c) Представители администрации организации и органов местной исполнительной власти, бухгалтера материального отдела фирмы;
- d) Представители администрации организации и местных органов власти, работники бухгалтерии, службы внутреннего аудита, представители общественности, материально ответственные лица.

Задание 60. Списаны материалы как результат недостачи, установленной при их поступлении от поставщика

Ответы:

- a) Дебет счета 60 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 14 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 94 Кредит счета 10

Задание 61. Дайте определение синтетических счетов

Ответы:

- a) синтетическими являются счета для обобщенного учета хозяйственных средств и их источников;
- b) синтетическими являются счета для учета хозяйственных средств и их источников по отдельным видам;
- c) синтетическими являются счета, в которых ведется обобщенный учет хозяйственных средств и их источников по их видам в денежном выражении.

Задание 62. Передача выручки инкассатору отражается бухгалтерской записью по кредиту счета «Касса» и дебету счета

Ответы:

- a) 51; b) 55; c) 57; d) 90.

Задание 63. Назовите документ, которым оформляется сдача в банк организацией наличных денег сверх установленного лимита по кассе

Ответы:

- a) квитанцией.
- b) расходным кассовым ордером.
- c) объявлением на взнос наличными.
- d) квитанцией или расходным кассовым ордером в зависимости от того, как оговорена данная процедура организацией в договоре с банком о расчетно-кассовом обслуживании.

Задание 64. К дополнительной заработной плате относятся выплаты работникам

Ответы:

- a) доплаты за отступление от нормальных условий труда;
- b) предусмотренные законодательством выплаты за непроработанное время;
- c) премии и премиальные надбавки.

Задание 65. Состав материально-производственных запасов включает

Ответы:

- a) Производственные запасы, готовую продукцию и товары;
- b) Сырье и материалы, готовую продукцию, комплектующие изделия, товары;
- c) Сырье и материалы, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, специальную оснастку и специальную одежду;

d) Сырье и материалы, готовую продукцию, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, материалы, переданные на сторону, товары, возвратные отходы производства.

Задание 66. Назовите случаи, в которых выписывается Акт о приемке материалов

Ответы:

- a) При наличии количественного и качественного расхождения материально-производственных запасов с данными сопроводительных документов;
- b) Если имеет место количественное и качественное расхождение, а также расхождения по ассортименту принятых материально-производственных запасов относительно сопроводительных документов поставщика. Является основанием для предъявления претензии поставщику;
- c) Данный документ выписывается одновременно с приходным ордером и служит основанием для раскрытия полной технико-экономической характеристики принимаемых к учету материально-производственных запасов;
- d) Выписывается получателем только в отношении единичных материально-производственных запасов с целью раскрытия их полной технико-экономической характеристики для использования в единичных производствах.

Задание 67. Формирование первоначальной стоимости приобретенных за плату объектов основных средств отражается проводками

Ответы:

- a) Дебет счета 01 Кредит счета 60;
- b) Дебет счета 08 Кредит счета 60;
- c) Дебет счета 08 Кредит счета 75.

Задание 68. Расходы, оплаченные из подотчетных сумм, списываются с кредита счета 71

Ответы:

- a) в дебет счета 90;
- b) в дебет счета 10;
- c) в дебет счета 60;
- d) в дебет счета 20.

Задание 69. Списаны материалы на освоение новых видов продукции. В учете сделана запись

Ответы:

- a) Дебет счета 86 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 20 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 97 Кредит счета 10;
- d) Дебет счета 91 Кредит счета 10.

Задание 70. Допускается в инвентаризационных описях оставлять незаполненные строки

Ответы:

- a) Да, в любом случае;
- b) Да, только в случаях, когда перечень наименований материально производственных запасов составляет не менее 1/2 части описи;
- c) Да, если такая процедура предусмотрена в приказе по учетной политике организации;
- d) Нет. На последних страницах инвентаризационных описей незаполненные строки прочеркиваются.

Задание 71. Определите объекты бухгалтерского учета

Ответы:

- a) имущество организации, ее обязательства и хозяйственные операции;
- b) хозяйственные средства организации и хозяйственные операции;
- c) хозяйственные средства, источники хозяйственных средств и хозяйственные операции (процессы), осуществляемые хозяйственной организацией.

Задание 72. Правила выдачи наличных денежных средств под отчет сотрудникам организации регламентируются

Ответы:

- a) Федеральным Законом РФ «О бухгалтерском учете»
- b) Порядком ведения кассовых операций в РФ
- c) Инструкцией ЦБ РФ «О порядке ведения безналичных расчетов в РФ»

Задание 73. Основанием для получения денег из кассы под отчет работникам организации является

Ответы:

- a) приходный кассовый ордер
- b) авансовый отчет
- c) приказ руководителя

Задание 74. Перечисление заработной платы в сбербанк на счет сотрудника отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) дебет счета 76 кредит счета 51;
- b) дебет счета 70 кредит счета 51;
- c) дебет счета 70 кредит счета 50;

Задание 75. Назовите основную обязанность материально ответственных лиц перед началом проведения инвентаризации

Ответы:

- а) Проинформировать членов комиссии о том, что ими подготовлены необходимые условия для работы членов инвентаризационной комиссии, в частности, обеспечен доступ их каждому месту хранения конкретных наименований материально-производственных запасов;
- б) В письменной форме подтвердить, что учетные остатки по наименованиям материально-производственных запасов исчислены на основании первичных учетных документов и неучтенных материалов в местах хранения их нет;
- в) Создать необходимые условия, обеспечивающие полную и точную проверку фактического наличия материально-производственных запасов в местах их хранения;
- г) Дать расписки о том, что к началу инвентаризации все расходные и приходные документы по материально-производственным запасам сданы в бухгалтерию или переданы комиссии, все они, поступившие под их ответственность, оприходованы, а выбывшие списаны в расход.

Задание 76. Состав материально-производственных запасов включает

Ответы:

- а) Производственные запасы, готовую продукцию и товары;
- б) Сырье и материалы, готовую продукцию, комплектующие изделия, товары;
- в) Сырье и материалы, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, специальную оснастку и специальную одежду;
- г) Сырье и материалы, готовую продукцию, покупные полуфабрикаты и комплектующие изделия, материалы, переданные на сторону, товары, возвратные отходы производства.

Задание 77. По каким командировочным расходам устанавливается норматив в целях исчисления налога на прибыль

Ответы:

- а) по найму жилого помещения;
- б) по суточным;
- в) по проезду работника к месту командировки и обратно;
- г) норматив не устанавливается

Задание 78. В приказе руководителя о выдаче денежных средств под отчет обязательно указываются

Ответы:

- а) размер авансовой выдачи денежных средств и сроки их использования;
- б) размер авансовой выдачи денежных средств и дата составления авансового отчета;
- в) размер авансовой выдачи денежных средств и нормы командировочных и других расходов.

Задание 79. Выдача авансовых сумм денежных средств конкретному работнику организации возможна только

Ответы:

- a) при наличии остатка подотчетных сумм по ранее полученным авансам;
- b) при условии частичного погашения задолженности по ранее полученным авансам;
- c) только при условии полного его отчета по ранее полученным авансам.

Задание 80. Передача полученных подотчетных сумм одним работником другому

Ответы:

- a) не разрешается;
- b) разрешается;
- c) разрешается, в случае производственной необходимости.

Задание 81. Дайте правильную классификацию хозяйственных средств организации

Ответы:

- a) основные и оборотные средства;
- b) средства в сфере производства, сфере обращения и отвлеченные средства;
- c) средства в сфере производства (средства труда, незавершенное производство), в сфере обращения (продукция, денежные средства, средства в расчетах), отвлеченные средства

Задание 82. На выдачу денежных средств из кассы работнику организации в подотчет оформляются проводки

Ответы:

- a) Дебет счета 50—Кредит счета 71
- b) Дебет счета 71—Кредит счета 50
- c) Дебет счета 76—Кредит счета 50

Задание 83. На списание командировочных расходов на себестоимость или расходов на продажу сформированы бухгалтерские записи

Ответы:

- a) дебет счета 71—кредит счета 20
- b) дебет счета 90—кредит счета 71
- c) дебет счета 20—кредит счета 71

Задание 84. Удержания из заработной платы за товары, купленные сотрудником в кредит, отражаются бухгалтерской проводкой

Ответы:

- a) дебет счета 70 кредит счета 66;
- b) дебет счета 70 кредит счета 76;
- c) дебет счета 66 кредит счета 73.

Задание 85. Организацией получены безвозмездно материалы

Ответы:

- a) Дебет счета 10 Кредит счета 91;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 98;
- c) Дебет счета 10 Кредит счета 99;
- d) Дебет счета 10 Кредит счета 84.

Задание 86. В какой оценке должна учитываться специальная одежда, не принадлежащая данной организации, но находящиеся в ее пользовании или распоряжении?

Ответы:

- a) По рыночной стоимости;
- b) По фактической себестоимости;
- c) В оценке, предусмотренной в договоре;
- d) В оценке, согласованной с их собственником, или в оценке, предусмотренной в договоре

Задание 87. Дебиторская задолженность, возникшая у организации при отгрузке продукции покупателям и предъявлении им расчетных документов, отражается записью

Ответы:

- a) Дебет счета 62 Кредит счета 90;
- b) Дебет счета 60 Кредит счета 90;
- c) Дебет счета 76 Кредит счета 90.

Задание 88. Первоначальная стоимость основных средств, приобретенных за плату определяется, исходя из

Ответы:

- a) фактических затрат организации на приобретение, содержание и изготовление, за исключением налога на добавленную стоимость и иных возмещаемых налогов;
- b) денежной оценки, согласованной учредителями (участниками) организации;
- c) фактических затрат организации на приобретение, содержание и изготовление с учетом налога на добавленную стоимость.

Задание 89. Перерасход подотчетных сумм по распоряжению руководителя отражается на основании

Ответы:

- a) приходного кассового ордера;
- b) расходного кассового ордера;
- c) авансового отчета

Задание 90. На возврат неизрасходованных подотчетных сумм отражаются бухгалтерские проводки

Ответы:

- a) Дт сч.71 – Кт сч.70
- b) Дт сч.71 – Кт сч.50
- c) Дт сч.50 – Кт сч.71

Задание 91. Дайте правильную классификацию источников хозяйственных средств

Ответы:

- a) уставный капитал, прибыль, кредиты банков, задолженность перед кредиторами;
- b) источники собственных средств, источники привлеченных средств;
- c) источники собственных средств (уставный капитал, прибыль, специальные фонды), источники заемных средств (кредиты банков, кредиторская задолженность)

Задание 92. Авансовый отчет должен быть составлен

Ответы:

- a) на следующий день после возвращения их командировки
- b) в течение трех рабочих дней после возвращения из командировки
- c) в течение десяти рабочих дней после возвращения из командировки

Задание 93. Возврат неиспользованных подотчетных сумм отражается на основании

Ответы:

- a) приходного кассового ордера
- b) расходного кассового ордера
- c) авансового отчета

Задание 94. Начисление заработной платы сотрудникам за время отпуска отражается бухгалтерской записью

Ответы:

- a) дебет счета 83 кредит счета 70;
- b) дебет счета 26 кредит счета 70;
- c) дебет счета 96 кредит счета 70.

Задание 95. При оприходовании материалов, полученных от поставщика, в учете делается запись

Ответы:

- a) Дебет счета 15 Кредит счета 60;
- b) Дебет счета 10 Кредит счета 60;
- c) Дебет счета 15 Кредит счета 14;
- d) Дебет счета 15 Кредит счета 16.

Задание 96. Инвентаризация материально-производственных запасов производится

Ответы:

- a) По их местонахождению и материально ответственным лицом;
- b) Только в разрезе материально ответственных лиц;
- c) По их местонахождению (в пути, на складе), материально ответственным лицом, в том числе лицами, с которыми организация еще не заключила договор о полной материальной ответственности;
- d) В разделе материально ответственных лиц и тех мест хранения, в отношении которых есть информация о том, что в них нет условий, обеспечивающих сохранность отдельных наименований материально-производственных запасов.

Задание 97. Изменение первоначальной стоимости основных средств, принятых к бухгалтерскому учету допускается, если имеется

Ответы:

- a) частичная ликвидация и переоценка объектов основных средств;
- b) достройка, дооборудование, реконструкция, частичной ликвидации и переоценки объектов основных средств;
- c) достройки, дооборудование, реконструкция объектов основных средств.

Задание 98. На отражение перерасхода подотчетных сумм оформляются бухгалтерские записи

Ответы:

- a) Дт сч.50 – Кт сч.71;
- b) Дт сч.71—Кт сч.50;
- c) Дт сч.70 – Кт сч.71

Задание 99. Дебиторская задолженность традиционно отражается на следующих счетах

Ответы:

- a) 60 , 76 ;
- b) 62 , 71 , 76 ;
- c) 62, 60 , 76 .

Задание 100. Списаны в учете материалы на рекламу. В учете составляется запись

Ответы:

- a) Дебет счета 26 Кредит счета 10;
- b) Дебет счета 91 Кредит счета 10;
- c) Дебет счета 44 Кредит счета 15;
- d) Дебет счета 44 Кредит счета 10.

Отражение в учете хозяйственных операций предприятий

1. По данным бухгалтерского учета сальдо по синтетическим счетам предприятия на 01.01. 200__г. составляет:

Номер счета	Наименование счета и субсчета	Сумма, руб.
01	«Основные средства»	1 203 000
02	«Амортизация основных средств»	940 500
10	«Материалы»	475 200
41-1	«Товары» субсчет «Товары на складах»	3 425 000
44	«Расходы на продажу» (транспортные расходы на остаток товаров)	102 200
50	«Касса»	45 000
51	«Расчетные счета»	850 000
62	«Расчеты с покупателями и заказчиками»	272 000
73	«Расчеты с персоналом по прочим операциям», субсчет «Расчеты по возмещению материального ущерба»	340 000
80	«Уставный капитал»	5 636 900
98	«Доходы будущих периодов», субсчет «Безвозмездно полученное оборудование»	135 000

2. Выписка из учетной политики предприятия:

- обособленный учет транспортных расходов, включенных в товарные документы поставщиков, на счете 44 «Расходы на продажу»;
- в целях налогообложения продукция считается проданной по моменту ее отгрузки и предъявлению покупателю (заказчику) расчетно-платежных документов;
- на общем собрании акционеров по окончанию отчетного периода принято решение о выплате дивидендов в размере 15% от суммы чистой прибыли.

3. Выписка из устава организации:

- предметом деятельности организации признаны продажа товаров, а также предоставление за плату во временное пользование объектов основных средств по договору аренды и предоставление объектов нематериальных активов в пользование с неисключительным правом;
- кроме того, организация образует оценочные резервы;
- организация производит формирование резервного капитала в размере 10% от суммы полученного конечного финансового результата.

4. Хозяйственные операции оптовой организации за _____ 200__г.

№ п/п	Содержание хозяйственной операции	Вариант			
		1	2	3	4
1	По счету-фактуре поставщика на склад оптовой организации поступили товары. В счет-фактуре значится: Стоимость товаров по св. отпускным ценам Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	90 000,00 4 500,00 5 400,00 ? ?	80 000,00 5 500,00 5 100,00 ? ?	79 000,00 5 000,00 4 100,00 ? ?	92 000,00 5 300,00 5 100,00 ? ?
2	При приемке выявлена недостача товаров по свободным отпускным ценам по вине экспедитора оптовой организации. Составлен расчет на недостачу и отражена недостача товаров, сумму определить	1 500,00	1 200,00	1 800,00	900,00
3	После утверждения акта руководителя оптовой организации недостача списывается за счет источника возникновения (в начет материально-ответственному лицу) по рыночным ценам (с добавлением оптовой наценки в размере 30 процентов). Сумму определить	?	?	?	?
4	Экспедитором сумма недостачи внесена в кассу. Сумму определить.	?	?	?	?
5	По выписке из расчетного счета отражена оплата поставщику оптовой организацией за полученные товары. Сумму определить.	?	?	?	?
6	НДС по оприходованным товарам принят к возмещению. Сумму	?	?	?	?

	определить				
7	Начислена заработная плата аппарату управления	24 000,00	26 000,00	32 000,00	25 000,00
8	Начислен единый социальный налог (26%) от заработной платы аппарата управления. Сумму определить	?	?	?	?
9	По счету-фактуре оптовой организацией проданы покупателям товары, в счет-фактуру входят: Стоимость товаров по св. отпускным ценам оптовой организации Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	115 050,00 4 300,00 3 00,00 ? ?	110 000,00 3 300,00 3 00,00 ? ?	120 050,00 6 300,00 3 00,00 ? ?	125 000,00 2 100,00 3 00,00 ? ?
10	Отражено поступление платежей от покупателей	?	?	?	?
11	Начислена амортизация по основным средствам торговой организации	23 000,00	45 000,00	21 000,00	24 000,00
12	По выписке из расчетного счета отражена предоплата оптовой организации поставщику за ожидаемые товары к поступлению	145 000,00	234 000,00	167 000,00	154 000,00
13	По счету-фактуре поставщика на склад оптовой организации поступили товары. В счет-фактуре значится: Стоимость товаров по св. отпускным ценам Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	110 000,00 6 000,00 4 200,00 ? ?	115 000,00 7 000,00 4 000,00 ? ?	134 000,00 3 500,00 2 200,00 ? ?	113 000,00 5 000,00 1 200,00 ? ?
14	При приемке выявлена недостача товаров по свободным отпускным ценам по вине поставщика. Предъявлена претензия	3 700,00	3 500,00	3 200,00	3 100,00

	поставщику, сумму определить				
15	По счету-фактуре оптовой организацией отгружены покупателям товары, в счет-фактуру входят: Стоимость товаров по св. отпускным ценам оптовой организации Стоимость тары Транспортные расходы НДС,18% Итого к оплате	148 820,00 5 500, 00 2 100,00 ? ?	145 720,00 5 200, 00 1 100,00 ? ?	158 000,00 5 000, 00 2 000,00 ? ?	141 560,00 3 400, 00 2 000,00 ? ?
16	Отражено поступление платежей от покупателей. Сумму определить	?	?	?	?
17	Выданы из кассы в подотчет на хозяйственные нужды денежные средства	4 500,00	6 550,00	4 200,00	5 100,00
18	Предоставлены работниками предприятия авансовые отчеты об использовании денежных средств на приобретение канцелярских товаров	4 000,00	4 000,00	4 000,00	4 000,00
19	Возвращены в кассу остатки неиспользованных подотчетных сумм	?	?		
20	Начислено по счету-фактуре за электроэнергию	46 020	43 660	48 380	49 560
21	Перечислены денежные средства ОАО «Дальэнерго» за электроэнергию согласно выписки по р/счету	?	?	?	?
22	Начислено по счету-фактуре за охрану помещения	29 028	31 860	33 512	31 270
23	Перечислено за охрану помещения согласно выписке из расчетного счета	?	?	?	?
25	Начислена арендная плата по объектам	84 370	86 848	80 240	89 680

	основных средств , сданным в текущую аренду				
26	Отражена в составе расходов по обычным видам деятельности амортизация по основным средствам, сданным в текущую аренду	14 140	16 480	12 680	14 060
27	Начислен НДС по арендной плате сданных в аренду основных средств, сумму определить	?	?	?	?
28	Продано по счет- фактуре основное средство по свободно отпускной цене, включая НДС, 18%	93 220	85 196	94 400	97 940
29	Отражен НДС по проданному основному средству	?	?	?	?
30	Списана амортизация по проданному основному средству	9 445	10 200	9860	10530
31	Списана остаточная стоимость основного средства, сумму определить, если первоначальная стоимость его составляет 75 000 руб.	?	?	?	?
32	Проданы по счетам- фактурам материалы по свободно-отпускным ценам, включая НДС, 18%	61 360	70 800	73 160	70 564
33	Начислен НДС по проданным материалам, сумму определить	?	?	?	?
34	Списана учетная стоимость проданных материалов	40 300	34560	45 800	49870
35	Включена в состав прочих расходов дебиторская задолженность, не подлежащая взысканию вследствие истечения срока исковой давности	600	1 630	890	960

36	Отражается в составе прочих расходов долг Иванова Н.Л. по недостатке материалов в связи с невозможностью взыскания с него имуществом	6 500	7 630	8 100	8 540
37	Включены в состав доходов зачисленные на расчетный счет штрафы, полученные от поставщиков за невыполнение ими договорных обязательств, в т.ч. НДС	14 042	12 390	15 104	14 986
38	Уплачен штраф за нарушение финансовой дисциплины	2 200	1 100	1 236	2 104
39	В конце месяца на счет 90 списываются расходы текущего месяца	?	?	?	?
40	Начислен и отражен в составе прочих расходов налог на имущество, начисляемый за счет финансовых результатов	20 450	19 780	30 420	18 890
41	Начислены пени фонду социального страхования за несвоевременную уплату отчислений	800	1 710	1 940	922
42	Начислена материальная помощь работникам организации	29 000	27 300	31 700	28 690
43	Погашена стоимость путевок, выданных работникам за счет средств организации	44 210	43 158	44 986	31 846
44	В конце месяца закрывается счет 90 «Продажи»	?	?	?	?
45	Выявляется сумма конечного финансового результата хозяйственной деятельности	?	?	?	?

	организации				
46	Начислен налог на прибыль: в федеральный бюджет в бюджет субъекта федерации	?	?	?	?
48	По окончании года создается резервный капитал в соответствии с учредительными документами	?	?	?	?
49	По решению собрания акционеров начислены дивиденды по результатам отчетного периода	?	?	?	?

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки тестов и контрольных работ (в письменной форме)

100-86 баллов - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

85-76 - баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуальнопонятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

75-61 - балл - фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

60-50 баллов - незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Вопросы к зачету

1. Предмет бухгалтерского учета. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету.
2. Метод бухгалтерского учета. Основные элементы метода бухгалтерского учета.
3. Классификация хозяйственных средств по составу и размещению.
4. Система бухгалтерских счетов и двойная запись.
5. Бухгалтерский баланс, его структура и содержание. Типы балансовых изменений.
6. Синтетические и аналитические счета. Структура и содержание оборотных ведомостей по синтетическим и аналитическим счетам, их контрольное значение.
7. Классификация хозяйственных средств по источникам образования.
8. Значение и сущность документации. Классификация видов документов и понятие о документообороте.
9. Роль бухгалтерского учета в управлении современной организацией. Понятие о финансовом, управленческом и налоговом учете.
10. Учетная политика. Содержание и основные элементы учетной политики организации.

11. Правила оценки имущества, обязательств и хозяйственных операций.
Бухгалтерский принцип начисления.
12. Понятие, классификация и учет поступления основных средств.
13. Понятие, порядок начисления и учет амортизации основных средств.
14. Понятие, классификация и учет нематериальных активов.
15. Учет формирования туристического продукта и его реализация.
16. Документальное оформление и учет движения материальных производственных запасов.
17. Значение инвентаризации, порядок ее проведения и отражение ее результатов в учете.
18. Документальное оформление и учет поступления и продажи товаров в розничной торговле.
19. Учет денежных средств в кассе и переводов в пути.
20. Учет денежных средств на расчетных счетах и других специальных счетах в банке.
21. Учет расчетов с поставщиками и покупателями
22. Учет расчетов с подотчетными лицами.
23. Понятие и учет дебиторской и кредиторской задолженности.
Порядок их начисления (списания).
24. Документальное оформление, синтетический и аналитический учет расчетов с персоналом по оплате труда.
25. Учет уставного, добавочного и резервного капитала.
26. Виды и порядок учета заемных средств.
27. Учет краткосрочных и долгосрочных кредитов банка.
28. Учет производственных затрат, включаемых в себестоимость туристического продукта.
29. Учет продажи туристического продукта.
30. Учет прочих доходов и расходов.
31. Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации.

32. Учет прямых и косвенных затрат.
33. Порядок формирования и учет финансовых результатов.
34. Состав, содержание и требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
Лекции –36 час.
Практические занятия –36 час.
Лабораторные работы –не предусмотрены
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов –144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 6 семестр
Экзамен – __ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
А.Н.Чернышова

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» входит в часть Б1.В.ДВ.4 учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основы рационального питания
- Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания;
- Характеристика лечебных номерных диет;
- Способы обработки сырья и полуфабрикатов в лечебном питании;
- Организация питания в лечебных учреждениях;
- Организация лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продуктов общественного питания», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных (ОПК-2) и профессиональных (ПК-1, ПК-28, ПК-30) 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 Департамента пищевых

наук и технологий _____ А.Н.Чернышова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки (очная)

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 36 час., в том числе с применением МАО – 7 час.
Лабораторные работы – -/- час.
Практические занятия – 36 час., в том числе с применением МАО – 10 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 144 час.
Курсовая работа – не предусмотрена
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 5 семестр
Экзамен – не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_
Составитель:

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Ю.В.Приходько
(подпись)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Ю.В.Приходько
(подпись)

ABSTRACT

The discipline "Technology and organization of preventive and dietary nutrition" is included in the block of disciplines of the basic part of the professional cycle (B1.V.DV.4.1).

Discipline is intended for students of the 3rd course of training direction on 19.03.04 Technology products and catering, profile "Technology of the organization of restaurant business." The course material is closely related to the disciplines "Technology of Food Products", "Physiology of Nutrition", "Equipment of Catering Enterprises", practical training of students. The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Instructor: A.N. Chernyshova

As a result of studying this discipline, students form competencies.

GPC-2 - the ability to develop measures to improve the technological processes of food production for various purposes

PC-1 - the ability to use technical means to measure the basic parameters of technological processes, the properties of raw materials, semi-finished products and the quality of finished products, to organize and carry out the technological process of food production

PC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

PC-30 - the ability to develop diets, taking into account the characteristics of metabolism in the human body

Main course literature:

1. Tereshchuk L.V. Physiology of nutrition [Electronic resource]: workshop / Tereshchuk L.V., Starovoytova K.V.— Electron. text data.— Kemerovo: Kemerovo Institute of Food Science and Technology, 2014.— 108 c. <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

2. Technology products catering [Electronic resource]: a textbook for bachelors / A.T. Vasyukova, A.A. Slavyansky, D.A. Kulikov. M.: Dashkov and K, 2015. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>

3. Zimenkova, F.N. Nutrition and health: a textbook for students on the special course "Nutrition and health" [Electronic resource]: - Moscow: MIGU, 2014. - 168 p. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>

4. Bolshakov MA General hygiene [Electronic resource]: a textbook. - M.: GEOTAR-Media, 2012. - 432p.
<http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>

5. Yudina, S.B. Technology of gerontological nutrition [Electronic resource]: a tutorial / S.B. Yudin. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2017. - 232 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/97673>

6. Linich, E.P. Hygienic basis of specialized nutrition [Electronic resource]: a tutorial / E.P. Linich, E.E. Safonov. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2017. - 220 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/93698>

7. Dietary (therapeutic and prophylactic) nutrition and alimentary-dependent health factors. Monograph: monograph / O.V. Bespalov. - Moscow: Rusayns, 2018. - 75 p. - ISBN 978-5-4365-2720-8. <https://www.book.ru/book/930246>

8. Yudina, S.B. Technology products functional food [Electronic resource]: a tutorial / S.B. Yudin. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2018. - 280 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/103149>. - <https://e.lanbook.com/book/103149>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.4.1).

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Целью дисциплины является формирование у студентов научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения.

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- изучение количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме

обмена веществ в организме человека		человека
	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (36 ч., в том числе с применением МАО – 7 ч.)

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (18 ч., в том числе с применением МАО – 7 ч.)

Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.- лекция-беседа)

Общее представление о лечебно-профилактическом питании. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании. Особенности развития лечебного питания в эпоху возрождения. Основы развития диетотерапии во второй половине XVIII- начале XIX веков. История развития лечебно-профилактического питания в России. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость.

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч. – лекция-беседа)

Основные принципы рационального питания трудоспособного населения: количественный и качественный, и соответствие режиму питания. Обеспечение организма энергией и пищевыми веществами. Обеспечение организма незаменимыми компонентами пищи

(сбалансированное, функциональное питание). Требования к режиму питания. Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии.

Особенности физиологии детей. Питание детей младшего возраста. Питание дошкольников и младших школьников, значение пищевых продуктов и режима питания. Питание подростков, особенности их развития и влияние его на выбор питания. Питание лиц пожилого возраста.

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 3 ч. – лекция проблемная)

Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов: лечебно-профилактические рационы (завтраки) при работе в особо вредных условиях труда; выдача молока или адекватно заменяющих его молочных продуктов при вредных условиях труда; профилактическая витаминизация; выдача пектина и пектиносодержащих веществ. 8 действующих рационов лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности: рацион № 1 - при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ; рацион № 2 - при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.; рацион № 2а - при воздействии химических аллергенов; рацион № 3 - при воздействии свинца и его неорганическими соединений; рацион № 4 - при воздействии хлорированных углеводов, соединений мышьяка и др.; рацион № 4а - при воздействии фосфора и его неорганических соединений; рацион № 4б - при воздействии амино- и нитросоединениями бензола; рацион № 5 - при воздействии ртути и ее неорганических соединений.

Тема 4. Основные принципы лечебного питания(4 ч.)

Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии. Основные принципы лечебного питания. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии. Номерная система диет,

знакомство с новой номенклатурой диет (система стандартных диет).
Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

РАЗДЕЛ 2. ЛЕЧЕБНЫЕ ДИЕТЫ. ПОНЯТИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ (18 ч.)

Тема 5. Характеристика основных лечебных диет (4 ч.)

Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3,4. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока. Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых в диете. Особенности режима питания.

Назначение и цель диет № 5, 5п. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Тема 6. Характеристика лечебных диет (4 ч.)

Характеристика диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15: характер использования диет и характеристика заболеваний, при которых применяются диеты, количественный и качественный состав продуктов. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при этих диетах

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (4 ч.)

Организация и техника обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, all inclusive. Виды завтраков.

Особенности организации лечебного питания в санаториях. Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических

учреждениях и санаторно-курортных учреждениях. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных и требования к санитарно-гигиеническому режиму. Диетическое питание в санаториях и профилакториях.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане (2 ч.)

Организация диетического питания в предприятиях общественного питания. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием.

Вегетарианская кухня.

Особенности организации питания в диетических столовых

Тема 9. Особенности составления меню (4 ч.)

Особенности составления меню. Требования к составлению меню. Выбор блюд при составлении меню. Использование соевых продуктов в лечебном питании. Особенности лечебной кулинарии. Классификация и ассортимент кулинарных кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 ч., в т.ч. с применением МАО – 10 ч.)

**Занятие 1. Характеристика лечебно-профилактического питания:
история развития и функциональная значимость (4 ч.)**

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.
4. История развития лечебно-профилактического питания в России.

5. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость

Занятие 2. Рациональное питание различных групп населения (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Питание взрослого трудоспособного населения
2. Питание детей и подростков
3. Питание лиц пожилого возраста
4. Особенности питания больного человека

Занятие 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 6 ч. – метод интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Действующие рационы лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности:
 - 2.1. рацион № 1
 - 2.2. рационы № 2 и № 2а
 - 2.3. рацион № 3
 - 2.4. рационы № 4, № 4а, № 4б
 - 2.5. рацион № 5

Занятие 4. Основные принципы лечебного питания (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Основные принципы лечебного питания.
3. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии.
4. Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

5. Номенклатура диет.

Занятие 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5 (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта:

- 1.1. Характеристика и показания к назначению № 1, 2, 3 и 4 диет.
- 1.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.
- 1.3. Режим питания.

2. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы:

- 2.1. Характеристика и показания к назначению № 5 и № 5п диет.
- 2.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.

Занятие 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15 (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Характеристика и показания к назначению № 8 и № 9 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания

2. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Характеристика и показания к назначению № 10 и 7 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

3.Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов диет

11,12,13,14,15.

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (4 ч., в т.ч. с применением МАО - 2 ч. – составление интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организация диетического питания в санаториях курортов,
2. Организация диетического питания в санаториях-профилакториях.

3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
4. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов питания.
5. Бракераж диетических блюд.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане(4 ч., в т.ч. с применением МАО – 2 ч. составление интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания.
2. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа (диетические столовые).
3. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в учебных заведениях.
4. Организация диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, в связи с особо вредными условиями труда.

Тема 9. Особенности составления меню (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Виды и характеристика блюд в лечебном и диетическом питании.
2. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.
3. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню.
4. Качественный анализ и оптимизация меню. Точность составления и внешние особенности оформления меню.

**III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация лечебно-

профилактического и диетического питания» 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.	Раздел I Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОПК-2, ПК-1,	Знает классификацию основных лечебных рационов, способы щажения в лечебном питании Умеет подобрать необходимую технологию и оборудование для приготовления блюд лечебного питания Владеет навыками составления рациона для разных групп населения	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-28, ПК-30	Знает классификацию рационов лечебного питания и распределение основных диет по рационам Умеет анализировать информацию и подбирать	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест

			необходимые рационы и виды щажения для лиц с различными заболеваниями		
			Владеет навыками составления рациона для разных групп населения, для лиц с различными заболеваниями		

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. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание и алиментарно-зависимые факторы здоровья. Монография : монография / О.В. Беспалова. — Москва : Русайнс, 2018. — 75 с. — ISBN 978-5-4365-2720-8. <https://www.book.ru/book/930246>
2. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>. — <https://e.lanbook.com/book/103149>
3. Физиология питания (для бакалавров). Учебник : учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва : КноРус, 2018. — 305 с. — ISBN 978-5-406-05926-5 <https://www.book.ru/book/926952>
4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:

- учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. М.: Дашков и К, 2015.
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>
5. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97673>
6. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93698>

Дополнительная литература

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Профессиональная патология: национальное руководство [Электронный ресурс] /Под ред. И.Ф. Измерова -М.:ГЭОТАР-Медиа, 2011.-784 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970419472-0050.html>
3. Большаков М.А. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебник. - М.: ГЭОТАР- Медиа, 2012. - 432 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>
4. ЭБС «Консультант студента» Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с. - Режим доступа: <http://studentlibrary.ru/>

5. ЭБС «Znanium.com» Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
6. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» [Электронный ресурс]: - М.: МИГУ, 2014. - 168 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>
7. Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: практикум/ Терещук Л.В., Старовойтова К.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 108 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» 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 и курсовых работ рекомендуется самостоятельно найти литературу к ним. 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.



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 «Технология и организация лечебно-профилактического и
диетического питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1 неделя семестра 5 неделя семестра 9 неделя семестра 13 неделя семестра	Подготовка рефератов	25	Зачет
2	15 неделя семестра	Подготовка презентации	25	Зачет
3	2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 14 неделя семестра	Подготовка к семинару	25	Зачет
4	16 неделя семестра	Подготовка к имитационной игре	24	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).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология и организация лечебно-профилактического
и диетического питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом

учетом особенностей обмена веществ в организме человека		особенностей обмена веществ в организме человека
	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОПК-2, ПК-1	Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
			Владеет способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-28, ПК-30	Знает рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет разрабатывать рационы питания с учетом		

			особенностей обмена веществ в организме человека		
			Владеет способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Знание технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Способность правильно подобрать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	45-64
	умеет (продвинутый)	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	65-84
	владеет (высокий)	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию	85-100

		анию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	анию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
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 (пороговый уровень)	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	знание основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	способность обосновать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	65-84
	владеет (высокий)	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знание параметров технологических процессов производства продукции питания	способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	85-100
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов	знает (пороговый уровень)	перечень научно-технических российских и зарубежных источников	знание научно-технических российских и зарубежных источников	способность получать информацию из научно-технических российских и зарубежных источников	45-64
	умеет (продвинутый)	анализировать научно-техническую информацию, отечественной	знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного	способность анализировать научно-техническую информацию,	65-84

питания		и зарубежный опыт по производству продуктов питания	опыта по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
	владеет (высокий)	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	способность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	85-100
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	знает (пороговый уровень)	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение подбирать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	
	умеет (продвинутый)	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	
	владеет (высокий)	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Баллы, необходимые для итоговой оценки	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.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
2. Номерная система лечебного питания
3. Система стандартных диет
4. Принципы диетического питания, методы щажения
5. Механический метод щажения
6. Химический метод щажения
7. Термический метод щажения. Метод «зигзагов» в диетотерапии
8. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на работу желудочнокишечного тракта

9. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
10. Показания для диет № 1 и 1а, цель назначения и характеристика
 11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
 12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика
 13. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты
 14. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты
 15. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты
 16. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика
 17. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
 18. Принципы лечебно-профилактического питания
 19. Рацион лечебно-профилактического питания № 1
 20. Рацион лечебно-профилактического питания № 2 и 2а
 21. Рацион лечебно-профилактического питания № 3
 22. Рацион лечебно-профилактического питания № 4, 4а, 4б
 23. Рацион лечебно-профилактического питания № 5
 24. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Тест

1. Сочетание принципов механического, химического и термического щажения является непременным условием эффективности лечебного питания
 - А) не является принципами лечебного питания
 - Б) частично эффективно действует на выздоровление

2. При сахарном диабете запрещается употреблять
 - А) копченую колбасу
 - Б) сдобные мучные изделия
 - В) ржаной хлеб

3. Режим питания при диетах:

- А) пять раз в день
- Б) четыре раза в день
- В) три раза в день

4. Употребление цельного молока запрещается при:

- А) хронических гастритах, колитах
- Б) заболевание почек
- В) сахарном диабете

5. Роль и физиологическое значение жиров для человека:

- А) пластический материал
- Б) источник энергии
- В) снабжение организма человека витамина «А»

6. Бракераж:

- А) контроль за качеством продукции
- Б) контроль за условиями хранения продуктов
- В) контроль приготовления пищи

7. В лечебном питании преимущественно используется способ варки:

- А) эмалированной посуде
- Б) алюминиевой посуде
- В) пароварке
- Г) нержавеющей посуде

8. Назвать основные принципы лечебно-диетического питания:

- А) Обеспечение высокой калорийности суточного рациона
- Б) Ускорение или замедление метаболизма токсичных веществ
- В) Обеспечение индивидуального подхода к больным

- Г) Содействие похудению организма
- Д) Обеспечение стимулирующего влияния на организм в целом и динамичности питания
- Е) Обеспечение достаточного набора пищевых продуктов
- Ж) Построение в виде суточных пищевых рационов диет
- З) Обеспечение динамичности питания
- И) Обеспечение максимального щажения пораженного органа

9. Перечислите, чем отличаются диеты лечебно-диетического питания от обычной пищи:

- А) Набором продуктов
- Б) Витаминным составом
- В) Ограничением отдельных пищевых веществ
- Г) Качеством приготовления пищи
- Д) Ограничением или увеличением калорийности
- Е) Внешним видом пищи
- Ж) Средствами кулинарной обработки и температурой пищи
- З) Микроэлементным составом
- И) Режимом питания

10. Перечислите основные принципы химического щажения в ходе организации лечебно-диетического питания:

- А) Взбалтывание еды
- Б) Перемешивание пищи
- В) Исключение блюд, богатых экстрактивными веществами
- Г) Измельчение и протираание пищи
- Д) Ограничение блюд, которые имеют сокогонное действие
- Е) Продолжительное обжаривания блюд
- Ж) Паровой метод приготовления блюд
- З) Исключение пряностей

И) Ограничение количества белков и углеводов

11. Перечислите основные характеристики диет лечебно-диетического питания:

- А) Показатели к применению и целевое лечебное назначение
- Б) Особенности применения в чрезвычайных условиях
- В) Энергетическая ценность и химический состав
- Г) Показатели к применению и целевое профилактическое назначение
- Д) Особенности применения в разных климатических условиях
- Е) Перечень разрешенных и рекомендованных кушаний
- Ж) Режим питания
- З) Особенности применения в разных национально этнических регионах
- И) Особенности кулинарной обработки

12. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с радионуклидами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3

13. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с аммиаком, фосфором и фосфорной кислотами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3
- Г) Рацион №4
- Д) Рацион №5

14. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с фтором, хлором и формалином:

- А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

15. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с марганцем, ртутью, тиафосом и сероуглеродом:

А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

Г) Рацион №4

Д) Рацион №5

Е) Рацион №1 и №2

16. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с азотнокислым свинцом, оловом, лаками и красками:

А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

Г) Рацион №4

17. Дайте определение понятию "меню раскладка":

А) Перечень блюд на дневной прием пищи

Б) Перечень продуктов, которые необходимы для приготовления блюд

В) Набор необходимых пищевых веществ в продуктах

Г) Перечень блюд с весовым количеством продуктов, которые необходимы для приготовления одной порции

Д) Распределение пищи в течение дня

18. Укажите оптимальную продолжительность перерывов между приемами пищи при четырехразовом питании (в ч.):

А) 1

- Б) 1,5
- В) 2
- Г) 3
- Д) 4
- Е) 5
- Ж) 5,5
- З) 6
- И) 8

19. Укажите, в каких границах может колебаться суточный объем пищи при обычном смешанном питании (в л):

- А) 0,5 - 1,0
- Б) 1 - 1,5
- В) 1,5 - 2,0
- Г) 2,0 - 3,0
- Д) 3,0 - 3,5

20. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать первый завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30
- Ж) 35

21. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать второй завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

22. Укажите основные принципы организации работы пищеблока больницы:

- А) Использование традиционных и альтернативных средств кулинарной обработки
- Б) Использование принципа поточности в соответствии с последовательностью технологических операций
- В) Использование принципа комплексности в соответствии с последовательностью технологических операций
- Г) Периодическое изменение профиля деятельности цехов
- Д) Обеспечение ограничения биологической ценности пищи
- Е) Отсутствие пересечения технологических процессов переработки готовых продуктов и сырья
- Ж) Наличие пересечения технологических процессов переработки продуктов и сырья
- З) Рациональная организация производственных связей между цехами
- И) Использование помещений лишь в соответствии с их прямым назначением

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 Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания

1. Темы: Методы обслуживания в ресторане. Способы подачи блюд.

2. Концепция: Понимание значения и роли отдельных этапов подготовки и обслуживания в формировании положительного отклика у клиентов.

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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом

по дисциплине Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания

1. Темы: Классификация предприятий общественного питания. Услуги, оказываемые предприятиями общественного питания различного типа

2. Концепция: Понимание принципов классификации предприятий общественного питания

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.


- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

Ю.В. Приходько

« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства функциональных продуктов

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
Лекции –36 час.
Практические занятия –36 час.
Лабораторные работы –не предусмотрены
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов –144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 6 семестр
Экзамен – __ 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Чернышова А.Н.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Технология производства функциональных продуктов»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» входит в часть Б1.В.ДВ.4 учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основы рационального питания
- Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания;
- Характеристика лечебных номерных диет;
- Способы обработки сырья и полуфабрикатов в лечебном питании;
- Организация питания в лечебных учреждениях;
- Организация лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продуктов общественного питания», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных (ОПК-2) и профессиональных (ПК-1, ПК-28, ПК-30) 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 Департамента пищевых

наук и технологий _____

А.Н.Чернышова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____


Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства функциональных продуктов

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки (очная)

Школа биомедицины

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Курс 3, семестр 5

Лекции – 36 час., в том числе с применением МАО – 7 час.

Лабораторные работы – -/- час.

Практические занятия – 36 час., в том числе с применением МАО – 10 час.

Самостоятельная работа – 72 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 144 час.

Курсовая работа – не предусмотрена

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – 5 семестр

Экзамен – не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 12-13-592_/образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____
Составитель:

Левочкина Л.В. _____
к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Ю.В.Приходько
(подпись)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Ю.В.Приходько
(подпись)

ABSTRACT

The discipline " Production of functional products" is included in the block of disciplines of the basic part of the professional cycle (B1.V.DV.4.1).

Discipline is intended for students of the 3rd course of training direction on 19.03.04 Technology products and catering, profile "Technology of the organization of restaurant business." The course material is closely related to the disciplines "Technology of Food Products", "Physiology of Nutrition", "Equipment of Catering Enterprises", practical training of students. The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Instructor: A.N. Chernyshova

As a result of studying this discipline, students form competencies.

GPC-2 - the ability to develop measures to improve the technological processes of food production for various purposes

PC-1 - the ability to use technical means to measure the basic parameters of technological processes, the properties of raw materials, semi-finished products and the quality of finished products, to organize and carry out the technological process of food production

PC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

PC-30 - the ability to develop diets, taking into account the characteristics of metabolism in the human body

Main course literature:

1. Tereshchuk L.V. Physiology of nutrition [Electronic resource]: workshop / Tereshchuk L.V., Starovoytova K.V.— Electron. text data.— Kemerovo: Kemerovo Institute of Food Science and Technology, 2014.— 108 c. <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

2. Technology products catering [Electronic resource]: a textbook for bachelors / A.T. Vasyukova, A.A. Slavyansky, D.A. Kulikov. M.: Dashkov and K, 2015. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>

3. Zimenkova, F.N. Nutrition and health: a textbook for students on the special course "Nutrition and health" [Electronic resource]: - Moscow: MIGU, 2014. - 168 p. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>

4. Bolshakov MA General hygiene [Electronic resource]: a textbook. - M.: GEOTAR-Media, 2012. - 432p. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>

5. Yudina, S.B. Technology of gerontological nutrition [Electronic resource]: a tutorial / S.B. Yudin. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2017. - 232 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/97673>

6. Linich, E.P. Hygienic basis of specialized nutrition [Electronic resource]: a tutorial / E.P. Linich, E.E. Safonov. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2017. - 220 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/93698>

7. Dietary (therapeutic and prophylactic) nutrition and alimentary-dependent health factors. Monograph: monograph / O.V. Bespalov. - Moscow: Rusayns, 2018. - 75 p. - ISBN 978-5-4365-2720-8. <https://www.book.ru/book/930246>

8. Yudina, S.B. Technology products functional food [Electronic resource]: a tutorial / S.B. Yudin. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2018. - 280 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/103149>. - <https://e.lanbook.com/book/103149>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.4.1).

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Целью дисциплины является формирование у студентов научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения.

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- изучение количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме

обмена веществ в организме человека		человека
	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (36 ч., в том числе с применением МАО – 7 ч.)

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (18 ч., в том числе с применением МАО – 7 ч.)

Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.- лекция-беседа)

Общее представление о лечебно-профилактическом питании. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании. Особенности развития лечебного питания в эпоху возрождения. Основы развития диетотерапии во второй половине XVIII- начале XIX веков. История развития лечебно-профилактического питания в России. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость.

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч. – лекция-беседа)

Основные принципы рационального питания трудоспособного населения: количественный и качественный, и соответствие режиму питания. Обеспечение организма энергией и пищевыми веществами. Обеспечение организма незаменимыми компонентами пищи

(сбалансированное, функциональное питание). Требования к режиму питания. Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии.

Особенности физиологии детей. Питание детей младшего возраста. Питание дошкольников и младших школьников, значение пищевых продуктов и режима питания. Питание подростков, особенности их развития и влияние его на выбор питания. Питание лиц пожилого возраста.

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 3 ч. – лекция проблемная)

Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов: лечебно-профилактические рационы (завтраки) при работе в особо вредных условиях труда; выдача молока или адекватно заменяющих его молочных продуктов при вредных условиях труда; профилактическая витаминизация; выдача пектина и пектиносодержащих веществ. 8 действующих рационов лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности: рацион № 1 - при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ; рацион № 2 - при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.; рацион № 2а - при воздействии химических аллергенов; рацион № 3 - при воздействии свинца и его неорганическими соединений; рацион № 4 - при воздействии хлорированных углеводов, соединений мышьяка и др.; рацион № 4а - при воздействии фосфора и его неорганических соединений; рацион № 4б - при воздействии амино- и нитросоединениями бензола; рацион № 5 - при воздействии ртути и ее неорганических соединений.

Тема 4. Основные принципы лечебного питания(4 ч.)

Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии. Основные принципы лечебного питания. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии. Номерная система диет,

знакомство с новой номенклатурой диет (система стандартных диет).
Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

РАЗДЕЛ 2. ЛЕЧЕБНЫЕ ДИЕТЫ. ПОНЯТИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ (18 ч.)

Тема 5. Характеристика основных лечебных диет (4 ч.)

Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3,4. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока. Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых в диете. Особенности режима питания.

Назначение и цель диет № 5, 5п. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Тема 6. Характеристика лечебных диет (4 ч.)

Характеристика диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15: характер использования диет и характеристика заболеваний, при которых применяются диеты, количественный и качественный состав продуктов. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при этих диетах

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (4 ч.)

Организация и техника обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, all inclusive. Виды завтраков.

Особенности организации лечебного питания в санаториях. Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических

учреждениях и санаторно-курортных учреждениях. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных и требования к санитарно-гигиеническому режиму. Диетическое питание в санаториях и профилакториях.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане (2 ч.)

Организация диетического питания в предприятиях общественного питания. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием.

Вегетарианская кухня.

Особенности организации питания в диетических столовых

Тема 9. Особенности составления меню (4 ч.)

Особенности составления меню. Требования к составлению меню. Выбор блюд при составлении меню. Использование соевых продуктов в лечебном питании. Особенности лечебной кулинарии. Классификация и ассортимент кулинарных кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 ч., в т.ч. с применением МАО – 10 ч.)

**Занятие 1. Характеристика лечебно-профилактического питания:
история развития и функциональная значимость (4 ч.)**

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.
4. История развития лечебно-профилактического питания в России.

5. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость

Занятие 2. Рациональное питание различных групп населения (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Питание взрослого трудоспособного населения
2. Питание детей и подростков
3. Питание лиц пожилого возраста
4. Особенности питания больного человека

Занятие 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 6 ч. – метод интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Действующие рационы лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности:
 - 2.1. рацион № 1
 - 2.2. рационы № 2 и № 2а
 - 2.3. рацион № 3
 - 2.4. рационы № 4, № 4а, № 4б
 - 2.5. рацион № 5

Занятие 4. Основные принципы лечебного питания (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Основные принципы лечебного питания.
3. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии.
4. Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

5. Номенклатура диет.

Занятие 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5 (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта:

- 1.1. Характеристика и показания к назначению № 1, 2, 3 и 4 диет.
- 1.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.
- 1.3. Режим питания.

2. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы:

- 2.1. Характеристика и показания к назначению № 5 и № 5п диет.
- 2.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.

Занятие 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15 (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Характеристика и показания к назначению № 8 и № 9 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания

2. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Характеристика и показания к назначению № 10 и 7 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

3.Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов диет

11,12,13,14,15.

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (4 ч., в т.ч. с применением МАО - 2 ч. – составление интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организация диетического питания в санаториях курортов,
2. Организация диетического питания в санаториях-профилакториях.

3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
4. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов питания.
5. Бракераж диетических блюд.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане(4 ч., в т.ч. с применением МАО – 2 ч. составление интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания.
2. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа (диетические столовые).
3. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в учебных заведениях.
4. Организация диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, в связи с особо вредными условиями труда.

Тема 9. Особенности составления меню (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Виды и характеристика блюд в лечебном и диетическом питании.
2. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.
3. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню.
4. Качественный анализ и оптимизация меню. Точность составления и внешние особенности оформления меню.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов» 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.	Раздел I Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОПК-2, ПК-1,	Знает классификацию основных лечебных рационов, способы щажения в лечебном питании	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
	Умеет подобрать необходимую технологию и оборудование для приготовления блюд лечебного питания				
	Владет навыками составления рациона для разных групп населения				
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-28, ПК-30	Знает классификацию рационов лечебного питания и распределение основных диет по рационам	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
	Умеет анализировать информацию и подбирать необходимые рационы и виды щажения для лиц с различными				

			заболеваниями		
			Владеет навыками составления рациона для разных групп населения, для лиц с различными заболеваниями		

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. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание и алиментарно-зависимые факторы здоровья. Монография : монография / О.В. Беспалова. — Москва : Русайнс, 2018. — 75 с. — ISBN 978-5-4365-2720-8. <https://www.book.ru/book/930246>
2. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>. — <https://e.lanbook.com/book/103149>
3. Физиология питания (для бакалавров). Учебник : учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва : КноРус, 2018. — 305 с. — ISBN 978-5-406-05926-5 <https://www.book.ru/book/926952>
4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. М.: Дашков и К, 2015.

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>

5. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97673>
6. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93698>

Дополнительная литература

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Профессиональная патология: национальное руководство [Электронный ресурс] /Под ред. И.Ф. Измерова -М.:ГЭОТАР-Медиа, 2011.-784 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970419472-0050.html>
3. Большаков М.А. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебник. - М.: ГЭОТАР- Медиа, 2012. - 432 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>
4. ЭБС «Консультант студента» Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с. - Режим доступа: <http://studentlibrary.ru/>
5. ЭБС «Znanium.com» Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.

Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с - Режим доступа:
<http://znanium.com/>

6. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» [Электронный ресурс]: - М.: МИГУ, 2014. - 168 с. URL:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>
7. Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: практикум/ Терещук Л.В., Старовойтова К.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 108 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» 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 и курсовых работ рекомендуется самостоятельно найти литературу к ним. 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 занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.



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 «Технология производства функциональных продуктов»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1 неделя семестра 5 неделя семестра 9 неделя семестра 13 неделя семестра	Подготовка рефератов	25	Зачет
2	15 неделя семестра	Подготовка презентации	25	Зачет
3	2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 14 неделя семестра	Подготовка к семинару	25	Зачет
4	16 неделя семестра	Подготовка к имитационной игре	24	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).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология производства функциональных продуктов

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека

обмена веществ в организме человека	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
-------------------------------------	---------	--

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел 1. Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОПК-2, ПК-1	Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
			Владеет способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-28, ПК-30	Знает рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет разрабатывать рационы питания с учетом особенностей		

			обмена веществ в организме человека		
			Владеет способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Знание технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Способность правильно подобрать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	45-64
	умеет (продвинутый)	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	65-84
	владеет (высокий)	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	85-100

		производства продукции питания различного назначения	производства продукции питания различного назначения	продукции питания различного назначения	
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 (пороговый уровень)	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	знание основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	способность обосновать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	65-84
	владеет (высокий)	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знание параметров технологических процессов производства продукции питания	способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	85-100
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	перечень научно-технических российских и зарубежных источников	знание научно-технических российских и зарубежных источников	способность получать информацию из научно-технических российских и зарубежных источников	45-64
	умеет (продвинутый)	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству	знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов	способность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по	65-84

		продуктов питания	питания	производству продуктов питания	
	владеет (высокий)	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	способность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	85-100
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	знает (пороговый уровень)	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение подбирать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	
	умеет (продвинутый)	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	
	владеет (высокий)	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Баллы, необходимые для итоговой оценки	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.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
2. Номерная система лечебного питания
3. Система стандартных диет
4. Принципы диетического питания, методы щажения
5. Механический метод щажения
6. Химический метод щажения
7. Термический метод щажения. Метод «зигзагов» в диетотерапии
8. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на работу желудочнокишечного тракта
9. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме

10. Показания для диет № 1 и 1а, цель назначения и характеристика
11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика
13. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты
14. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты
15. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты
16. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика
17. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
18. Принципы лечебно-профилактического питания
19. Рацион лечебно-профилактического питания № 1
20. Рацион лечебно-профилактического питания № 2 и 2а
21. Рацион лечебно-профилактического питания № 3
22. Рацион лечебно-профилактического питания № 4, 4а, 4б
23. Рацион лечебно-профилактического питания № 5
24. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Тест

1. Сочетание принципов механического, химического и термического щажения является непременным условием эффективности лечебного питания
 - А) не является принципами лечебного питания
 - Б) частично эффективно действует на выздоровление
2. При сахарном диабете запрещается употреблять
 - А) копченую колбасу
 - Б) сдобные мучные изделия
 - В) ржаной хлеб
3. Режим питания при диетах:
 - А) пять раз в день

Б) четыре раза в день

В) три раза в день

4. Употребление цельного молока запрещается при:

А) хронических гастритах, колитах

Б) заболевание почек

В) сахарном диабете

5. Роль и физиологическое значение жиров для человека:

А) пластический материал

Б) источник энергии

В) снабжение организма человека витамина «А»

6. Бракераж:

А) контроль за качеством продукции

Б) контроль за условиями хранения продуктов

В) контроль приготовления пищи

7. В лечебном питании преимущественно используется способ варки:

А) эмалированной посуде

Б) алюминиевой посуде

В) пароварке

Г) нержавеющей посуде

8. Назвать основные принципы лечебно-диетического питания:

А) Обеспечение высокой калорийности суточного рациона

Б) Ускорение или замедление метаболизма токсичных веществ

В) Обеспечение индивидуального подхода к больным

Г) Содействие похудению организма

- Д) Обеспечение стимулирующего влияния на организм в целом и динамичности питания
- Е) Обеспечение достаточного набора пищевых продуктов
- Ж) Построение в виде суточных пищевых рационов диет
- З) Обеспечение динамичности питания
- И) Обеспечение максимального щажения пораженного органа

9. Перечислите, чем отличаются диеты лечебно-диетического питания от обычной пищи:

- А) Набором продуктов
- Б) Витаминным составом
- В) Ограничением отдельных пищевых веществ
- Г) Качеством приготовления пищи
- Д) Ограничением или увеличением калорийности
- Е) Внешним видом пищи
- Ж) Средствами кулинарной обработки и температурой пищи
- З) Микроэлементным составом
- И) Режимом питания

10. Перечислите основные принципы химического щажения в ходе организации лечебно-диетического питания:

- А) Взбалтывание еды
- Б) Перемешивание пищи
- В) Исключение блюд, богатых экстрактивными веществами
- Г) Измельчение и протираание пищи
- Д) Ограничение блюд, которые имеют сокогонное действие
- Е) Продолжительное обжаривания блюд
- Ж) Паровой метод приготовления блюд
- З) Исключение пряностей
- И) Ограничение количества белков и углеводов

11. Перечислите основные характеристики диет лечебно-диетического питания:

- А) Показатели к применению и целевое лечебное назначение
- Б) Особенности применения в чрезвычайных условиях
- В) Энергетическая ценность и химический состав
- Г) Показатели к применению и целевое профилактическое назначение
- Д) Особенности применения в разных климатических условиях
- Е) Перечень разрешенных и рекомендованных кушаний
- Ж) Режим питания
- З) Особенности применения в разных национально этнических регионах
- И) Особенности кулинарной обработки

12. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с радионуклидами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3

13. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с аммиаком, фосфором и фосфорной кислотами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3
- Г) Рацион №4
- Д) Рацион №5

14. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с фтором, хлором и формалином:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2

В) Рацион №3

15. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с марганцем, ртутью, тиофосом и сероуглеродом:

А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

Г) Рацион №4

Д) Рацион №5

Е) Рацион №1 и №2

16. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с азотнокислым свинцом, оловом, лаками и красками:

А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

Г) Рацион №4

17. Дайте определение понятию "меню раскладка":

А) Перечень блюд на дневной прием пищи

Б) Перечень продуктов, которые необходимы для приготовления блюд

В) Набор необходимых пищевых веществ в продуктах

Г) Перечень блюд с весовым количеством продуктов, которые необходимы для приготовления одной порции

Д) Распределение пищи в течение дня

18. Укажите оптимальную продолжительность перерывов между приемами пищи при четырехразовом питании (в ч.):

А) 1

Б) 1,5

- В) 2
- Г) 3
- Д) 4
- Е) 5
- Ж) 5,5
- З) 6
- И) 8

19. Укажите, в каких границах может колебаться суточный объем пищи при обычном смешанном питании (в л):

- А) 0,5 - 1,0
- Б) 1 - 1,5
- В) 1,5 - 2,0
- Г) 2,0 - 3,0
- Д) 3,0 - 3,5

20. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать первый завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30
- Ж) 35

21. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать второй завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

22. Укажите основные принципы организации работы пищеблока больницы:

- А) Использование традиционных и альтернативных средств кулинарной обработки
- Б) Использование принципа поточности в соответствии с последовательностью технологических операций
- В) Использование принципа комплексности в соответствии с последовательностью технологических операций
- Г) Периодическое изменение профиля деятельности цехов
- Д) Обеспечение ограничения биологической ценности пищи
- Е) Отсутствие пересечения технологических процессов переработки готовых продуктов и сырья
- Ж) Наличие пересечения технологических процессов переработки продуктов и сырья
- З) Рациональная организация производственных связей между цехами
- И) Использование помещений лишь в соответствии с их прямым назначением

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 Технология производства функциональных продуктов

1. Темы: Методы обслуживания в ресторане. Способы подачи блюд.

2. Концепция: Понимание значения и роли отдельных этапов подготовки и обслуживания в формировании положительного отклика у клиентов.

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 выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом

по дисциплине Технология производства функциональных продуктов

- 1. Темы:** Классификация предприятий общественного питания. Услуги, оказываемые предприятиями общественного питания различного типа
- 2. Концепция:** Понимание принципов классификации предприятий общественного питания
- 3. Ожидаемые результаты:** Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:


- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции – 22 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 44 час.
Самостоятельная работа – 78 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 8 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Ершова Т.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями 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 «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» входит в вариативную часть, дисциплина по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часов), лабораторные занятия (44 часов), самостоятельная работа студента (78 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

– Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в

соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания..

Дисциплина «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

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, Департамента

пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 22 час.
практические занятия час.
лабораторные работы 44 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 78 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект семестр
зачет 8 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Ершова Т.А. к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.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: "Bases of Design of Restaurants, Bars and Cafe"

Basic part of Block B1.V.DV.5 block and the discipline at the choice of the direction of preparation of the baccalaureate program 19.03.04 "Technology of production and the organization of public catering" belongs to her variable part. Labor input of discipline makes 4 test units, 144 hours. The discipline acts as one of integrated bachelors of this profile in fundamental preparation and is closely connected with such disciplines as "Design of catering establishments", "The organization of production and service at catering establishments".

Instructor: Ershova T.A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- studying of types: restaurants, bars and cafe;
- studying of the main standards of calculation of restaurants, bars and cafe and principles of their placement;
- acquisition of skills of technological calculations for restaurants, bars and cafe;
- acquisition of skills of design of functional groups of premises of restaurants, bars and cafe in general;
- acquisition of skills of reconstruction of restaurants, bars and cafe.

Learning outcomes:

PC-19 ability to organize resource-saving production, its operational planning and ensuring the reliability of technological processes of food production, ways of rational use of raw materials, energy and other resources

PC-20-readiness to implement the necessary security measures in the event of emergencies at the facilities of life support of the enterprise

PC-31-ability to control the quality of services provided by organizations for the design, reconstruction and installation of equipment, to participate in the planning and equipping of catering

PC -32 readiness to search, select and use information in the field of design of catering enterprises, to make a technical specification for the design of small business catering enterprises, to check the correctness of the preparation of the technological project executed by the design organization, to read drawings (explication of premises, layout of technological equipment, plan of installation binding of technological equipment, three-dimensional image of production shops)

PC-33 willingness to negotiate with design organizations and suppliers of technological equipment, to evaluate the results of the design of small business catering enterprises at the project stage

Course description: Content of discipline covers a circle of questions of the catering establishments of various types connected with design. The questions concerning general provisions of design of catering establishments, the main standards of calculation and the principles of placement of catering establishments, development of the production program for the billet enterprises, development of the production program for various types of catering establishments – food preparation stations and working at raw materials, uses of computer facilities in calculations, technological calculations and selection of the equipment, planning solutions of rooms according to their functional value, space-planning decisions of catering establishments enter a course of discipline.

Main course literature:

1. Design of public catering enterprises: textbook / T. T. Nikulenkova, V. N. Margelov. Moscow: Economics, 1987. 176 p.

2. Avrorov, V. A. Design of enterprises of public catering [e-resource] : educational and methodical manual / V. A. Avrorov, A. V. Novikov. — Electron. dan. - Penza: Penza, 2012. - 48 p. - access Mode: <https://e.lanbook.com/book/62719> - Zagl. from the screen.

3. The design of public catering enterprises: the textbook for high schools
/ Nikulenkova T. T., G. M. Astina. M.: Koloss, 2006. 247 p.

Form of final knowledge control: pass-fail exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»

Курс «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» входит в блок Б1.В.ДВ.5 и относится к ее вариативной части, дисциплина по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Цель дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий

общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение типов п.о.п.: ресторанов, баров и кафе;
- изучение основных нормативов расчета ресторанов, баров и кафе и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений ресторанов, баров и кафе в целом;
- приобретение навыков реконструкции ресторанов, баров и кафе.

Для успешного изучения дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в ресторанах, барах и кафе
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Пользоваться СНиП в ресторанах, барах и кафе
	Владеет	Навыками по применению строительных норм в ресторанах, барах и кафе
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	Знает	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Принципы и организация проектирования ресторанов, баров и кафе (4 ч)

Тема 1.1. Общие положения проектирования ресторанов, баров и кафе

Состав и содержание проекта. Типовые и индивидуальные проекты. Система автоматизации проектирования (САПР).

Понятие о строительных нормах и правилах проектирования. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (ВНТП-04-86).

Функциональные основы технологического проектирования.

Номенклатура ресторанов, баров и кафе с учетом требований технологического проектирования. Состав функциональных групп помещений доготовочных п.о.п. (ресторанов, баров и кафе).

Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения ресторанов, баров и кафе

Обоснование необходимости строительства (реконструкции) предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия, режима работы предприятия, технической возможности строительства. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Расчетные нормативы проектирования и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания. Характеристика основных расчетных нормативов ресторанов, баров и кафе при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах.

Раздел 2. Технологические расчеты (8 ч)

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Тема 2.1. Производственная программа ресторанов, баров и кафе

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Разработка производственной программы для различных типов ресторанов, баров и кафе – доготовочных и работающих на сырье. Использование вычислительной техники в расчетах.

Расчет расхода сырья и полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Режим работы цеха.

Расчет численности работников производства и зала.

Тема 2.2. Технологический расчет и подбор оборудования

Технологический расчет и подбор оборудования: механического, холодильного, теплового, механизированных поточных линий, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного оборудования.

Расчет площадей производственных помещений, служебных, бытовых, технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным значением (6 ч)

МАО – проблемная лекция (3 час.)

Тема 3.1. Технологическое проектирование складских помещений

Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технические требования к проектированию и расстановке оборудования.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировка помещений для приема, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Тема 3.2. Технологическое проектирование производственных помещений

Производственные помещения. Схема организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование для доготовочных и заготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Монтажная привязка оборудования. Планировка отдельных цехов и помещений.

Тема 3.3. Технологическое проектирование помещений для посетителей, подсобных и технических помещений

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, расстановке оборудования. Планировка помещений. Планировка раздаточных линий.

Служебные, бытовые, технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию.

Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

Раздел 4. Объемно-планировочные решения ресторанов, баров и кафе (4 ч)

Последовательность разработки объемно-планировочного решения здания проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений. Планировочные решения одноэтажных зданий. Планировочные решения многоэтажных зданий.

Особенности проектирования ресторанов, баров и кафе, пристроенных и встроенных в здания иного назначения.

Тема 4.1. Требования к компоновке помещений и проектирования здания предприятия

Функциональная связь помещений заготовочных предприятий, как основа планировочного решения ресторанов, баров и кафе. Планировочные решения доготовочных предприятий.

Основные направления реконструкции ресторанов, баров и кафе

Тема 4.2. Принципы размещения оборудования в производственных цехах

Определение технологических линий обработки сырья и полуфабрикатов. Принципы расстановки оборудования с учетом соблюдения требований техники безопасности, противопожарной техники, санитарно-гигиенических условий. Размещение поточных технологических линий в

заготовочных ресторанов, баров и кафе Принципы размещения мебели в помещениях для посетителей.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы 44 ч (МАО 10 ч)

Лабораторная работа №1. (4 ч)

Основные нормативы расчета для различных типов ПОП.

Литература: Никуленкова Т.Т. Проектирование поп – 2006 г.

Лабораторная работа № 2. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 4 ч)

Составление производственной программы поп и расчет меню.

Литература: Справочник технолога – 2000 г. ГОСТ Р 50762-95.

Общественное питание. Классификация поп.

Лабораторная работа № 3. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 4 ч)

Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для ПОП.

Литература: Каталог. Торгово-технологическое оборудование

Лабораторная работа № 4. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 2 ч)

Технологическое проектирование складских помещений.

Литература: Методические указания к разработке технологической части курсовых и дипломных проектов ПОП с барами – 2002 г.

Лабораторная работа № 5. (4 ч)

Технологическое проектирование производственных помещений.

Литература: Ковтун Т.П., Ольховая Л.П. Методические указания к выполнению КП (курсового проекта) по дисциплине «Технологическое проектирование поп» - 1999 г.

Лабораторная работа № 6. (6 ч)

Технологическое проектирование помещений для посетителей

Литература: Ковтун Т.П., Ольховая Л.П. Учебное пособие «Технология продуктов общественного питания. Дипломное проектирование»

Лабораторная работа № 7. (6 ч)

Технологическое проектирование подсобных и технических помещений.

Литература: Санитарные требования для поп. СанПиН №31 от 8 ноября 2001 г.

Лабораторная работа № 8. (6 ч)

Компоновка помещений и здания предприятия.

Литература: СНиПы II-Л-8-71. Проектирование поп. Справочное руководство к СНиПам – 1992 г. Графические программы Compas, Visio professional 2007 г., Auto Card.

Лабораторная работа № 9. (6 ч)

Размещение оборудования в производственных цехах.

Литература: Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г. Никуленкова Т.Т. Проектирование ПОП – 2006 г. 100 готовых проектов. Графические программы Auto Card.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» 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.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19 ПК-20	Знает принципы и вопросы организации ресурсосберегающих производств на ресторанах, баров и кафе, основы безопасности жизнедеятельности на ресторанах, баров и кафе	УО-1 – собеседование, ПР-1 реферат	Зачет Вопросы 1-12
			Умеет оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания, пользоваться СНиП на ресторанах, баров и кафе		
			Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе, навыками по применению строительных норм на ресторанах, баров и кафе		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает теоретические основы технологических расчетов оборудования для ресторанов, баров и кафе	УО-2 - собеседование, ПР-2, 3 - реферат	Зачет Вопросы 13-26

			<p>Умеет осуществлять подбор современного технологического оборудования для ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методами и приемами технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе</p>		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы планировочных решений помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет планировать помещения в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методиками по планированию помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4,5 реферат	Зачет Вопросы 27-47
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения ресторанов, баров и кафе	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы объемно-планировочных решений ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет проектировать рестораны, баров и</p>	УО-1 – собеседование, ПР-6 - реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			кафе		
			Владеет методиками по проектированию ресторанов, баров и кафе		

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. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, В. Н. Маргелов. Москва : Экономика, 1987. 176 с.
2. Авроров, В.А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.А. Авроров, А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 48 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62719>. — Загл. с экрана.
3. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. М. : КолосС, 2006. 247 с.

Дополнительная литература

печатные и электронные издания

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленкова. Москва : Колос, 2000. 216 с.

2. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/899751>
3. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: учебник / Е. Д. Аграновский, Б. В. Дмитриев. Москва : Экономика, 1982. 144 с.
4. Проектирование ресторанов, баров, кафе [Электронный ресурс]: учебное пособие / [С. Д. Божко, Л. В. Левочкина, Т. А. Ершова и др. ; под общ. ред. С. Д. Божко] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, Кафедра технологии продуктов и организации общественного питания. Владивосток: [Рея], 2018. 142 с. <https://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/vtls:000845231>
5. Новикова, А.В. Проектирование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 40 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62477> . — Загл. с экрана.
6. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» 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 лабораторных 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области проектирования ресторанов, баров и кафе. 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 проектированию ресторанов, баров и кафе, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами проектирования

ресторанов, баров и кафе Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера AVervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный</p>

	<p>микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>



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 «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.02.2018 29.03.2018 26.04.2018 17.05.2018	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	24.05.2018	Подготовка к лабораторным работам	10	Зачет
3	18.02.2018 22.03.2018 19.04.2018 10.05.2018	Подготовка к лабораторным работам	5	Зачет
4	12.04.2018	Подготовка к имитационной игре	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме занятия.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта 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 проектов 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 – лабораторных 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. Характеристика ресторанов. Принципы размещения их в современном градостроительстве. Расчетные нормативы.
2. Характеристика кафе. Принципы размещения их согласно СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов». Расчетные нормативы.
3. Характеристика закусочных. Принципы размещения их в структуре города. Расчетные нормативы.
4. Характеристика комплексных предприятий общественного питания. Принципы их размещения в населенных пунктах.
5. Характеристика фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий. Принципы размещения на основании ВНТП (ведомственные нормы технологического проектирования).
6. Характеристика специализированных цехов, принципы их размещения, установленные согласно ВНТП, мощности.

7. Характеристика предприятий общественного питания при производственных предприятиях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
8. Характеристика предприятий общественного питания при административных учреждениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
9. Характеристика предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Принципы размещения, расчётные нормативы.
10. Характеристика предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
11. Характеристика предприятий общественного питания при школах. Принципы размещения, расчётные нормативы.
12. Общие требования и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания в современном градостроительстве.
13. Структура типов предприятий общественного питания в городских зонах массового отдыха. Расчётные нормативы.
14. Структура сети общедоступных предприятий общественного питания при вокзалах и аэропортах. Расчётные нормативы.
15. Характеристика предприятий общественного питания при гостиницах. Расчётные нормативы.
16. Характеристика предприятий общественного питания быстрого обслуживания. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Пользоваться СНиП для ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по применению строительных норм для ресторанов, баров и кафе
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки	Знает	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19 ПК-20	Знает принципы и вопросы организации ресурсосберегающих производств на ресторанах, баров и кафе, основы безопасности жизнедеятельности на ресторанах, баров и кафе	УО-1 – собеседование, ПР-1 реферат	Зачет Вопросы 1-12
			Умеет оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания, пользоваться СНиП на ресторанах, баров и кафе		
			Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе, навыками по применению строительных норм на ресторанах, баров и кафе		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает теоретические основы технологических расчетов оборудования для ресторанов, баров и кафе	УО-2 - собеседование, ПР-2, 3 - реферат	Зачет Вопросы 13-26
			Умеет осуществлять		

			<p>подбор современного технологического оборудования для ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методами и приемами технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе</p>		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы планировочных решений помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет планировать помещения в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методиками по планированию помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4,5 реферат	Зачет Вопросы 27-47
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения ресторанов, баров и кафе	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы объемно-планировочных решений ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет проектировать ресторанов, баров и кафе</p>	УО-1 – собеседование, ПР-6 - реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			Владеет методиками по проектированию ресторанов, баров и кафе		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знает (пороговый уровень)	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе	Знание вопросов организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть расчетов, которые изучил и освоил бакалавр
	умеет (продвинутый)	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания	Умение связывать технологические процессы с движением потоков в производственном процессе	Способность работать с НД, СНиП, каталогами оборудования для ресторанов, баров и кафе
	владеет (высокий)	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе	Инструментами, методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на семинарах.
ПК-20 -	знает	Основы	знание основных	способность

готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	(пороговый уровень)	безопасности жизнедеятельности и в ресторанах, барах и кафе	понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продвинутый)	Пользоваться СНиП для ресторанов, баров и кафе	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методики по расчету, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высокий)	Навыками по применению строительных норм для ресторанов, баров и кафе	Владение способностью сформулировать задание по проектированию п.о.п, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях
ПК-31 – способность	знает (пороговый)	Вопросы оценки качества	Знание основных понятий и	Способность раскрыть суть

контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	высший уровень)	предоставляемых организациями услуг по проектированию	терминологий по методикам проектирования ресторанов, баров и кафе; знание особенностей подбора оборудования; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для технологических расчетов	методов составления производственной программы ресторанов, баров и кафе;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутый)	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования ресторанов, баров и кафе	Умение работать с таблицами и нормативной документацией, умение делать привязку технологического и др. оборудования ресторанов, баров и кафе	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите лабораторных работ, на семинарах.
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое	знает (пороговый уровень)	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	Знает особенности по предъявляемым требованиям к проектированию ресторанов, баров и кафе	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на

<p>задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>				при защите лабораторных работ, на семинарах.
	умеет (продвинутый)	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Умение выбирать и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Владение способностью чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите лабораторных работ, на семинарах.
<p>ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	знает (пороговый уровень)	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Знание основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Способность раскрыть суть проектов ресторанов, баров и кафе;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутый)	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии	Умение представить результаты проектирования предприятий питания,	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании

		проекта	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе	Владение по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе, навыками по выявлению достоинств и недостатков компоновочных решений п.о.п	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите лабораторных работ, на семинарах.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«Зачет»	Зачет выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам проектирования ресторанов, баров и кафе. Умеет успешно проводить расчеты и подбор современного технологического оборудования. Владеет методиками расчетов и проектирования предприятий общественного питания
60-0	«не аттестован»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет лабораторные работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Виды проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Проекты для экспериментального строительства. Проекты реконструкции.
2. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования.
3. Основные нормативные документы для проектирования предприятий общественного питания. Нормали планировочных элементов.
4. Основные принципы классификации предприятий общественного питания с учётом проектирования.
5. Характеристика предприятий общественного питания различных типов.
6. Функциональный состав помещений предприятия общественного питания.
7. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях.
8. Нормативы расчёта и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

9. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
10. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
11. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при административных учреждениях и учебных заведениях.
12. Характеристика и состав заготовочных предприятий. Документы для проектирования заготовочных предприятий.
13. Производственная программа проектируемых предприятий. Составление расчётного меню.
14. Определение пропускной способности различных типов предприятий.
15. Расчёт численности работников производства и зала.
16. Технологический расчёт и подбор механического оборудования.
17. Технологический расчёт и подбор пищеварочных котлов.
18. Технологический расчёт и подбор сковород и фритюрниц.
19. Технологический расчёт и подбор холодильного оборудования.
20. Технологический расчёт площадей складских помещений нагрузке на 1 м грузовой площади пола.
21. Технологический расчёт и подбор специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные).
22. Технологический расчёт и подбор раздаточного оборудования.
23. Технологический расчёт и подбор механического оборудования кондитерского цеха.
24. Технологический расчёт и подбор оборудования для торговых, банкетных и аванзалов.
25. Технологический расчёт и подбор оборудования для складских помещений.
26. Технологический расчёт и подбор вспомогательного оборудования.

27. Состав складских помещений предприятий общественного питания. Требования к планировочным решениям помещений для приёма и хранения продуктов.
28. Требования к проектированию мясного цеха заготовочных предприятий общественного питания.
29. Требования к проектированию цеха обработки птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
30. Требования к проектированию рыбного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
31. Требования к проектированию овощного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
32. Требования к проектированию кулинарного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
33. Требования к проектированию кондитерского цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
34. Требования к проектированию мучного цеха на предприятиях, работающих на сырье.
35. Требования к проектированию доготовочного цеха и цеха обработки зелени.
36. Требования к проектированию горячего цеха.
37. Требования к проектированию холодного цеха.
38. Требования к проектированию моечных столовой посуды.
39. Требования к проектированию моечных кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
40. Требования к проектированию раздаточных на предприятиях самообслуживания и ресторанах.
41. Требования к проектированию торговых залов.
42. Требования к расстановке оборудования в торговом и банкетном залах.
43. Основные принципы проектирования производственных помещений.

44. Требования к проектированию служебных, бытовых и технических помещений.
45. Требования к проектированию буфетов, магазинов кулинарии и баров.
46. Требования к проектированию горячего цеха.
47. Общие принципы размещения оборудования.
48. Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.
49. Объёмно-планировочные решения отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания.
50. Особенности проектирования предприятий общественного питания при гостиницах, мотелях, по месту работы и учёбы.
51. Требования к проектированию помещений для потребителей.
52. Требования к проектированию складских помещений предприятий общественного питания

Итоговый тест

1. Что является производственной программой доготовочного предприятия?
 - 1) меню**
 - 2) прейскурант цен
 - 3) сырьевая ведомость

2. Проекты делятся на:
 - 1) типовые, индивидуальные, реконструкции, экспериментального строительства**
 - 2) комплексные, композиционные, индивидуальные, реконструкции
 - 3) композиционные, реконструкции, экспериментального строительства

3. Предприятия общественного питания классифицируются, согласно нормативного документа:

1) ГОСТ

2) МУК

3) СНиП

4. В зависимости от выполняемых функций все предприятия общественного питания классифицируются на :

1) предприятия пищевой и легкой промышленности

2) предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности

3) доготовочные и заготовочные

5. Исходными материалами для технологических расчетов служит:

1) утвержденное задание на разработку проекта

2) смета

3) действующие НД

6. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?

1) в населенных пунктах

2) удаленных от транспортных магистралей местах

3) неподалеку от водоемов

7. Число потребителей можно найти:

1) по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест в зале в течение дня

2) по расчетному меню и сводной сырьевой ведомости

3) по местонахождению предприятия или по его популярности

8. Режим работы цеха зависит от:

1) количества календарных дней

2) от режима работы предприятия

3) от численности производственных работников

9. Численность производственных работников рассчитывают по:

- 1) количеству реализованных блюд
- 2) **коэффициенту трудоемкости и нормам выработки**
- 3) коэффициенту потребления

10. Коэффициент использования площади цехов лежит в пределах:

- 1) **от 0,3 до 0,4**
- 2) от 0,1 до 0,2
- 3) от 0,9 до 1,0

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 лабораторных 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 собеседования
по дисциплине Основы проектирования ресторанов, баров и кафе**

1 Раздел: Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?

7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?
11. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
12. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.

2 Раздел: Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчёта сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятий в конкретном городе?
5. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
6. Как рассчитать потребность в числе мест при производственных предприятиях и учреждениях?
7. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
8. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

3 Раздел: Технологические расчёты.

3. Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?
4. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час, за день?
5. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
6. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
7. Какие бывают виды меню?
8. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
9. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?
10. По каким показателям может быть проведён расчёт расходов сырья и полуфабрикатов?
11. Какие существуют методики расчёта складских помещений?
12. В каких технологических расчётах используют таблицы реализации блюд?
13. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
14. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
15. В каких случаях при расчёте механического оборудования определяют требуемую производительность, предлагаемую к установке, а в каких не определяют?
16. По каким параметрам рассчитывают полезный объём холодильного шкафа?
17. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?
18. Какое оборудование называют вспомогательным?
19. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.
20. Опишите методику расчёта площадей помещений, входящих в состав предприятий.

21. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?

4 Раздел: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.
4. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания.
5. Какие помещения входят в состав экспедиции?
6. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
7. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
8. Что определяет монтажная привязка оборудования?
9. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
10. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

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.

Проблемная лекция

по дисциплине «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Технологические расчеты Тема 2.1. Производственная программа ресторанов, баров и кафе

Цель лекции: развитие представлений у студентов о производственной программе ресторанов, баров и кафе

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о производственной программе ресторанов, баров и кафе

План лекции: Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов ресторанов, баров и кафе – доготовочных и работающих на сырье. Использование вычислительной техники в расчетах.

Расчет расхода сырья и полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала.»

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области составления и разработки производственной программе ресторанов, баров и кафе.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Тема «Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением. Технологическое проектирование складских помещений

Цель лекции: развитие представлений у студентов о планировочных решениях ресторанов, баров и кафе

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о планировочных решениях ресторанов, баров и кафе

План лекции: Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технические требования к проектированию и расстановке оборудования.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировка помещений для приема, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентами в области планировки ресторанов, баров и кафе.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Имитационная игра

по дисциплине Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

1. Тема: Типы ресторанов, баров и кафе

2. Концепция игры: изучение особенностей проектирования ресторанов, баров и кафе.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) проектировщиком в крупной проектной организации выбирает наиболее подходящий проект ресторанов, баров и кафе.

Среди студентов выбирается эксперты (работники ресторанов, баров и кафе различного уровня профессиональной деятельности. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что заказчика интересует именно этот проект ресторанов, баров и кафе.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с особенностями проектирования ресторанов, баров и кафе, определение достоинств и недостатков предлагаемых проектов ресторанов, баров и кафе, умение грамотной презентации ресторанов, баров и кафе.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

1. Темы: Проектирование ресторанов, баров и кафе

2. Концепция: Понимание функциональной взаимосвязи помещений в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине Основы проектирования ресторанов, баров и кафе

Тема 1. Составление производственной программы поп и расчет меню.

2. Концепция: Понимание правил составления и разработки производственной программы и расчетного в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Тема 2. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для ПОП.

2. Концепция: Понимание теоретического материала и его применения к конкретным расчетам механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Тема 3. Технологическое проектирование складских помещений.

2. Концепция: Понимание функциональной взаимосвязи складских помещений в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тесте,



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ*
по дисциплине «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018


**При наличии опубликованных методических указаний по дисциплине*



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4 , семестр 8
Лекции – 22 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 44 час.
Самостоятельная работа – 78 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 8 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Ершова Т.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Инженерное обеспечение предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» разработан для студентов _4_ курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями 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 «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часов), лабораторные занятия (44 часов), самостоятельная работа студента (78 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

– Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в

соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания..

Дисциплина «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

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, Департамента

пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 22 час.
практические занятия час.
лабораторные работы 44 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 78 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект семестр
зачет 8 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Ершова Т.А. к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.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: "Engineering support of the enterprises of public catering"

Basic part of Block B1.V.DV.5 block and the discipline at the choice of the direction of preparation of the baccalaureate program 19.03.04 "Technology of production and the organization of public catering" belongs to her variable part. Labor input of discipline makes 4 test units, 144 hours. The discipline acts as one of integrated bachelors of this profile in fundamental preparation and is closely connected with such disciplines as "Design of catering establishments", "The organization of production and service at catering establishments".

Instructor: Ershova T.A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- studying of types: restaurants, bars and cafe;
- studying of the main standards of calculation of restaurants, bars and cafe and principles of their placement;
- acquisition of skills of technological calculations for restaurants, bars and cafe;
- acquisition of skills of design of functional groups of premises of restaurants, bars and cafe in general;
- acquisition of skills of reconstruction of restaurants, bars and cafe.

Learning outcomes:

PC-19 ability to organize resource-saving production, its operational planning and ensuring the reliability of technological processes of food production, ways of rational use of raw materials, energy and other resources

PC-20-readiness to implement the necessary security measures in the event of emergencies at the facilities of life support of the enterprise

PC-31-ability to control the quality of services provided by organizations for the design, reconstruction and installation of equipment, to participate in the planning and equipping of catering

PC -32 readiness to search, select and use information in the field of design of catering enterprises, to make a technical specification for the design of small business catering enterprises, to check the correctness of the preparation of the technological project executed by the design organization, to read drawings (explication of premises, layout of technological equipment, plan of installation binding of technological equipment, three-dimensional image of production shops)

PC-33 willingness to negotiate with design organizations and suppliers of technological equipment, to evaluate the results of the design of small business catering enterprises at the project stage

Course description: Content of discipline covers a circle of questions of the catering establishments of various types connected with design. The questions concerning general provisions of design of catering establishments, the main standards of calculation and the principles of placement of catering establishments, development of the production program for the billet enterprises, development of the production program for various types of catering establishments – food preparation stations and working at raw materials, uses of computer facilities in calculations, technological calculations and selection of the equipment, planning solutions of rooms according to their functional value, space-planning decisions of catering establishments enter a course of discipline.

Main course literature:

1. Design of public catering enterprises: textbook / T. T. Nikulenkova, V. N. Margelov. Moscow: Economics, 1987. 176 p.

2. Avrorov, V. A. Design of enterprises of public catering [e-resource] : educational and methodical manual / V. A. Avrorov, A. V. Novikov. — Electron. dan. - Penza: Penza, 2012. - 48 p. - access Mode: <https://e.lanbook.com/book/62719> - Zagl. from the screen.

3. The design of public catering enterprises: the textbook for high schools
/ Nikulenkova T. T., G. M. Astina. M.: Koloss, 2006. 247 p.

Form of final knowledge control: pass-fail exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания»

Курс «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» входит в блок Б1.В.ДВ.5 и относится к ее вариативной части, дисциплина по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Цель дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных

предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение типов п.о.п.: ресторанов, баров и кафе;
- изучение основных нормативов расчета ресторанов, баров и кафе и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений ресторанов, баров и кафе в целом;
- приобретение навыков реконструкции ресторанов, баров и кафе.

Для успешного изучения дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в ресторанах, барах и кафе
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Пользоваться СНиП в ресторанах, барах и кафе
	Владеет	Навыками по применению строительных норм в ресторанах, барах и кафе
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	Знает	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Принципы и организация проектирования ресторанов, баров и кафе (4 ч)

Тема 1.1. Общие положения проектирования ресторанов, баров и кафе

Состав и содержание проекта. Типовые и индивидуальные проекты. Система автоматизации проектирования (САПР).

Понятие о строительных нормах и правилах проектирования. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (ВНТП-04-86).

Функциональные основы технологического проектирования.

Номенклатура ресторанов, баров и кафе с учетом требований технологического проектирования. Состав функциональных групп помещений доготовочных п.о.п. (ресторанов, баров и кафе).

Тема 1.2. Основные нормативы расчета и принципы размещения ресторанов, баров и кафе

Обоснование необходимости строительства (реконструкции) предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия, режима работы предприятия, технической возможности строительства. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Расчетные нормативы проектирования и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания. Характеристика основных расчетных нормативов ресторанов, баров и кафе при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах.

Раздел 2. Технологические расчеты (8 ч)

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Тема 2.1. Производственная программа ресторанов, баров и кафе

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Разработка производственной программы для различных типов ресторанов, баров и кафе – доготовочных и работающих на сырье. Использование вычислительной техники в расчетах.

Расчет расхода сырья и полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Режим работы цеха.

Расчет численности работников производства и зала.

Тема 2.2. Технологический расчет и подбор оборудования

Технологический расчет и подбор оборудования: механического, холодильного, теплового, механизированных поточных линий, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного оборудования.

Расчет площадей производственных помещений, служебных, бытовых, технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным значением (6 ч)

МАО – проблемная лекция (3 час.)

Тема 3.1. Технологическое проектирование складских помещений

Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технические требования к проектированию и расстановке оборудования.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировка помещений для приема, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Тема 3.2. Технологическое проектирование производственных помещений

Производственные помещения. Схема организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование для доготовочных и заготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Монтажная привязка оборудования. Планировка отдельных цехов и помещений.

Тема 3.3. Технологическое проектирование помещений для посетителей, подсобных и технических помещений

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, расстановке оборудования. Планировка помещений. Планировка раздаточных линий.

Служебные, бытовые, технические помещения. Состав помещений, технические требования к проектированию.

Подсобные помещения. Состав помещений, требования к проектированию.

Раздел 4. Объемно-планировочные решения ресторанов, баров и кафе (4 ч)

Последовательность разработки объемно-планировочного решения здания проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений. Планировочные решения одноэтажных зданий. Планировочные решения многоэтажных зданий.

Особенности проектирования ресторанов, баров и кафе, пристроенных и встроенных в здания иного назначения.

Тема 4.1. Требования к компоновке помещений и проектирования здания предприятия

Функциональная связь помещений заготовочных предприятий, как основа планировочного решения ресторанов, баров и кафе. Планировочные решения доготовочных предприятий.

Основные направления реконструкции ресторанов, баров и кафе

Тема 4.2. Принципы размещения оборудования в производственных цехах

Определение технологических линий обработки сырья и полуфабрикатов. Принципы расстановки оборудования с учетом соблюдения требований техники безопасности, противопожарной техники, санитарно-гигиенических условий. Размещение поточных технологических линий в

заготовочных ресторанов, баров и кафе Принципы размещения мебели в помещениях для посетителей.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы 44 ч (МАО 10 ч)

Лабораторная работа №1. (4 ч)

Основные нормативы расчета для различных типов ПОП.

Литература: Никуленкова Т.Т. Проектирование поп – 2006 г.

Лабораторная работа № 2. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 4 ч)

Составление производственной программы поп и расчет меню.

Литература: Справочник технолога – 2000 г. ГОСТ Р 50762-95.

Общественное питание. Классификация поп.

Лабораторная работа № 3. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 4 ч)

Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для ПОП.

Литература: Каталог. Торгово-технологическое оборудование

Лабораторная работа № 4. (4 ч)

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки 2 ч)

Технологическое проектирование складских помещений.

Литература: Методические указания к разработке технологической части курсовых и дипломных проектов ПОП с барами – 2002 г.

Лабораторная работа № 5. (4 ч)

Технологическое проектирование производственных помещений.

Литература: Ковтун Т.П., Ольховая Л.П. Методические указания к выполнению КП (курсового проекта) по дисциплине «Технологическое проектирование поп» - 1999 г.

Лабораторная работа № 6. (6 ч)

Технологическое проектирование помещений для посетителей

Литература: Ковтун Т.П., Ольховая Л.П. Учебное пособие «Технология продуктов общественного питания. Дипломное проектирование»

Лабораторная работа № 7. (6 ч)

Технологическое проектирование подсобных и технических помещений.

Литература: Санитарные требования для поп. СанПиН №31 от 8 ноября 2001 г.

Лабораторная работа № 8. (6 ч)

Компоновка помещений и здания предприятия.

Литература: СНиПы II-Л-8-71. Проектирование поп. Справочное руководство к СНиПам – 1992 г. Графические программы Compas, Visio professional 2007 г., Auto Card.

Лабораторная работа № 9. (6 ч)

Размещение оборудования в производственных цехах.

Литература: Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г. Никуленкова Т.Т. Проектирование ПОП – 2006 г. 100 готовых проектов. Графические программы Auto Card.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» 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.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19 ПК-20	Знает принципы и вопросы организации ресурсосберегающих производств на ресторанах, баров и кафе, основы безопасности жизнедеятельности на ресторанах, баров и кафе	УО-1 – собеседование, ПР-1 реферат	Зачет Вопросы 1-12
			Умеет оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания, пользоваться СНиП на ресторанах, баров и кафе		
			Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе, навыками по применению строительных норм на ресторанах, баров и кафе		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает теоретические основы технологических расчетов оборудования для ресторанов, баров и кафе	УО-2 - собеседование, ПР-2, 3 - реферат	Зачет Вопросы 13-26

			<p>Умеет осуществлять подбор современного технологического оборудования для ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методами и приемами технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе</p>		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы планировочных решений помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет планировать помещения в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методиками по планированию помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4,5 реферат	Зачет Вопросы 27-47
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения ресторанов, баров и кафе	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы объемно-планировочных решений ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет проектировать рестораны, баров и</p>	УО-1 – собеседование, ПР-6 - реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			кафе		
			Владеет методиками по проектированию ресторанов, баров и кафе		

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. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, В. Н. Маргелов. Москва : Экономика, 1987. 176 с.
2. Авроров, В.А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.А. Авроров, А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 48 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62719>. — Загл. с экрана.
3. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. М. : КолосС, 2006. 247 с.

Дополнительная литература

печатные и электронные издания

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленкова. Москва : Колос, 2000. 216 с.

2. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/899751>
3. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: учебник / Е. Д. Аграновский, Б. В. Дмитриев. Москва : Экономика, 1982. 144 с.
4. Проектирование ресторанов, баров, кафе [Электронный ресурс]: учебное пособие / [С. Д. Божко, Л. В. Левочкина, Т. А. Ершова и др. ; под общ. ред. С. Д. Божко] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, Кафедра технологии продуктов и организации общественного питания. Владивосток: [Рея], 2018. 142 с. <https://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/vtls:000845231>
5. Новикова, А.В. Проектирование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Новикова. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ, 2011. — 40 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/62477> . — Загл. с экрана.
6. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» 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 лабораторных 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области проектирования ресторанов, баров и кафе. 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 проектированию ресторанов, баров и кафе, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами проектирования

ресторанов, баров и кафе Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера AVervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный</p>

	<p>микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>



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 «Инженерное обеспечение предприятий общественного
питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.02.2018 29.03.2018 26.04.2018 17.05.2018	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	24.05.2018	Подготовка к лабораторным работам	10	Зачет
3	18.02.2018 22.03.2018 19.04.2018 10.05.2018	Подготовка к лабораторным работам	5	Зачет
4	12.04.2018	Подготовка к имитационной игре	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме занятия.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка проекта 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 проектов 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 – лабораторных 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. Характеристика ресторанов. Принципы размещения их в современном градостроительстве. Расчетные нормативы.
2. Характеристика кафе. Принципы размещения их согласно СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, поселков и сельских населённых пунктов». Расчётные нормативы.
3. Характеристика закусочных. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.
4. Характеристика комплексных предприятий общественного питания. Принципы их размещения в населённых пунктах.
5. Характеристика фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий. Принципы размещения на основании ВНТП (ведомственные нормы технологического проектирования).
6. Характеристика специализированных цехов, принципы их размещения, установленные согласно ВНТП, мощности.

7. Характеристика предприятий общественного питания при производственных предприятиях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
8. Характеристика предприятий общественного питания при административных учреждениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
9. Характеристика предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Принципы размещения, расчётные нормативы.
10. Характеристика предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях. Принципы размещения, расчётные нормативы.
11. Характеристика предприятий общественного питания при школах. Принципы размещения, расчётные нормативы.
12. Общие требования и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания в современном градостроительстве.
13. Структура типов предприятий общественного питания в городских зонах массового отдыха. Расчётные нормативы.
14. Структура сети общедоступных предприятий общественного питания при вокзалах и аэропортах. Расчётные нормативы.
15. Характеристика предприятий общественного питания при гостиницах. Расчётные нормативы.
16. Характеристика предприятий общественного питания быстрого обслуживания. Принципы размещения их в структуре города. Расчётные нормативы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Инженерное обеспечение предприятий
общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

по дисциплине Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Пользоваться СНиП для ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по применению строительных норм для ресторанов, баров и кафе
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план	Знает	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Принципы и организация проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19 ПК-20	Знает принципы и вопросы организации ресурсосберегающих производств на ресторанах, баров и кафе, основы безопасности жизнедеятельности на ресторанах, баров и кафе	УО-1 – собеседование, ПР-1 реферат	Зачет Вопросы 1-12
			Умеет оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания, пользоваться СНиП на ресторанах, баров и кафе		
			Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе, навыками по применению строительных норм на ресторанах, баров и кафе		
2.	Раздел 2. Технологические расчеты	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	Знает теоретические основы технологических расчетов оборудования для ресторанов, баров и кафе	УО-2 - собеседование, ПР-2, 3 - реферат	Зачет Вопросы 13-26
			Умеет осуществлять		

			<p>подбор современного технологического оборудования для ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методами и приемами технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе</p>		
3.	Раздел 3. Планировочные решения помещений в соответствие с их функциональным значением	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы планировочных решений помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет планировать помещения в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p> <p>Владеет методиками по планированию помещений в соответствие с их функциональным значением в зависимости от типа ресторанов, баров и кафе</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4,5 реферат	Зачет Вопросы 27-47
4.	Раздел 4. Объемно-планировочные решения ресторанов, баров и кафе	ПК-19, ПК-20, ПК-31 ПК -32 ПК-33	<p>Знает основы объемно-планировочных решений ресторанов, баров и кафе</p> <p>Умеет проектировать ресторанов, баров и кафе</p>	УО-1 – собеседование, ПР-6 - реферат	Зачет Вопросы 48-52 итоговый тест

			Владеет методиками по проектированию ресторанов, баров и кафе		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Инженерное обеспечение предприятий
общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знает (пороговый уровень)	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе	Знание вопросов организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть расчетов, которые изучил и освоил бакалавр
	умеет (продвинутый)	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания	Умение связывать технологические процессы с движением потоков в производственном процессе	Способность работать с НД, СНиП, каталогами оборудования для ресторанов, баров и кафе
	владеет (высокий)	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе	Инструментами, методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ресторанов, баров и кафе	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на семинарах.

ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспече ния предприятия	знает (порого- вый уровень)	Основы безопасности жизнедеятельност и в ресторанах, барах и кафе	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании
	умеет (продви- нутый)	Пользоваться СНиП для ресторанов, баров и кафе	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методики по расчету, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач
	владеет (высоки й)	Навыками по применению строительных норм для ресторанов, баров и кафе	Владение способностью сформулировать задание по проектированию п.о.п, чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательнос ти исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях
ПК-31 –	знает	Вопросы оценки	Знание основных	Способность

<p>способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>(пороговый уровень)</p>	<p>качества предоставляемых организациями услуг по проектированию</p>	<p>понятий и терминологий по методикам проектирования ресторанов, баров и кафе; знание особенностей подбора оборудования; знает источники информации по требованиям, предъявляемым для технологических расчетов</p>	<p>раскрыть суть методов составления производственной программы ресторанов, баров и кафе;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования ресторанов, баров и кафе</p>	<p>Умение работать с таблицами и нормативной документацией, умение делать привязку технологического и др. оборудования ресторанов, баров и кафе</p>	<p>Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе</p>	<p>Владение способностью понимания требований, предъявляемых к подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе</p>	<p>Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите лабораторных работ, на семинарах.</p>
<p>ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Инженерное обеспечение предприятий общественного питания</p>	<p>Знает особенности по предъявляемым требованиям к проектированию ресторанов, баров и кафе</p>	<p>Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на</p>

<p>техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>				обсуждение на при защите лабораторных работ, на семинарах.
	умеет (продвинутый)	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Умение выбирать и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Способность обосновывать и применять полученные результаты при проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Владение способностью чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на при защите лабораторных работ, на семинарах.
<p>ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	знает (пороговый уровень)	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Знание основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Способность раскрыть суть проектов ресторанов, баров и кафе;- способность обосновать результаты расчетов технологического оборудования
	умеет (продвинутый)	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого	Умение представить результаты проектирования предприятий	Способность обосновывать и применять полученные результаты при

		бизнеса на стадии проекта	питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	проектировании предприятий общественного питания
	владеет (высокий)	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе	Владение по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе, навыками по выявлению достоинств и недостатков компоновочных решений п.о.п	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно необходимые расчеты и представлять их результаты на обсуждение на защите лабораторных работ, на семинарах.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«Зачет»	Зачет выставляется студенту, у которого сформированы знания по основам проектирования ресторанов, баров и кафе. Умеет успешно проводить расчеты и подбор современного технологического оборудования. Владеет методиками расчетов и проектирования предприятий общественного питания
60-0	«не аттестован»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет лабораторные работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Виды проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Проекты для экспериментального строительства. Проекты реконструкции.
2. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования.
3. Основные нормативные документы для проектирования предприятий общественного питания. Нормали планировочных элементов.
4. Основные принципы классификации предприятий общественного питания с учётом проектирования.
5. Характеристика предприятий общественного питания различных типов.
6. Функциональный состав помещений предприятия общественного питания.
7. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при производственных предприятиях.
8. Нормативы расчёта и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

9. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях.
10. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах.
11. Нормативы расчёта и принципы размещения предприятий общественного питания при административных учреждениях и учебных заведениях.
12. Характеристика и состав заготовочных предприятий. Документы для проектирования заготовочных предприятий.
13. Производственная программа проектируемых предприятий. Составление расчётного меню.
14. Определение пропускной способности различных типов предприятий.
15. Расчёт численности работников производства и зала.
16. Технологический расчёт и подбор механического оборудования.
17. Технологический расчёт и подбор пищеварочных котлов.
18. Технологический расчёт и подбор сковород и фритюрниц.
19. Технологический расчёт и подбор холодильного оборудования.
20. Технологический расчёт площадей складских помещений нагрузке на 1 м грузовой площади пола.
21. Технологический расчёт и подбор специализированного оборудования (кипятильники, кофеварки, шашлычные).
22. Технологический расчёт и подбор раздаточного оборудования.
23. Технологический расчёт и подбор механического оборудования кондитерского цеха.
24. Технологический расчёт и подбор оборудования для торговых, банкетных и аванзалов.
25. Технологический расчёт и подбор оборудования для складских помещений.
26. Технологический расчёт и подбор вспомогательного оборудования.

27. Состав складских помещений предприятий общественного питания. Требования к планировочным решениям помещений для приёма и хранения продуктов.
28. Требования к проектированию мясного цеха заготовочных предприятий общественного питания.
29. Требования к проектированию цеха обработки птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
30. Требования к проектированию рыбного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
31. Требования к проектированию овощного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
32. Требования к проектированию кулинарного цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
33. Требования к проектированию кондитерского цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
34. Требования к проектированию мучного цеха на предприятиях, работающих на сырье.
35. Требования к проектированию доготовочного цеха и цеха обработки зелени.
36. Требования к проектированию горячего цеха.
37. Требования к проектированию холодного цеха.
38. Требования к проектированию моечных столовой посуды.
39. Требования к проектированию моечных кухонной посуды и полуфабрикатной тары.
40. Требования к проектированию раздаточных на предприятиях самообслуживания и ресторанах.
41. Требования к проектированию торговых залов.
42. Требования к расстановке оборудования в торговом и банкетном залах.
43. Основные принципы проектирования производственных помещений.

44. Требования к проектированию служебных, бытовых и технических помещений.
45. Требования к проектированию буфетов, магазинов кулинарии и баров.
46. Требования к проектированию горячего цеха.
47. Общие принципы размещения оборудования.
48. Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.
49. Объёмно-планировочные решения отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания.
50. Особенности проектирования предприятий общественного питания при гостиницах, мотелях, по месту работы и учёбы.
51. Требования к проектированию помещений для потребителей.
52. Требования к проектированию складских помещений предприятий общественного питания

Итоговый тест

1. Что является производственной программой доготовочного предприятия?
 - 1) меню**
 - 2) прейскурант цен
 - 3) сырьевая ведомость

2. Проекты делятся на:
 - 1) типовые, индивидуальные, реконструкции, экспериментального строительства**
 - 2) комплексные, композиционные, индивидуальные, реконструкции
 - 3) композиционные, реконструкции, экспериментального строительства

3. Предприятия общественного питания классифицируются, согласно нормативного документа:

1) ГОСТ

2) МУК

3) СНиП

4. В зависимости от выполняемых функций все предприятия общественного питания классифицируются на :

1) предприятия пищевой и легкой промышленности

2) предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности

3) доготовочные и заготовочные

5. Исходными материалами для технологических расчетов служит:

1) утвержденное задание на разработку проекта

2) смета

3) действующие НД

6. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?

1) в населенных пунктах

2) удаленных от транспортных магистралей местах

3) неподалеку от водоемов

7. Число потребителей можно найти:

1) по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест в зале в течение дня

2) по расчетному меню и сводной сырьевой ведомости

3) по местонахождению предприятия или по его популярности

8. Режим работы цеха зависит от:

1) количества календарных дней

2) от режима работы предприятия

3) от численности производственных работников

9. Численность производственных работников рассчитывают по:

- 1) количеству реализованных блюд
- 2) **коэффициенту трудоемкости и нормам выработки**
- 3) коэффициенту потребления

10. Коэффициент использования площади цехов лежит в пределах:

- 1) **от 0,3 до 0,4**
- 2) от 0,1 до 0,2
- 3) от 0,9 до 1,0

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 лабораторных 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 собеседования
по дисциплине Инженерное обеспечение предприятий общественного
питания**

1 Раздел: Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?

6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?
9. Из каких разделов состоит пояснительная записка?
10. Что такое САПР в проектировании?
11. Перечислите функциональные группы помещений заготовочных предприятий.
12. Назовите функциональные группы помещений доготовочных предприятий.

2 Раздел: Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

1. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
2. Где можно размещать общедоступные предприятия общественного питания?
3. Какие существуют нормативы расчёта сети общедоступных предприятий общественного питания?
4. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятий в конкретном городе?
5. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания при вузах и техникумах?
6. Как рассчитать потребность в числе мест при производственных предприятиях и учреждениях?
7. Охарактеризуйте назначение и состав заготовочных предприятий общественного питания.
8. На основании каких документов осуществляют проектирование заготовочных предприятий?
9. Чем отличаются заготовочные предприятия от заготовочных фабрик?

3 Раздел: Технологические расчёты.

3. Что является производственной программой заготовочного предприятия и предприятия, работающего на сырье?
4. Как определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час, за день?
5. Как рассчитать общее количество блюд, реализуемое за день?
6. Что характеризует коэффициент потребления блюд?
7. Какие бывают виды меню?
8. Каков порядок написания блюд в меню для различных типов предприятий общественного питания?
9. Каков порядок подбора данных для определения пищевой ценности блюд при использовании ЭВМ?
10. По каким показателям может быть проведён расчёт расходов сырья и полуфабрикатов?
11. Какие существуют методики расчёта складских помещений?
12. В каких технологических расчётах используют таблицы реализации блюд?
13. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
14. От каких показателей зависит число раздатчиков в предприятиях с самообслуживанием?
15. В каких случаях при расчёте механического оборудования определяют требуемую производительность, предлагаемую к установке, а в каких не определяют?
16. По каким параметрам рассчитывают полезный объём холодильного шкафа?
17. Для каких целей строят график работы пищеварочных котлов?
18. Какое оборудование называют вспомогательным?
19. Охарактеризуйте состав раздаточного оборудования для предприятий с обслуживанием официантами и самообслуживанием.

20. Опишите методику расчёта площадей помещений, входящих в состав предприятий.

21. По каким показателям рассчитывают технический уровень проектируемого предприятия?

4 Раздел: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?

2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.

3. Назовите требования к размещению охлаждаемых камер в плане здания.

4. Каковы требования к размещению загрузочного помещения в зависимости от этажности здания.

5. Какие помещения входят в состав экспедиции?

6. Каковы требования к проектированию производственных помещений?

7. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

8. Что определяет монтажная привязка оборудования?

9. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?

10. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

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.

Проблемная лекция

по дисциплине «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания»

МАО – проблемная лекция (4 час.)

Технологические расчеты Тема 2.1. Производственная программа ресторанов, баров и кафе

Цель лекции: развитие представлений у студентов о производственной программе ресторанов, баров и кафе

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о производственной программе ресторанов, баров и кафе

План лекции: Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов ресторанов, баров и кафе – доготовочных и работающих на сырье. Использование вычислительной техники в расчетах.

Расчет расхода сырья и полуфабрикатов для заготовочных предприятий. Расчет сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Расчет площадей складских помещений для заготовочных предприятий. Расчет площадей помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Режим работы цеха. Расчет численности работников производства и зала.»

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентов в области составления и разработки производственной программе ресторанов, баров и кафе.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Тема «Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным значением. Технологическое проектирование складских помещений

Цель лекции: развитие представлений у студентов о планировочных решениях ресторанов, баров и кафе

Задачи лекции: 1. Актуализировать знания студентов о планировочных решениях ресторанов, баров и кафе

План лекции: Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технические требования к проектированию и расстановке оборудования.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировка помещений для приема, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий.

4. Ожидаемые результаты: получения знаний студентами в области планировки ресторанов, баров и кафе.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в обсуждении, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в обсуждении. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Имитационная игра

по дисциплине Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

1. Тема: Типы ресторанов, баров и кафе

2. Концепция игры: изучение особенностей проектирования ресторанов, баров и кафе.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) проектировщиком в крупной проектной организации выбирает наиболее подходящий проект ресторанов, баров и кафе.

Среди студентов выбирается эксперты (работники ресторанов, баров и кафе различного уровня профессиональной деятельности. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что заказчика интересует именно этот проект ресторанов, баров и кафе.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с особенностями проектирования ресторанов, баров и кафе, определение достоинств и недостатков предлагаемых проектов ресторанов, баров и кафе, умение грамотной презентации ресторанов, баров и кафе.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

- 1. Темы:** Проектирование ресторанов, баров и кафе
- 2. Концепция:** Понимание функциональной взаимосвязи помещений в ресторанах, барах и кафе
- 3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

Тема 1. Составление производственной программы поп и расчет меню.

- 2. Концепция:** Понимание правил составления и разработки производственной программы и расчетного в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Тема 2. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для ПОП.

2. Концепция: Понимание теоретического материала и его применения к конкретным расчетам механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Тема 3. Технологическое проектирование складских помещений.

2. Концепция: Понимание функциональной взаимосвязи складских помещений в ресторанах, барах и кафе

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материалы.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к

коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме,
изложенной в тесте,



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ*
по дисциплине «Инженерное обеспечение предприятий
общественного питания»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018


**При наличии опубликованных методических указаний по дисциплине*



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология и дизайн ресторанных блюд»

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции 22 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 44 час.
Самостоятельная работа – 51 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 8 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Кузнецова А.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и дизайн ресторанных блюд»

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Технология и дизайн ресторанных блюд»** разработан для студентов __4__ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями 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 **«Технология и дизайн ресторанных блюд»** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __144__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__22__ часов), лабораторные занятия (__44__ часов), практические занятия (__ __ часов), самостоятельная работа студента (__51__ часа). Дисциплина реализуется на __4__ курсе в __8__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- оценивание качества сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина «**Технология и дизайн ресторанных блюд**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса
к.т.н., доцент
Департамента пищевых
наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

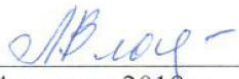
Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология и дизайн ресторанных блюд

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 22 час.
лабораторные работы 44 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. - /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 51 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет семестр
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
 Кузнецова А.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of bakery and confectionery products.

Basic part of Block Б1.Б.ДБ.6.1 , 4 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A. A.

At the beginning of the course a student should be able to

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

OPK-3 the ability to carry out technological control of the conformity of the quality of products and services with established standards

PC-7 ability to organize the preparation and execution of a complex of restaurant products, bakery products, flour confectionery and desserts based on the quality and safety of the cooking process and the finished product

PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

Course description: The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical

loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

Main course literature:

1. Decoration of festive table dishes [Electronic resource] / - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2009.— 200 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>

2. Nesterova D.V. Original decorations from vegetables and fruits [Electronic resource] / Nesterova DV - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2012.— 200 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/38641.html>.

3. Sosnovskaya A.V. Decorations of the New Year's table [Electronic resource] / Sosnovskaya AV - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2012. — 32 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/39941.html>.

4. Decoration of festive table dishes [Electronic resource] / - Electron. text data.— M .: RIPOL Classic, 2010.— 64 c.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/70946.html>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Курс «**Технология и дизайн ресторанных блюд**» входит в блок Б1.В.ДВ.6.1 и относится к дисциплине по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов оформления и декорирования блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства элементов декора, изучение базовых принципов оформления ресторанных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

Целью дисциплины «**Технология и дизайн ресторанных блюд**» является подготовка студентов-бакалавров в области формирования навыков декорирования ресторанных блюд, кулинарной продукции, сервировки стола, развитию творческих способностей и умению готовить вкусную пищу.

Задачи:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Для успешного изучения дисциплины «Основы дизайна ресторанных блюд» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов Основного и вспомогательного сырья, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и дизайн ресторанных блюд» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ – 22 час. час. (т.ч. МАО – 7 ч.)

Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины (1)

1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины
2. Значение оформления блюд
3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.
4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд

Тема 2. Ассортимент посуды для отпуска ресторанных блюд. (1 ч.)

1. Посуда из фарфора: цвет, форма, размер.
2. Посуда из стекла: цвет, форма, размер.
3. Оригинальная посуда и оригинальные способы подачи блюд.

Тема 3. Цвет в кулинарии и продукты, необходимые кулинару-художнику (1 ч)

1. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд.
2. Сдержанность, игра линий, цветовых пятен, нарочитая асимметрия – принципы оформления блюд.
3. Знакомство со свойствами продуктов растительного и животного происхождения, хранение, переработка, использование и сочетание с другими продуктами.

Тема 4. Что такое карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент (1 часа)

1. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций.

2. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.

МАО –учебная дискуссия- 1 час.

Тема 5. Украшения из овощей (2 часа)

1. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
2. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.

МАО –учебная дискуссия- 1 час.

Тема 6. Украшения из фруктов (2 часа)

1. Подготовка фруктов к декоративной вырезке.
2. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.

МАО –учебная дискуссия- 1 час.

Тема 7. Цветочная кулинария в ресторанном бизнесе (2 часа)

1. Кулинарное использование цветов в оформлении и технологии ресторанных блюд.
2. Кулинарное использование съедобных трав в оформлении и технологии ресторанных блюд.
3. Основные принципы украшения блюд зеленью.

МАО –учебная дискуссия- 2 час.

Тема 8. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд. (4 часа.)

1. «Съедобные тарелки» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
2. «Съедобные тарелки» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
3. Корзиночки из сыра, сырого и запеченого картофеля, мучные корзиночки, хлебные тарелки.

МАО –учебная дискуссия- 2 час.

Тема 9. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок (8 часа).

1. Принципы декорирования блюд и закусок.

2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

- Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
- Эстетика и дизайн супов
- Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
- Эстетика и дизайн десертов
- Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

МАО –учебная дискуссия- 2 час.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия – 44час. /10 час. (в т.ч. – МАО- 10час.)

Лабораторное занятие №1 (6 час.)

Занятие 1. «1 «Техника декоративной нарезки овощей»- 4ч.

1. Ознакомиться с инструментом для карвинга, специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием, и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки и способы декоративной нарезки овощей.
3. Подготовить и оформить декоративную композицию из овощей.

Мастер-класс «Техника декоративной нарезки овощей» – преподаватель показывает способы декоративной нарезки овощей - (2ч)

Лабораторное занятие №2 (6 час.)

Занятие 2. «Техника декоративной нарезки фруктов» - 4 ч.

1. Ознакомиться с инструментом для карвинга, специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки и способы декоративной нарезки фруктов.
3. Подготовить и оформить декоративную композицию из фруктов.

Мастер-класс «Техника декоративной нарезки фруктов» – преподаватель показывает способы декоративной нарезки фруктов - (2ч)

Лабораторное занятие №3 (6 час.)

Занятие 3. «Технология приготовления «съедобных тарелок».

1. Ознакомиться со специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием, и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки «съедобных тарелок» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
3. Выработать практические навыки «съедобных тарелок» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
4. Выработать практические навыки производства корзиночек из сыра, сырого и запечённого картофеля, мучных корзиночек, хлебных тарелок.
5. Определить органолептическим способом качество приготовленных изделий.

Лабораторное занятие №4 (6 час.)

Занятие 4. «Возможные приёмы и способы оформления холодных блюд и закусок»- 4ч.

1. Выработать практические навыки по оформлению холодных блюд и закусок.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления холодных блюд и закусок (соусы, заправки, гели, декоративные элементы из овощей, фруктов и зелени)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных холодных блюд и оценить их оформление и подачу.

Мастер-класс «Элементы декора в технологии холодных блюд и закусок.»

– Преподаватель показывает способы оформления холодных блюд и закусок
- (2ч)

Лабораторное занятие №5 (8 час./ 4 час.)

Занятие 5. «Возможные приёмы и способы оформления банкетных блюд»- 6ч

1. Выработать практические навыки по оформлению банкетных блюд.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления банкетных блюд (галантин из птицы, галантин из рыбы, заливное из птицы, канапе)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных банкетных блюд и оценить их оформление и подачу.

Мастер-класс «Элементы декора в технологии банкетных блюд» –

Преподаватель показывает способы оформления блюд из мяса, рыбы, закусочных бутербродов. Варианты расположения на блюде основного продукта и гарнира. (2ч)

Лабораторное занятие №6 (6 час./4 час.)

Занятие 6. «Возможные приёмы и способы оформления сладких блюд и мучных десертов»

1. Выработать практические навыки по оформлению сладких блюд.
2. Приготовить и применить различные элементы оформления сладких блюд и мучных десертов (приготовление мастики и элементов дизайна из нее, украшения из шоколада, художественное оформление выпеченных изделий кремом, элементы декора на основе агар-агара)
3. Определить органолептическим способом качество приготовленных сладких блюд и мучных десертов, оценить их оформление и подачу.

Мастер-класс «Элементы декора в технологии сладких блюд и мучных десертов» – Преподаватель показывает технику приготовления элементов декора и способы оформления сладких блюд и мучных десертов- **2 ч.**

Лабораторное занятие №7 (6 час./2 час.)

Занятие 6. «Возможные приёмы и способы оформления изделий из дрожжевого теста»- 6 ч.

1. Ознакомиться со специализированным инвентарем и специализированным технологическим оборудованием, и безопасными приемами труда.

2. Выработать практические навыки по различным формам лепки открытых и закрытых пирогов, пирожков и булочек.

3. Выработать практические навыки по приготовлению элементов декора из дрожжевого теста.

4. Определить органолептическим способом качество приготовленных изделий, оценить их оформление и подачу.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий	промежуточ-

	дисциплины		контроль	ная аттестация	
1.	Раздел I Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления украшений и элементов декора. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов декора для украшения блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
2.	Раздел II. 1. Ассортимент посуды для отпуска ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс приготовления и правила отпуска различных холодных, горячих и сладких блюд Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать посуду для различных категорий блюд Владеет методами и технологическими приемами оформления и отпуска ресторанных блюд.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
3.	Раздел III. Карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент для карвинга	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов Владеет методами и технологическими приемами вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
4.	Раздел IV. Украшения из овощей и фруктов	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных овощей и фруктов организационный процесс приготовления и оформления овощных и фруктовых композиций Умеет с учетом	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест

			теоретических знаний применять на практике изученные способы нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов		
			Владеет методами и технологическими приемами нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов		
5.	Раздел V. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста, овощей и фруктов и гастрономических товаров, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки		
			Владеет методиками и способами производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки		
6.	Раздел VI. Цветочная кулинария в ресторанном бизнесе	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных категорий блюд и принципы их оформления	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства блюд и их подачу с учетом использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.		
			Владеет методами использования в рецептуре и в элементах декора		

			съедобных цветов и зелени.		
7	Раздел VII. Принципы декорирования. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных способов и приемов оформления блюд и закусок. Организационный процесс декорирования и способов подачи различных блюд и закусок.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
		Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс оформления блюд и закусок, организовать все этапы технологического процесса и процесса декорирования приготовленных блюд, применять на практике изученные способы оформления блюд и закусок.			
		Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления блюд и закусок			

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39939.html>
2. Нестерова Д.В. Оригинальные украшения из овощей и фруктов [Электронный ресурс]/ Нестерова Д.В.— Электрон. текстовые

- данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 200 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/38641.html>.
3. Сосновская А.В. Украшения новогоднего стола [Электронный ресурс]/
Сосновская А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ
классик, 2012.— 32 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/39941.html>.
4. Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ —
Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.—
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70946.html>.

Дополнительная литература

1. Украшение блюд : поэтапные инструкции / А. Г. Красичкина.
Москва : ЭКСМО, 2008. – 255 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:674222&theme=FEFU>
2. Технология мучных кондитерских изделий : метод. указания для
выполнения лабор. работ по дисциплине "Технология продуктов
общественного питания" для студентов 4 и 5 курсов дневной и заочной
формы обучения спец. 19.03.04 / [сост. А.А. Кузнецова] / Владивосток :
Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2011-20с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358615&theme=FEFU>
3. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений
среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. –
Москва : КноРус , 2013.-221 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>
4. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве
кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова
А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2015-440 с.
<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>

5. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. Москва : КноРус , 2013.,221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

6. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова / Москва : КноРус, 2016. – 221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:823000&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.

<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>

2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов

<http://michelinfood.ru/>

3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

www.creative-chef.ru

4. Кулинарный сайт

<https://www.gastronom.ru/>

5. Вестник индустрии питания

www.pitportal.ru

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

– Microsoft Office Professional Plus 2010;

– офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);

- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;

- АBBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;

- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «**Технология и дизайн ресторанных блюд**» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной

исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и 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.
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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)

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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 видеомонитором с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
---	--

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.

Приложение 1



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	6 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	7 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	8-9 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	8-10 неделя	Подготовка к имитационной игре	5	Опрос, 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. Оформление и дизайн холодных блюд и закусок
2. Оформление и дизайн бутербродов
3. Оформление и дизайн заправочных супов
4. Оформление и дизайн супов-пюре и сладких супов
5. Оформление и дизайн банкетных блюд и закусок
6. Оформление и дизайн блюд из мяса
7. Оформление и дизайн блюд из мяса птицы
8. Оформление и дизайн блюд из рыбы
9. Оформление и дизайн блюд из морепродуктов
10. Оформление и дизайн сладких блюд
11. Оформление и дизайн мучных блюд
12. Оформление и дизайн мучных кондитерских изделий



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов Основного и вспомогательного сырья, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию,	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов

отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Тема 1. Цели и задачи изучения дисциплины. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов декора для украшения блюд		
2.	Раздел II. 5. Ассортимент посуды для отпуска ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс приготовления и правила отпуска различных холодных, горячих и сладких блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать посуду для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами оформления и отпуска ресторанных блюд.		
3.	Раздел III. Карвинг. Как выбрать профессиональный инструмент для карвинга	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике		

			изученные способы и приемы вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов		
			Владеет методами и технологическими приемами вырезания декоративных элементов из овощей и фруктов		
4.	Раздел IV. Украшения из овощей и фруктов	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных овощей и фруктов организационный процесс приготовления и оформления овощных и фруктовых композиций	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний применять на практике изученные способы нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов		
			Владеет методами и технологическими приемами нарезки и фигурного вырезания элементов декора из овощей и фруктов		
5.	Раздел V. «Съедобные тарелки» как элемент дизайна ресторанных блюд.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных видов теста, овощей и фруктов и гастрономических товаров, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки		
			Владеет методиками и способами производства декоративных съедобных тарелок, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике практические навыки		

6.	Раздел VI. Цветочная кулинария в ресторанном бизнесе	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных категорий блюд и принципы их оформления	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс производства блюд и их подачу с учетом использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.		
			Владеет методами использования в рецептуре и в элементах декора съедобных цветов и зелени.		
7	Раздел VII. Принципы декорирования. Возможные приемы и способы оформления блюд и закусок	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных способов и приемов оформления блюд и закусок. Организационный процесс декорирования и способов подачи различных блюд и закусок.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс оформления блюд и закусок, организовать все этапы технологического процесса и процесса декорирования приготовленных блюд, применять на практике изученные способы оформления блюд и закусок.		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления блюд и закусок		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Основы дизайна ресторанных блюд»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знает (порого-вый уровень)	Технологические особенности различных элементов дизайна из различных видов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Инструментами, методами и методиками оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных	85-100

				конференциях.	
ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	знает (порого-вый 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 оформления сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-8 умение внедрять в отечественное и зарубежные ресторанное дело	знает (порого-вый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных	45-64

инновационные технологии производства продукции		е разработки в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	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 (продвинутый)	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84

			методике и анализировать результаты экспериментов		
	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 и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы 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 экзамену

1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины
2. Значение оформления блюд
3. Основные приёмы изготовления украшений и элементов декора.
4. Выбор инструментов и приспособлений для оформления блюд
5. Посуда из фарфора: цвет, форма, размер.
6. Посуда из стекла: цвет, форма, размер.
7. Оригинальная посуда и оригинальные способы подачи блюд.
8. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд.
9. Сдержанность, игра линий, цветовых пятен, нарочитая асимметрия – принципы оформления блюд.

10. Знакомство со свойствами продуктов растительного и животного происхождения, хранение, переработка, использование и сочетание с другими продуктами.
11. История возникновения карвинга. Методы карвинга и основные рекомендации для различных украшений для блюд и фруктово-овощных композиций.
12. Профессиональный инструмент для карвинга. Назначение каждого инструмента.
13. Подготовка овощей к декоративной вырезке.
14. Основные приёмы в составлении композиций из овощей.
15. Основные приёмы в составлении композиций из фруктов.
16. Кулинарное использование цветов в оформлении и технологии ресторанных блюд.
17. Кулинарное использование съедобных трав в оформлении и технологии ресторанных блюд.
18. «Съедобные тарелки» из овощей. Подготовка овощей и технология фаршированных овощных блюд.
19. «Съедобные тарелки» из фруктов. Подготовка фруктов и технология фаршированных фруктовых блюд.
20. Корзиночки из сыра, сырого и запеченого картофеля, мучные корзиночки, хлебные тарелки.
21. Принципы декорирования блюд и закусок.
22. Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
23. Эстетика и дизайн супов
24. Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
25. Эстетика и дизайн десертов
26. Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд»**

Раздел «Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок»

1. 1. Принципы декорирования блюд и закусок.
2. 2. Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.
3. - Эстетика и дизайн холодных блюд и закусок
4. - Эстетика и дизайн супов
5. - Эстетика и дизайн банкетных и порционных горячих блюд
6. - Эстетика и дизайн десертов
7. - Оформление десертов и готовых блюд живыми цветами

Раздел «Возможные приёмы и способы оформления сладких блюд и мучных десертов»

1. Виды мастики. Технология сырцовой, заварной и молочной мастики.
2. Свойства шоколада. Правила работы с шоколадом.
3. Технология масляных, сливочных, белковых, сырных и заварных кремов. Способы оформления изделий кремом.
4. Свойства желеобразователей. Правила работы с желеобразователями.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Анализ производственных ситуаций.

Решение ситуационных задач по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд»

- 1. Тема:** Возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок
- 2. Концепция игры:** Изучение технологии приготовления, оформления и способов подачи холодных блюд и закусок.
- 3. Роли.** Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия. Выбрать правильную рецептуру блюда и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы тепловой обработки, правильно оформить изделие, подобрать соответствующую посуду для отпуска. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий и элементов дизайна. Согласно органолептическим и эстетическим показателям, выбрать наиболее лучшее блюдо и, соответственно, команду-победителя.

Цель методов: Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов блюд, различных отделочных полуфабрикатов и элементов декора. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выразить свое мнение.

Метод составления интеллект- карт

по дисциплине «Технология и дизайн ресторанных блюд»

- 1. Тема: Оформление и дизайн сладких блюд и мучных десертов.** Технология отделочных полуфабрикатов и элементов дизайна в производстве сладких блюд и мучных кондитерских изделий.
- 2. Концепция:** Знание и понимание технологического процесса производства кремов, сиропов, мастик и глазурей, украшений из шоколада, а также рецептов отделочных полуфабрикатов.
- 3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

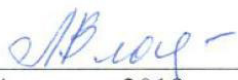
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Тара и упаковка кулинарных изделий

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции 22 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 44 час.
Самостоятельная работа – 51 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 66 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 8 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

Кузнецова А.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Тара и упаковка кулинарных изделий»

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Тара и упаковка кулинарных изделий»** разработан для студентов __4__ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки **«Технология продукции и организация общественного питания»** в соответствии с требованиями 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 **«Тара и упаковка кулинарных изделий»** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __144__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__22__ часов), лабораторные занятия (__44__ часов), практические занятия (__ __ часов), самостоятельная работа студента (__51__ часа). Дисциплина реализуется на __4__ курсе в __8__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение видов и свойств тары и упаковки, а также материалов для ее производства;
- изучение функций и требований, предъявляемых к таре и упаковке для пищевых продуктов;
- изучение влияния упаковки на процессы, происходящие в пищевых продуктах;

- изучение особенностей тары и упаковки для транспортировки, хранения и эффективной реализации различных групп пищевых продуктов.

Дисциплина «**Тара и упаковка кулинарных изделий**» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент

Департамента пищевых

наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____

Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»


Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тара и упаковка кулинарных изделий

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 22 час.
лабораторные работы 44 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 66 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 51 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект семестр
зачет семестр
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____ Левочкина Л.В. _____
Составитель (ли): _____ Кузнецова А.А. _____

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

:

Протокол от « ____ » _____ 20 г. № ____

Директор ДПНиТ _____ (подпись) Приходько Ю.В. (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

:

Протокол от « ____ » _____ 20 г. № ____

Директор ДПНиТ _____ (подпись) Приходько Ю.В. (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of bakery and confectionery products.

Basic part of Block Б1.Б.ДБ.6.2, 4 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A. A.

At the beginning of the course a student should be able to

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

OPK-3 the ability to carry out technological control of the conformity of the quality of products and services with established standards

PC-7 ability to organize the preparation and execution of a complex of restaurant products, bakery products, flour confectionery and desserts based on the quality and safety of the cooking process and the finished product

PC-8 ability to introduce into domestic restaurant business overseas innovative production technology

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

Course description: The problems of preparing all kinds of dough: yeast dough, baking powder chemical test, the test with the type of mechanical

loosening. It is shown that the technology of finishing semis. Presented range of bakery and pastry products.

Main course literature:

1. Merchandising packaging materials and packaging: studies. manual [for universities] / TA TrykovM.: Dashkov and Co., 2010 - 212c.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357680&theme=FEFU>

2. Merchandising packaging materials and packaging: studies. manual [for universities] / TA TrykovaM.: Dashkov and Co., 2011 - 212c.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358306&theme=FEFU>

3. Packaging and packaging of dairy products Mamaev AV, Kuprina A.O., Yarkina M.V.Lan publishing house, 2014 - 304 seconds

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:777532&theme=FEFU>

4. Packing, storage and transportation of fish and fish products Dolganova N.V., Mizhueva S.A., Gazieva S.O., Pershina E.V.Publisher: "GIORD", 2011-272 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664618&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий»

Рабочая программа учебной дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» разработана для студентов четвертого курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), лабораторные занятия (44 часа) и самостоятельная работа студентов (51 час).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств» и «Контроль качества продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности».

В программу курса входит изучение представления о возможных альтернативных подходах, об основных сферах применения полученных знаний, о современном состоянии научных знаний, необходимых для освоения курса, перспективах и направлении их развития.

Целью дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» является формирование у будущего бакалавра теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства тары и упаковки для кулинарных изделий, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи:

- изучение видов и свойств тары и упаковки, а также материалов для ее производства;
- изучение функций и требований, предъявляемых к таре и упаковке для пищевых продуктов;
- изучение влияния упаковки на процессы, происходящие в пищевых продуктах;
- изучение особенностей тары и упаковки для транспортировки, хранения и эффективной реализации различных групп пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- 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-1);
- умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7);
- умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции (ПК-8);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28);

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов тары и упаковки, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции, тары и упаковки
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и

информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, дебрифинги.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия (22 часа, в т.ч. проблемные лекции - 8 ч.)

Тема 1. Основы товароведения (2 часа)

Требования к упаковке и таре. Классификация тары и упаковки. Стандартизация тары. Повторное использование тары.

Тема 2. Сырье и материалы для производства тары и упаковки. (2 часа)

Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина. Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.

Тема 3. Потребительская тара. (6 час.)

Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стекло и керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная тара.

Тема 4. Активная упаковка (4 часа)

Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.

Тема 5. Упаковка в модифицированной газовой среде (4 часа)

Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.

Тема 6. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая маркировка (2 часа)

Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.

Тема 7. Упаковочная индустрия и окружающая среда (2 часа)

Утилизация тары и упаковки. Экологическая маркировка. Способы утилизации различных видов тары и упаковки.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные занятия (44час.)

1. Лабораторная работа №1. (6 ч.)

Знакомство с типами и видами тары.

Целью работы является определение типа и вида тары по внешним признакам. По образцам тары студенты определяют тип, вид и назначение тары, определяют маркировку тары и товара. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

2. Лабораторная работа №2. (6 ч.)

Ассортимент и качество стеклянной тары.

Целью работы является изучение ассортимента и требований к качеству стеклянной тары; терминов и определений внешних дефектов стеклянной тары; методов определения номинальной, средней, полной вместимости тары, герметичности ее укупорки. Ассортимент стеклянной тары студенты

изучают по образцам готовой продукции, по каталогам и НД, устанавливают и отражают в отчете.

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

3. Лабораторная работа № 3. (6 ч.)

Ассортимент и качество металлической тары

Целью работы является изучение ассортимента и требований к качеству металлической тары (банки, канистры, фляги). Приобретение навыков идентификации аэрозольных баллонов и туб согласно НД. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

4. Лабораторная работа № 4. (6 ч.)

Ассортимент и качество полимерной тары.

Целью работы является изучение ассортимента и требований к качеству полимерной тары, приобретение навыков идентификации полимерной тары согласно НД. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

5. Лабораторная работа № 5. (6 ч.)

Картонная и бумажная тара.

Целью работы является изучение классификации, маркировки, требований к качеству и современного ассортимента картонов и картонной и бумажной тары согласно НД. Работа с НТД. Все характеристики тары отражают в отчете.

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

6. Лабораторная работа № 6. (6 ч.)

Транспортная тара.

Целью работы является: изучение ассортимента и требований к качеству жесткой транспортной тары.

Изучается ассортимент транспортной тары по каталогам и НД.

Студентам необходимо выписать термины и дать определения

основным частям и деталям ящиков (корпус, каркас, расстил, щит, стенка (боковая, торцевая), перегородка, деталь, дно, крышка, пояс и др.).

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

7. Лабораторная работа № 7. (6 ч.)

Оценка сорбционной способности полимерной тары для розлива напитков (6ч)

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме; Экспериментально проследить сорбционные способности полимерной тары для розлива напитков.

В т.ч. дебрифинг по результатам лабораторной работы (2 ч.)

8. Занятие-дебрифинг (2 ч.)

Упаковка и экология. Вопросы утилизации упаковки. Описание технологии и рециклинга. Состояние повторной переработки упаковочных материалов в России. Экологические знаки для упаковки, используемые в разных странах мира. Влияние материала упаковки на качество продукции

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий» 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. Основы товароведения Требования к упаковке и таре. Классификация тары и упаковки. Стандартизация тары. Повторное использование тары.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
2.	Тема 2. Сырье и материалы для производства тары и упаковки. Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина . Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс изготовления и правила приемки тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать тару и упаковку для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		
3.	Тема3. Потребительская тара. Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стекло и керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы производства бумажной и картонной упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы подбора бумажной и картонной упаковки		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		

	я тара.				
4.	Тема 4. Активная упаковка (Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
5.	Тема 5. Упаковка в модифицированной газовой среде Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6.	Тема 6. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест

	маркировка Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.		Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции	реферат	
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
7	Тема 7. Упаковочная индустрия и окружающая среда Утилизация тары и упаковки. Экологическая маркировка. Способы утилизации различных видов тары и упаковки.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных способов и приемов утилизация тары и упаковки Организационный процесс утилизации различных видов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести контролировать процесс утилизации различных видов тары и упаковки.		
			Владеет методами и технологическими приемами утилизации различных видов тары и упаковки		

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. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Трыкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 212 с.— <http://www.iprbookshop.ru/734.html>
2. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / Голубева Л.В., Долматова О.И., Сторублевцев С.А. / Воронежский гос. университет инженерных технологий, 2015. – 51 с.
<https://e.lanbook.com/book/76235>
3. Тара и упаковка молочных продуктов Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В.Издательство "Лань", 2014 - 304 с
<https://e.lanbook.com/book/52617>
4. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов Долганова Н.В., Мижужева С.А., Газиева С.О., Першина Е.В.Издательство: "ГИОРД", 2011-272 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664618&theme=FEFU>
<https://e.lanbook.com/book/4884>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Упаковка пищевых продуктов / под ред. Р. Коулза, Д. МакДауэлла, М. Д. Кирвана; пер. с англ. Л. Г. Махотиной Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 416с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355688&theme=FEFU>
2. Тара и упаковка молочных продуктов Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В.
Издательство "Лань"
2014 304 с
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:777532&theme=FEFU>
3. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов для вузов: учебник для вузов Филиппов В.И., Кременевская М.И., Куцакова В.Е. Издательство "ГИОРД" 2014 576 с
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736979&theme=FEFU>
4. Тара и упаковка : [учебное пособие для вузов] / Г. Ф. Гарбузова ; Владивосток : Изд-во Дальневосточной академии экономики и управления, 2004. – 220 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:705329&theme=FEFU> 12 экз
5. Упаковка и тара: проектирование, технологии, применение / Дж.Ф. Ханлон, Р.Дж. Келси, Х.Е. Форсинио СПб. : Профессия, 2008. -632 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351534&theme=FEFU>

6. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров : учебное пособие для вузов / Т. И. Чалых, Л. Н. Коснырева, Л. А. Пашкевич. Москва : Академия, 2004. - 363 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353330&theme=FEFU>
7. Производство тары и упаковки из полимерных материалов: учебное пособие / Скопинцев И.В. Издательство:"Лань", 2018 – 112 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-107277&theme=FEFU>
8. Справочное пособие по композиционным материалам для упаковки и тары / Л. А. Сухарева.
Санкт-Петербург : ГИОРД, 2007. – 276 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353713&theme=FEFU>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения:

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «**Тара и упаковка кулинарных изделий**» 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;
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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 э лектронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	---

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5-7 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	6 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
3	8 неделя	Подготовка к коллоквиуму	5	Опрос, зачет
4	9-10неделя	Подготовка к иммитационной игре	5	Опрос, зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и

становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовятся ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная

студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным,

исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается

студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Исторические вехи развития тары и упаковки
2. Разработка и дизайн упаковки
3. Микробиологическая порча пищевых продуктов и способы консервирования.
4. Качество и сроки годности фасованных пищевых продуктов
5. Логистическая упаковка
6. Стеклоянная тара
7. Металлическая тара
8. Бумажная тара и упаковка
9. Полимерная тара и упаковка
10. Деревянная тара
11. Комбинированная тара
12. Способы утилизации тары и упаковки



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине **Тара и упаковка кулинарных изделий**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов тары и упаковки, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

зарубежный опыт по производству продуктов питания	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
---	---------	---

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Основы товароведения Требования к упаковке и таре. Классификация тары и упаковки. Стандартизация тары. Повторное использование тары.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приемы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции		
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
2.	Тема 2. Сырье и материалы для производства тары и упаковки. Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина. Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает процесс изготовления и правила приемки тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний правильно подобрать тару и упаковку для различных категорий блюд		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		
3.	Тема 3. Потребительская тара. Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стеклянная и	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические способы и приемы производства бумажной и картонной упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний технологического процесса, применять на практике изученные способы и приемы подбора бумажной и картонной упаковки		
			Владеет методами и технологическими приемами подбора тары и упаковки		

	керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная тара.				
4.	Тема 4. Активная упаковка (Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
5.	Тема 5. Упаковка в модифицированной газовой среде Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки. Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6.	Тема 6. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает Технологические особенности и основные приёмы изготовления тары и упаковки.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 18-19 Пр-2 – итоговый тест

	маркировка Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.		Умеет с учетом теоретических знаний знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции	реферат	
			Владеет методами и технологическими приемами приготовления различных элементов тары и упаковки		
7	Тема 7. Упаковочная индустрия и окружающая среда Утилизация тары и упаковки. Экологическая маркировка. Способы утилизации различных видов тары и упаковки.	ОПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-28	Знает технологические особенности различных способов и приемов утилизация тары и упаковки Организационный процесс утилизации различных видов тары и упаковки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести контролировать процесс утилизации различных видов тары и упаковки.		
			Владеет методами и технологическими приемами утилизации различных видов тары и упаковки		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных видов и элементов тары и упаковки	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и	45-64

установленны м нормам			полуфабриатов, овощей и фруктов	раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	
	умеет (продви- нутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65- 84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологически х 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 терминологическ ий аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85- 100
ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции,	знает (порого- вый уровень)	Организационн ый процесс приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных,	знание основных понятий по организации процесса оформления сложной ресторанной продукции,	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологическог о процесса	45- 64

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов		
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса приготовления и оформление сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных	45-64

инновационные технологии производства продукции		разработки в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	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 (продвинутый)	Проводить исследования по заданной	Умение работать с таблицами и справочными	Способность обосновывать и применять	65-84

		методике и анализировать результаты экспериментов	материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	полученные результаты на предприятиях общественного питания	
	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 и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы 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 экзамену

1. Требования к упаковке и таре.
2. Классификация тары и упаковки.
3. Стандартизация тары. Повторное использование тары.
4. Область применения тароупаковочных материалов.
5. Область применения тароупаковочных материалов Бумага и картон для упаковки.
6. Область применения тароупаковочных материалов. Древесина.
7. Область применения тароупаковочных материалов. Металлы.
8. Область применения тароупаковочных материалов. Ткани.
9. Область применения тароупаковочных материалов. Стекло.
10. Область применения тароупаковочных материалов. Полимеры.
11. Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки.
12. Виды и характеристика деревянной и металлической тары.
13. Тканевая тара и упаковочные материалы.
14. Стеклоянная и керамическая тара.
15. Полимерная тара и упаковка.
16. Комбинированная тара.
17. Характеристика активной упаковки.
18. Поглотители кислорода.
19. Поглотители и выделители этилена.
20. Поглотители и выделители углекислого газа.
21. Поглотители влаги и запахов.
22. Состав газовой среды.

- 23.Оборудование для МГС-упаковки.
- 24.МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.
- 25.Понятие и виды маркировки.
- 26.Правила маркировки. Элементы маркировки.
27. Отправительская и транспортная маркировка.
- 28.Маркировка экспортных грузов.
- 29.Товарная маркировка и кодирование.
- 30.Утилизация тары и упаковки.
31. Экологическая маркировка.
- 32.Способы утилизации различных видов тары и упаковки.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Тара и упаковка кулинарных изделий»**

Тема 1. Сырье и материалы для производства тары и упаковки.(2 часа)

Область применения тароупаковочных материалов. Бумага и картон для упаковки. Древесина . Металлы. Ткани. Стекло. Полимеры.

Тема 2. Потребительская тара

Виды и характеристика бумажной и картонной упаковки. Виды и характеристика деревянной и металлической тары. Тканевая тара и упаковочные материалы. Стеклянная и керамическая тара. Полимерная тара и упаковка. Комбинированная тара.

Тема 3. Активная упаковка

Характеристика активной упаковки. Поглотители кислорода. Поглотители и выделители этилена. Поглотители и выделители углекислого газа. Поглотители влаги и запахов.

Тема 4. Упаковка в модифицированной газовой среде

Состав газовой среды. Упаковочные материалы. Оборудование для МГС-упаковки. МГС-смеси для хранения различных категорий пищевых продуктов.

Тема 5. Транспортная, потребительская, фабричная и торговая маркировка

Понятие и виды маркировки. Правила маркировки. Элементы маркировки. Отправительская и транспортная маркировка. Маркировка экспортных грузов. Товарная маркировка и кодирование.

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 «Тара и упаковка кулинарных изделий»

1. Тема: Потребительская тара

Виды потребительской тары и упаковки.

2. Концепция: Знание и понимание технологического процесса производства и применения различных видов тары и упаковки для кулинарной продукции.

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.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Барное дело»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологии
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 7 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

А.Н. Чернышова

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Барное дело»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Барное дело» разработан для студентов 4 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 «Барное дело» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Объекты и сырьевая база технологии смешанных напитков;
- Технология производства компонентов смешанных напитков и коктейлей;
- Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания;

Дисциплина «Барное дело» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК-8, ПК-28, ПК-29).

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 Департамента пищевых наук и технологий _____ А.Н. Чернышова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Барное дело»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологии
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36
Практические работы - 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. - 7/пр. - 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки - 72 час.
в том числе с использованием МАО -17 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Курсовая работа – не предусмотрена
Контрольные работы – не предусмотрены
Экзамен – 7 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_
Составитель:

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Educational and methodical complex discipline "Bar business" is designed for students 4 course enrolled in the direction of 19.03.04 production Technology and organization of public catering".

Discipline "Bar business" is a discipline on the choice of the variable part of the professional cycle (B1.V.DV.7.1).

These teaching materials on the course are developed in accordance with the curriculum of the educational program under the Federal State Educational Standard of Higher Professional Education (FSSES HPE) 19.03.04 approved by the Ministry of Education and Science of the Russian Federation.

The contents of the teaching materials on the course are based on modern science and educational practice and reflects the author's approach to the subject matter.

The teaching materials on the course provide extensive use of active, creative and interactive lessons, combined with private study in order to create and develop the professional skills of the students.

The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Main course literature

1. Technology of preparation of mixed drinks: textbook for universities / S. D. Bozhko, T. P. Kovtun, L. V. Levochkina; Pacific State University of Economics: 2006.- 204 p. - Access mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242618&theme=FEFU>
2. Grapes and wine through the ages. Volume 1 [Electronic resource]: monograph / V.I. Afanasyev [et al.]. - Electron. text data.— M .: All-Russian Breeding and Technological Institute of Horticulture and Nursery of the Russian Academy of Agricultural Sciences, 2013.— 306 c .— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html>
3. Grapes and wine through the ages. Volume 2 [Electronic resource]: monograph / V.I. Afanasyev [et al.]. - Electron. textual data.— M .: All-Russian Breeding and Technological Institute of Horticulture and Nursery of the Russian Academy of

Agricultural Sciences, 2014.— 284 c .— Access mode:

<http://www.iprbookshop.ru/54031.html>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины «Барное дело»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Барное дело» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Барное дело» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.7.1).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Целью дисциплины «Барное дело» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

Задачи:

1. Научиться использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-8)
2. Понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, научиться работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования

информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-28)

3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-29)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли
	Умеет	Проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-28- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами приготовления смешанных напитков для различных групп населения
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения
---	---------	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Барное дело» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Бар. Общие положения (8, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Тема 1. Торгово-производственная характеристика баров (4 час.)

Объективная необходимость реформы общественного питания, повышение технического уровня, качества обслуживания, квалификационного состава обслуживающего персонала.

Действующая правовая и нормативная документация для баров. Организационно-правовые формы создания предприятий. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.

Услуги бара. Требования к услугам бара: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и экологичность, культура обслуживания, социальная адресность, информативность.

Правила производства и реализации продукции (услуг) бара.

Виды баров: пивной бар, винный бар, коктейль-холл, коктейль-бар, молочный бар, витаминный бар, гриль-бар.

Посуда и оборудование для баров.

Тема 2. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (4, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Определение смешанных напитков, коктейлей. Классификация смешанных напитков: алкогольные, безалкогольные; короткие смешанные, средние смешанные, длинные смешанные, групповые смешанные напитки. Классификация по назначению: аперитивы, послеобеденные, вечерние смешанные напитки; классификация по способу подачи: холодные смешанные напитки, горячие смешанные напитки.

Лекция-беседа (МАО-3 час.) Характеристика базы: крепкоалкогольной, среднеалкогольной, слабоалкогольной.

Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов: алкогольных, безалкогольных, ароматических, соковых, эмульгаторных, ликерных.

Характеристика вкусо-ароматических компонентов: сладких, сладко-ароматических, горько-ароматических.

Виды наполнителей.

Раздел 2. Напитки и коктейли (28, в том числе в форме активного обучения 4 час.)

Тема 1. Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз (4 час.)

Водка. Характеристика, виды. Условия и особенности подачи.

Джин. Способ производства. Классификация. Условия и особенности подачи.

Виски. Способ производства. Классификация и виды виски. Условия и особенности подачи.

Ром. Сырье для производства. Страны-производители. Способы подачи.

Коньяк. Способ производства. Классификация. Условия и особенности подачи.

Виноградный бренди. Разновидности (бренди, граппа, крепкий бренди). Способ производства.

Фруктово-ягодные бренди (яблочное бренди –кальвадос, вишневое бренди, сливовое бренди). Характеристика. Страны-производители.

Вино. Сортные и купажные вина. Марочные вина. Обычные вина. Характеристика вин в зависимости от страны-производителя. Условия и особенности подачи различных вин.

Тема 2. Характеристика основных напитков, участвующих в роли смягчающе-сглаживающего компонента при приготовлении смешанных напитков (4 час.)

Ароматизированная группа. Вермуты. Характеристика, группы (итальянские, французские). Назначение.

Спиртовые аперитивы.

Херес. Характеристика, разновидности, условия подачи.

Портвейн. Характеристика, виды, использование в приготовлении смешанных напитков.

Мадера. Характеристика, виды, использование в приготовлении смешанных напитков.

Соковая (плодово-ягодная) группа. Характеристика соков, диапазон использования, назначение.

Эмульгаторная группа. Роль молока в напитках группы «Ег-ног». Сливки, как смягчающе-сглаживающий компонент коротких напитков группы «Зуум». Яйцо в напитках группы «Флип».

Вкусо-ароматический компонент. Сладкая группа: сахар, натуральный сироп, фруктово-ягодный сироп, натуральный мед. Характеристика, варианты использования.

Сладко-ароматическая группа: ликеры (крепкие, десертные, кремы), сладкие настойки, наливки. Характеристика, варианты использования.

Горько-ароматическая группа: горькие настойки – «биттеры»:

- содержащие экстракты трав, корней, пряностей,

- содержащие эфирные масла плодов с добавлением для горечи хинина и других составляющих.

Характеристика горьких настоек, их применение.

Тема 3. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых в роли наполнителя (4 час.)

Шампанское. Определение. Содержание спирта. Типы шампанского в зависимости от содержания сахара: экстра брют, брют, самое сухое, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

Игристые вина. Кава, спуманте. Методы производства, характеристика.

Шипучие (газированные) вина. Способы производства, характеристика.

Сидр. Сырье для производства. Сидр сухой, полусухой, сладкий. Характеристика, использование.

Пиво. Разновидности пива: эль, битер, лагер, пилс, стаут. Хранение пива. Температура подачи.

Прохладительные напитки. Минеральные воды и газированные напитки. Лимонад, содовая, тоник, кола и их разновидности.

Тема 4. Сопутствующие компоненты, участвующие в приготовлении смешанных напитков (4 час.)

Лед. Требования ко льду. Лед в глыбах, коктейльный лед, лед «физ», лед «коблер», ледяной крем.

Пряности, ароматические и вкусовые вещества. Мята. Гвоздика. Корица. Мускатный орех. Ваниль, эссенции пищевые. Чай. Плодово-ягодные компоты. Маслины.

Сиропы. Классификация. Способы приготовления. Применение.

Украшение коктейлей. Фрукты и овощи. Охлаждение бокала и создание кромки

Тема 5. Инвентарь, мерный инструмент, посуда для баров (4, в том числе в форме активного обучения 4 час.)

Лекция проблемная (МАО-4 час.) Мерная посуда и инструменты. Мерные стаканы. Мензурки. Стандартные мерки. Скоростные насадки. Визуальный дозатор. Дозатор с позиционным вливанием спиртных напитков. Дозатор с электронным управлением.

Стандартный шейкер. Фильтр Хоуторна. Стандартный бостонский шейкер. Американский бостонский шейкер.

Барный стакан, или стакан для смешивания. Барная ложка. Барные пробки. Пробковылавливатель. Штопор. Ключ барный.

Разделочная доска. Лоток для фруктов. Емкость для льда, ложка, щипцы для льда, совок для льда. Мутовка. Сифоны с газированной водой. Соломинки натуральные и пластмассовые. Нож для снятия цедры с цитрусовых. Приборы десертные. Барные вилки.

Электромиксер. Электросоковыжималка. Тостер. Ростер. Блендер. Электроплитка.

Ведерко с водой. Кувшины для воды. Ложка-дуршлаг. Ножи.

Посуда для коктейлей. Олд-фэшн Рокс глас. Хайболл. Бокал Мартини. Коктейльная рюмка. Вазочка для шампанского. Флюте. Айриш-кофе. Ликерная рюмка. Кордиал. Пони. Маргарита. Харикейн. Тулип. Бренди глас. Пуус-кафе. Порт-глас. Шерри. Сауэр. Эпсом.

Посуда для пива. Стандартный пивной стакан. Стакан для бочкового пива. Стакан для пива «Пилснер». Пивной бокал.

Посуда для игристых вин. Широкий бокал для шампанского. Бокал «Флейта» (флюте). Бокал «Тюльпан» (тулип флюте).

Посуда для вина. Рюмка для хереса или портвейна. Бокал для белого вина. Бокал для красного вина.

Посуда для коньяков и ликеров. Рюмка «Элджин» для ликеров. Стопка (шот глас). Коньячная рюмка.

Посудомоечные машины. Выбор. Параметры.

Тема 6. Основы технологии приготовления смешанных напитков (2 час.)

Метод «Билд». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Стир». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Шейк». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Бленд». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Тема 7. Характеристика групп смешанных напитков и технология их приготовления (6 час.)

Коктейли. Группа «Сауэр». Формула классического сауэра. Способ приготовления. Примеры рецептур.

Коктейли-аперитивы. «Олдфэшн». «Мартини». Подслащенные коктейли-аперитивы. Коктейли-аперитивы ароматического типа на базе коньяка и фруктово-ягодных бренди. Коктейли-аперитивы ароматического типа на базе рома. Винные коктейли-аперитивы. Формула. Способ приготовления. Подача.

Коктейли-дигестивы. Классическая группа. Подслащенная группа. Сладкая группа. Эмульгаторная группа. Слоистые коктейли. Группа «Пуус-кафе». Группа «Чамперелл». Группа «Кникебайн». Формула. Способ приготовления. Подача.

Подслащенные послеобеденные коктейли. Десертные коктейли. Сливочные десертные коктейли. Формула. Подача.

Оригинальные коктейли. Группа «Флип». Группа «Ойстер». Группа «Краст». Группа «Смэш». Группа «Зуум». Группа «Фраппе». Группа «Фрозен». Группа «Шейк». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Длинные смешанные напитки. Группа «Хайболл». Группа «Бак». Группа «Рикки». Группа Коллинз». Группа «Физ». Группа «Дэйзи» и «Фикс». Группа «Джулеп». Группа «Коблер». Группа «Кулер». Группа «Сангари». Группа «Слинг». Группа «Тодди». Группа «Молочные длинные смешанные напитки». Группа «Пафф». Группа «Эг-ног». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Групповые смешанные напитки. Группы «Пунши» и «Крюшоны». Формула. Технология приготовления и рецептура горячих и холодных пуншей и крюшонов. Особенности подачи.

Группа «Глинтвейн» и «Грог». Формула. Технология приготовления и рецептура глинтвейнов и грогов. Особенности подачи.

Группа «Нега». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Группа «Ног». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Безалкогольные смешанные напитки. «Фиц». «Айс-крим». Технология приготовления. Посуда для приготовления и подачи.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**Практические занятия (36, в том числе в форме активного обучения
7 час.)**

**Семинарское занятие 1. Теория построения смешанных напитков
(6 час.)**

1. Классификация смешанных напитков:

- по содержанию алкоголя;
- по объему;
- по назначению;
- по способу подачи.

2. Назначение вкусо-ароматических компонентов.

3. Назначение наполнителя в смешанном напитке (на примере классических коктейлей).

4. характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении смешанных напитков:

- водка;
- настойки горькие;
- джин;
- виски;
- ром;
- коньяк;
- виноградные, фруктово-ягодные бренди;
- вина.

**Семинарское занятие 2. Основы технологии приготовления
смешанных напитков (коктейлей) (6 час.)**

1. Подготовка рабочего места бармена (инвентарь, мерный инструмент, посуда, составные компоненты, участвующие в приготовлении смешанных напитков).

2. Методы приготовления смешанных напитков. Правила взбивания напитков в шейкере.

3. Требования по определению очередности и пропорциональности смешивания коктейлей.

4. Способы оформления коктейлей.

Семинарское занятие 3. Основы технологии приготовления горячих напитков (коктейлей) (6 час.)

1. Кофе – основные сорта, используемые для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические свойства.

2. Правила приготовления кофе в кофеварке типа «Экспресс», приготовление кофе по-восточному.

3. Чай, товарные сорта, правила заваривания.

4. Характеристика других горячих напитков (какао, горячего шоколада), реализуемых в баре.

Занятие 4. Составление производственной программы для специализированных баров (6, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Понятие производственной программы бара. Назначение карты бара. Требования к оформлению. Последовательность расположения напитков в карте бара.

Деловая игра (МАО – 3 час.). Составление производственной программы для специализированных баров: коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, салатного бара, кофейного, шоколадного, десертного, молочного баров.

Занятие 5. Составление меню для тематической молодежной вечеринки (6, в том числе в форме активного обучения 4 час., в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Деловая игра (МАО – 4 час./2 час.)

1. Придумать тематику.
2. Подобрать блюда и закуски, салаты, десерты, коктейли. Приложить рецептуры.
3. Подобрать рецептуры закусок на шпажках для коктейлей.
4. Подобрать рецептуры острых закусок для коктейлей.
5. Подобрать варианты украшений из фруктов и овощей для коктейлей.

Занятие 6. Основы технологии приготовления горячих напитков (6 час.)

1. Английский способ заваривания чая.
2. Японский способ заваривания чая.
3. Грузинский способ заваривания чая.
4. Русский способ заваривания чая.
5. Приготовление кофе по-турецки. Основы подачи.
6. Приготовление кофе-гляссе.
7. Приготовление кофе по-венски.
8. Приготовление кофе по-варшавски.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Барное дело» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение каждого задания;

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.	Раздел I. Бар. Общие положения	ПК-8, ПК-28	Знает классификацию баров, терминологию отрасли Умеет определять особенности производства различных напитков в зарубежных странах. Владеет способностью составлять производственные программы баров.	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II. Напитки	ПК-28,		УО-1 –	Зачет

	и коктейли	ПК-29	Знает особенности и правила составления рецептур коктейлей различных групп. Умеет подбирать аксессуары и гарниры к смешанным напиткам, оформлять готовые напитки Владеет методиками приготовления коктейлей разными способами	собеседование, 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

(печатные и электронные издания)

1. Технология приготовления смешанных напитков : учебное пособие для вузов / С. Д. Божко, Т. П. Ковтун, Л. В. Левочкина ; Тихоокеанский государственный экономический университет: 2006.- 204 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242618&theme=FEFU>
2. Виноград и вино сквозь века. Том 1 [Электронный ресурс]: монография/ В.И. Афанасьев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2013.— 306 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html>
3. Виноград и вино сквозь века. Том 2 [Электронный ресурс]: монография/ В.И. Афанасьев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2014.— 284 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54031.html>
4. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107062>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.;

60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

2. Технология приготовления напитков в общественном питании / Н. И. Бруннек, А. Т. Морозов, Г. Н. Ловачева.- Москва: Экономика, 1980.- 96 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309585&theme=FEFU>
3. Калугина Л.А. Домашнее виноделие [Электронный ресурс]/ Калугина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Аделант, 2009.— 384 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44080.html>

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, Реализуемая населению. Общие технические условия».<http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2050763-2007%20&lr=75>
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ No1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека. <http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Барное дело» 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 занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным 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 «Барное дело»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	3 неделя семестра 7 неделя семестра 11 неделя семестра 15 неделя семестра	Подготовка рефератов	20	Зачет
2	14 неделя семестра	Подготовка презентации	15	Зачет
3	2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 13 неделя семестра	Подготовка к семинару	5	Зачет
4	12 неделя семестра	Подготовка к имитационной игре	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. Чайная церемония в Японии.
2. Чаепитие в Китае.
3. Чай на Руси.
4. Чаепитие в Англии.
5. Исторический путь кофе.
6. Вино в мифологии.
7. Национальные крепкие напитки.
8. Лучшие вина Франции.
9. История пива.
10. Бальзамы Приморья.
11. Романтический напиток – ром.
12. Водка – национальный напиток России.
13. Развитие русского виноделия.
14. История шампанского.
15. Самые популярные ликеры мира.
16. «Вода жизни» - виски.

17. Марочные коньяки.
18. Демократичный напиток – джин.
19. История создания классических коктейлей «Кровавая Мэри», «Мартини», «Хайболл», «Белая леди», «Коллинз».
20. Суши-бар.
21. Английский паб.
22. Особенности заведения Франции – парижские кафе.
23. Профессиональная посуда баров.
24. Текила – напиток нового поколения.
25. Салат-бары – это актуально.
26. Аксессуары баров.
27. Безалкогольные коктейли.
28. Полынное вино – вермут.
29. Благородное семейство – коньяк и арманьяк.
30. Вино с кавказским акцентом.
31. Искусство готовить кофе.
32. Успех бренди.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Барное дело»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2018

Паспорт ФОС
по дисциплине Барное дело

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп
	Умеет	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам
	Владеет	Методиками приготовления коктейлей различными способами.
ПК-28 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Особенности технологии приготовления крепких алкогольных напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.)
	Умеет	Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающе-сглаживающий компонент, вкусо-ароматический компонент, наполнители)
	Владеет	Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд)
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и форм
	Умеет	Составлять подробные отчеты о финансово-хозяйственной деятельности бара, как предприятия питания
	Владеет	Методами и средствами составления рецептов смешанных напитков, определения их пищевой ценности

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточна я аттестация
1.	Раздел I. Бар. Общие положения	ПК-8, ПК-28	Знает классификацию баров, терминологию отрасли Умеет определять особенности производства различных напитков в зарубежных странах. Владеет способностью составлять производственные программы баров.	УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II. Напитки и коктейли	ПК-28, ПК-29	Знает особенности и правила составления рецептур коктейлей различных групп. Умеет подбирать аксессуары и гарниры к смешанным напиткам, оформлять готовые напитки Владеет методиками приготовления коктейлей разными способами	УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Барное дело»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп	Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп	Способность дать определения основных понятий предметной области; способность перечислить и раскрыть суть понятий и определений, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам	Способность работать с литературными данными данными и на их основе составлять программу предприятия	65-84
	владеет (высокий)	Методиками приготовления коктейлей различными способами	Методиками приготовления коктейлей различными способами	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100
ПК-28 – способность изучать и анализировать научно-	знает (пороговый уровень)	Особенности технологии приготовления крепких	Особенности технологии приготовления крепких алкогольных	способность раскрыть суть методов научного исследования;	45-64

техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		алкогольных напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.)	напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.)	способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	
	умеет (продвинутый)	Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающий компонент, вкусоароматический компонент, наполнители)	Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающий компонент, вкусоароматический компонент, наполнители)	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд)	Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд)	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов	знает (пороговый уровень)	Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и	Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и форм	Способность раскрыть суть методов составления рационов питания;- способность	45-64

в, подготавлива ть данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистически ми методами и средствами обработки эксперимента льных данных проведенных исследований		форм		обосновать актуальность составления рационов сбалансированно го питания	
	умеет (продви- нутый)	Составлять подробные отчеты о финансово- хозяйственн ой деятельност и бара, как предприятия питания	Составлять подробные отчеты о финансово- хозяйственной деятельности бара, как предприятия питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности	Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять рационы питания 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 и сдачу экзамена.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. История происхождения напитков и коктейлей
2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Водка, арак, горькие настойки, бальзамы.
3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Джин. Виски.
4. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Ром и кашаса.
5. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Мецкаль и текила.

6. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Коньяк, бренди, арманьяк.
7. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Граппа. Ликеры.
8. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Вина. Игристые вина и шампанское.
9. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Пиво, его разновидности.
10. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Безалкогольное сырье.
11. Основы построения смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты.
12. Классификация смешанных напитков.
13. Методы приготовления коктейлей. Оформление коктейлей.
14. Приемы работы бармена
15. Посуда и инвентарь бара.
16. Международные единицы измерений жидкостей. Аксессуары бара.
17. Подача алкогольных напитков к блюдам.
18. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.
19. Лед, его назначение и виды.
20. Технология приготовления горячих смешанных напитков.
21. Кофе. Способы помола. Способы приготовления кофе.
22. Технология приготовления напитков для компании.
23. Ассортимент кофейного меню.
24. Технология приготовления коктейлей дигестивов.
25. Оборудование баров.
26. Классификация баров. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.
27. Вкусоароматические компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков.

28. Наполнители и вспомогательные компоненты.
29. Чай. Технология производства черного, зеленого, белого (желтого) чая.
30. Чайные церемонии.

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 по дисциплине Барное дело

Раздел «Бар. Общие положения»

1. Классификация баров в соответствии с нормативной документацией, принятой в Российской Федерации.
2. История развития барного дела в России и в мире.
3. Производственная программа бара. Характеристика, особенности
4. Понятие винной, коктейльной карты
5. Классификация алкогольных напитков в зависимости от их крепости

Раздел «Напитки и коктейли»

1. Определение смешанного напитка, коктейля.
2. Характеристика базы.
3. Характеристика смягчающе-сглаживающего компонента.
4. Вкусо-ароматические компоненты.
5. Виды наполнителей.
6. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых при составлении коктейлей..
7. Инвентарь, мерный инструмент, посуда.
8. Основы технологии приготовления смешанных напитков
9. Характеристика групп смешанных напитков и технология их приготовления.

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 Барное дело

1. Темы: Основные компоненты коктейлей. База, смягчающе-сглаживающие, вкусо-ароматические компоненты и наполнители.

2. Концепция: Понимание значения и роли отдельных компонентов при составлении коктейлей, а также их воздействия на организм человека.

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 интеллектуальной карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология смешанных напитков»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологии
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 7 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

А.Н. Чернышова

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Технология смешанных напитков»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология смешанных напитков» разработан для студентов 4 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 «Технология смешанных напитков» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Объекты и сырьевая база технологии смешанных напитков;
- Технология производства компонентов смешанных напитков и коктейлей;
- Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания;

Дисциплина «Технология смешанных напитков» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции

общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК-8, ПК-28, ПК-29).

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 Департамента
пищевых наук и технологии _____ А.Н. Чернышова

Директор Департамента

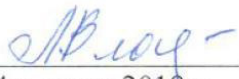
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология смешанных напитков»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологии
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36
Практические работы - 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. - 7/пр. - 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки - 72 час.
в том числе с использованием МАО -17 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Курсовая работа – не предусмотрена
Контрольные работы – не предусмотрены
Экзамен – 7 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_
Составитель:

Левочкина Л.В.
к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Educational and methodical complex discipline "Bar business" is designed for students 4/5 courses enrolled in the direction of 19.03.04 production Technology and organization of public catering".

Discipline "Bar business" is a discipline on the choice of the variable part of the professional cycle (B1.V.DV.7.1).

These teaching materials on the course are developed in accordance with the curriculum of the educational program under the Federal State Educational Standard of Higher Professional Education (FSSES HPE) 19.03.04 approved by the Ministry of Education and Science of the Russian Federation.

The contents of the teaching materials on the course are based on modern science and educational practice and reflects the author's approach to the subject matter.

The teaching materials on the course provide extensive use of active, creative and interactive lessons, combined with private study in order to create and develop the professional skills of the students.

The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Main course literature

1. Technology of preparation of mixed drinks: textbook for universities / S. D. Bozhko, T. P. Kovtun, L. V. Levochkina; Pacific State University of Economics: 2006.- 204 p. - Access mode: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242618&theme=FEFU>
2. Grapes and wine through the ages. Volume 1 [Electronic resource]: monograph / V.I. Afanasyev [et al.]. - Electron. text data.— M.: All-Russian Breeding and Technological Institute of Horticulture and Nursery of the Russian Academy of Agricultural Sciences, 2013.— 306 c.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html>
3. Grapes and wine through the ages. Volume 2 [Electronic resource]: monograph / V.I. Afanasyev [et al.]. - Electron. textual data.— M.: All-Russian Breeding and Technological Institute of Horticulture and Nursery of the Russian Academy of

Agricultural Sciences, 2014.— 284 c .— Access mode:

<http://www.iprbookshop.ru/54031.html>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины «Технология смешанных напитков»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология смешанных напитков» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Технология смешанных напитков» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.7.1).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Целью дисциплины «Технология смешанных напитков» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

Задачи:

1. Научиться использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-8)
2. Понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, научиться работать с информацией в

глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-28)

3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-29)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли
	Умеет	Проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-28- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами приготовления смешанных напитков для различных групп населения
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами определения биологической

данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими		ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология смешанных напитков» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Бар. Общие положения (8, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Тема 1. Торгово-производственная характеристика баров (4 час.)

Объективная необходимость реформы общественного питания, повышение технического уровня, качества обслуживания, квалификационного состава обслуживающего персонала.

Действующая правовая и нормативная документация для баров. Организационно-правовые формы создания предприятий. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.

Услуги бара. Требования к услугам бара: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и экологичность, культура обслуживания, социальная адресность, информативность.

Правила производства и реализации продукции (услуг) бара.

Виды баров: пивной бар, винный бар, коктейль-холл, коктейль-бар, молочный бар, витаминный бар, гриль-бар.

Посуда и оборудование для баров.

Тема 2. Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (4, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Определение смешанных напитков, коктейлей. Классификация смешанных напитков: алкогольные, безалкогольные; короткие смешанные, средние смешанные, длинные смешанные, групповые смешанные напитки. Классификация по назначению: аперитивы, послеобеденные, вечерние смешанные напитки; классификация по способу подачи: холодные смешанные напитки, горячие смешанные напитки.

Лекция-беседа (МАО-3 час.) Характеристика базы: крепкоалкогольной, среднеалкогольной, слабоалкогольной.

Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов: алкогольных, безалкогольных, ароматических, соковых, эмульгаторных, ликерных.

Характеристика вкусо-ароматических компонентов: сладких, сладко-ароматических, горько-ароматических.

Виды наполнителей.

Раздел 2. Напитки и коктейли (28, в том числе в форме активного обучения 4 час.)

Тема 1. Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз (4 час.)

Водка. Характеристика, виды. Условия и особенности подачи.

Джин. Способ производства. Классификация. Условия и особенности подачи.

Виски. Способ производства. Классификация и виды виски. Условия и особенности подачи.

Ром. Сырье для производства. Страны-производители. Способы подачи.

Коньяк. Способ производства. Классификация. Условия и особенности подачи.

Виноградный бренди. Разновидности (бренди, граппа, крепкий бренди). Способ производства.

Фруктово-ягодные бренди (яблочное бренди –кальвадос, вишневое бренди, сливовое бренди). Характеристика. Страны-производители.

Вино. Сортные и купажные вина. Марочные вина. Обычные вина. Характеристика вин в зависимости от страны-производителя. Условия и особенности подачи различных вин.

Тема 2. Характеристика основных напитков, участвующих в роли смягчающе-сглаживающего компонента при приготовлении смешанных напитков (4 час.)

Ароматизированная группа. Вермуты. Характеристика, группы (итальянские, французские). Назначение.

Спиртовые аперитивы.

Херес. Характеристика, разновидности, условия подачи.

Портвейн. Характеристика, виды, использование в приготовлении смешанных напитков.

Мадера. Характеристика, виды, использование в приготовлении смешанных напитков.

Соковая (плодово-ягодная) группа. Характеристика соков, диапазон использования, назначение.

Эмульгаторная группа. Роль молока в напитках группы «Ег-ног». Сливки, как смягчающе-сглаживающий компонент коротких напитков группы «Зуум». Яйцо в напитках группы «Флип».

Вкусо-ароматический компонент. Сладкая группа: сахар, натуральный сироп, фруктово-ягодный сироп, натуральный мед. Характеристика, варианты использования.

Сладко-ароматическая группа: ликеры (крепкие, десертные, кремы), сладкие настойки, наливки. Характеристика, варианты использования.

Горько-ароматическая группа: горькие настойки – «биттеры»:

- содержащие экстракты трав, корней, пряностей,

- содержащие эфирные масла плодов с добавлением для горечи хинина и других составляющих.

Характеристика горьких настоек, их применение.

Тема 3. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых в роли наполнителя (4 час.)

Шампанское. Определение. Содержание спирта. Типы шампанского в зависимости от содержания сахара: экстра брют, брют, самое сухое, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое.

Игристые вина. Кава, спуманте. Методы производства, характеристика.

Шипучие (газированные) вина. Способы производства, характеристика.

Сидр. Сырье для производства. Сидр сухой, полусухой, сладкий. Характеристика, использование.

Пиво. Разновидности пива: эль, битер, лагер, пилс, стаут. Хранение пива. Температура подачи.

Прохладительные напитки. Минеральные воды и газированные напитки. Лимонад, содовая, тоник, кола и их разновидности.

Тема 4. Сопутствующие компоненты, участвующие в приготовлении смешанных напитков (4 час.)

Лед. Требования ко льду. Лед в глыбах, коктейльный лед, лед «физ», лед «коблер», ледяной крем.

Пряности, ароматические и вкусовые вещества. Мята. Гвоздика. Корица. Мускатный орех. Ваниль, эссенции пищевые. Чай. Плодово-ягодные компоты. Маслины.

Сиропы. Классификация. Способы приготовления. Применение.

Украшение коктейлей. Фрукты и овощи. Охлаждение бокала и создание кромки

Тема 5. Инвентарь, мерный инструмент, посуда для баров (4, в том числе в форме активного обучения 4 час.)

Лекция проблемная (МАО-4 час.) Мерная посуда и инструменты. Мерные стаканы. Мензурки. Стандартные мерки. Скоростные насадки. Визуальный дозатор. Дозатор с позиционным вливанием спиртных напитков. Дозатор с электронным управлением.

Стандартный шейкер. Фильтр Хоуторна. Стандартный бостонский шейкер. Американский бостонский шейкер.

Барный стакан, или стакан для смешивания. Барная ложка. Барные пробки. Пробковылавливатель. Штопор. Ключ барный.

Разделочная доска. Лоток для фруктов. Емкость для льда, ложка, щипцы для льда, совок для льда. Мутовка. Сифоны с газированной водой. Соломинки натуральные и пластмассовые. Нож для снятия цедры с цитрусовых. Приборы десертные. Барные вилки.

Электромиксер. Электросоковыжималка. Тостер. Ростер. Блендер. Электроплитка.

Ведерко с водой. Кувшины для воды. Ложка-дуршлаг. Ножи.

Посуда для коктейлей. Олд-фэшн Рокс глас. Хайболл. Бокал Мартини. Коктейльная рюмка. Вазочка для шампанского. Флюте. Айриш-кофе. Ликерная рюмка. Кордиал. Пони. Маргарита. Харикейн. Тулип. Бренди глас. Пуус-кафе. Порт-глас. Шерри. Сауэр. Эпсом.

Посуда для пива. Стандартный пивной стакан. Стакан для бочкового пива. Стакан для пива «Пилснер». Пивной бокал.

Посуда для игристых вин. Широкий бокал для шампанского. Бокал «Флейта» (флюте). Бокал «Тюльпан» (тулип флюте).

Посуда для вина. Рюмка для хереса или портвейна. Бокал для белого вина. Бокал для красного вина.

Посуда для коньяков и ликеров. Рюмка «Элджин» для ликеров. Стопка (шот глас). Коньячная рюмка.

Посудомоечные машины. Выбор. Параметры.

Тема 6. Основы технологии приготовления смешанных напитков (2 час.)

Метод «Билд». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Стир». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Шейк». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Метод «Бленд». Особенности. Посуда, инвентарь. Приготавливаемые группы коктейлей.

Тема 7. Характеристика групп смешанных напитков и технология их приготовления (6 час.)

Коктейли. Группа «Сауэр». Формула классического сауэра. Способ приготовления. Примеры рецептур.

Коктейли-аперитивы. «Олдфэшн». «Мартини». Подслащенные коктейли-аперитивы. Коктейли-аперитивы ароматического типа на базе коньяка и фруктово-ягодных бренди. Коктейли-аперитивы ароматического типа на базе рома. Винные коктейли-аперитивы. Формула. Способ приготовления. Подача.

Коктейли-дигестивы. Классическая группа. Подслащенная группа. Сладкая группа. Эмульгаторная группа. Слоистые коктейли. Группа «Пуус-кафе». Группа «Чамперелл». Группа «Кникебайн». Формула. Способ приготовления. Подача.

Подслащенные послеобеденные коктейли. Десертные коктейли. Сливочные десертные коктейли. Формула. Подача.

Оригинальные коктейли. Группа «Флип». Группа «Ойстер». Группа «Краст». Группа «Смэш». Группа «Зуум». Группа «Фраппе». Группа «Фрозен». Группа «Шейк». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Длинные смешанные напитки. Группа «Хайболл». Группа «Бак». Группа «Рикки». Группа Коллинз». Группа «Физ». Группа «Дэйзи» и «Фикс». Группа «Джулеп». Группа «Коблер». Группа «Кулер». Группа «Сангари». Группа «Слинг». Группа «Тодди». Группа «Молочные длинные смешанные напитки». Группа «Пафф». Группа «Эг-ног». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Групповые смешанные напитки. Группы «Пунши» и «Крюшоны». Формула. Технология приготовления и рецептура горячих и холодных пуншей и крюшонов. Особенности подачи.

Группа «Глинтвейн» и «Грог». Формула. Технология приготовления и рецептура глинтвейнов и грогов. Особенности подачи.

Группа «Нега». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Группа «Ног». Формула. Способ приготовления и особенности подачи.

Безалкогольные смешанные напитки. «Фиц». «Айс-крим». Технология приготовления. Посуда для приготовления и подачи.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**Практические занятия (36, в том числе в форме активного обучения
7 час.)**

**Семинарское занятие 1. Теория построения смешанных напитков
(6 час.)**

1. Классификация смешанных напитков:

- по содержанию алкоголя;
- по объему;
- по назначению;
- по способу подачи.

2. Назначение вкусо-ароматических компонентов.

3. Назначение наполнителя в смешанном напитке (на примере классических коктейлей).

4. характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении смешанных напитков:

- водка;
- настойки горькие;
- джин;
- виски;
- ром;
- коньяк;
- виноградные, фруктово-ягодные бренди;
- вина.

**Семинарское занятие 2. Основы технологии приготовления
смешанных напитков (коктейлей) (6 час.)**

1. Подготовка рабочего места бармена (инвентарь, мерный инструмент, посуда, составные компоненты, участвующие в приготовлении смешанных напитков).

2. Методы приготовления смешанных напитков. Правила взбивания напитков в шейкере.

3. Требования по определению очередности и пропорциональности смешивания коктейлей.

4. Способы оформления коктейлей.

Семинарское занятие 3. Основы технологии приготовления горячих напитков (коктейлей) (6 час.)

1. Кофе – основные сорта, используемые для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические свойства.

2. Правила приготовления кофе в кофеварке типа «Экспресс», приготовление кофе по-восточному.

3. Чай, товарные сорта, правила заваривания.

4. Характеристика других горячих напитков (какао, горячего шоколада), реализуемых в баре.

Занятие 4. Составление производственной программы для специализированных баров (6, в том числе в форме активного обучения 3 час.)

Понятие производственной программы бара. Назначение карты бара. Требования к оформлению. Последовательность расположения напитков в карте бара.

Деловая игра (МАО – 3 час.). Составление производственной программы для специализированных баров: коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, салатного бара, кофейного, шоколадного, десертного, молочного баров.

Занятие 5. Составление меню для тематической молодежной вечеринки (6, в том числе в форме активного обучения 4 час., в том числе в форме активного обучения 2 час.)

Деловая игра (МАО – 4 час./2 час.)

1. Придумать тематику.
2. Подобрать блюда и закуски, салаты, десерты, коктейли. Приложить рецептуры.
3. Подобрать рецептуры закусок на шпажках для коктейлей.
4. Подобрать рецептуры острых закусок для коктейлей.
5. Подобрать варианты украшений из фруктов и овощей для коктейлей.

Занятие 6. Основы технологии приготовления горячих напитков (6 час.)

1. Английский способ заваривания чая.
2. Японский способ заваривания чая.
3. Грузинский способ заваривания чая.
4. Русский способ заваривания чая.
5. Приготовление кофе по-турецки. Основы подачи.
6. Приготовление кофе-гляссе.
7. Приготовление кофе по-венски.
8. Приготовление кофе по-варшавски.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология смешанных напитков» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение каждого задания;

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.	Раздел I. Бар. Общие положения	ПК-8, ПК-28	Знает классификацию баров, терминологию отрасли Умеет определять особенности производства различных напитков в зарубежных странах. Владеет способностью составлять производственные программы баров.	УО-1 – собеседование, УО-2 – семинар, ПР-4 - реферат	Зачет Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II. Напитки	ПК-28,		УО-1 –	Зачет

	и коктейли	ПК-29	Знает особенности и правила составления рецептур коктейлей различных групп. Умеет подбирать аксессуары и гарниры к смешанным напиткам, оформлять готовые напитки Владеет методиками приготовления коктейлей разными способами	собеседование, 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

(печатные и электронные издания)

1. Технология приготовления смешанных напитков : учебное пособие для вузов / С. Д. Божко, Т. П. Ковтун, Л. В. Левочкина ; Тихоокеанский государственный экономический университет: 2006.- 204 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242618&theme=FEFU>
2. Виноград и вино сквозь века. Том 1 [Электронный ресурс]: монография/ В.И. Афанасьев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2013.— 306 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54030.html>
3. Виноград и вино сквозь века. Том 2 [Электронный ресурс]: монография/ В.И. Афанасьев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2014.— 284 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54031.html>
4. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107062>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.;

60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/261600>

2. Технология приготовления напитков в общественном питании / Н. И. Бруннек, А. Т. Морозов, Г. Н. Ловачева.- Москва: Экономика, 1980.- 96 с. — Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309585&theme=FEFU>
3. Калугина Л.А. Домашнее виноделие [Электронный ресурс]/ Калугина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Аделант, 2009.— 384 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44080.html>

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, Реализуемая населению. Общие технические условия».<http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2050763-2007%20&lr=75>
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ No1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека. <http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология смешанных напитков» 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 занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным 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 «Технология смешанных напитков»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	3 неделя семестра 7 неделя семестра 11 неделя семестра 15 неделя семестра	Подготовка рефератов	20	Зачет
2	14 неделя семестра	Подготовка презентации	15	Зачет
3	2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 13 неделя семестра	Подготовка к семинару	5	Зачет
4	12 неделя семестра	Подготовка к имитационной игре	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. Чайная церемония в Японии.
2. Чаепитие в Китае.
3. Чай на Руси.
4. Чаепитие в Англии.
5. Исторический путь кофе.
6. Вино в мифологии.
7. Национальные крепкие напитки.
8. Лучшие вина Франции.
9. История пива.
10. Бальзамы Приморья.
11. Романтический напиток – ром.
12. Водка – национальный напиток России.
13. Развитие русского виноделия.
14. История шампанского.
15. Самые популярные ликеры мира.
16. «Вода жизни» - виски.

17. Марочные коньяки.
18. Демократичный напиток – джин.
19. История создания классических коктейлей «Кровавая Мэри», «Мартини», «Хайболл», «Белая леди», «Коллинз».
20. Суши-бар.
21. Английский паб.
22. Особенные заведения Франции – парижские кафе.
23. Профессиональная посуда баров.
24. Текила – напиток нового поколения.
25. Салат-бары – это актуально.
26. Аксессуары баров.
27. Безалкогольные коктейли.
28. Полынное вино – вермут.
29. Благородное семейство – коньяк и арманьяк.
30. Вино с кавказским акцентом.
31. Искусство готовить кофе.
32. Успех бренди.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология смешанных напитков»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология смешанных напитков

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп
	Умеет	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам
	Владеет	Методиками приготовления коктейлей различными способами.
ПК-28 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Особенности технологии приготовления крепких алкогольных напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.)
	Умеет	Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающе-сглаживающий компонент, вкусо-ароматический компонент, наполнители)
	Владеет	Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд)
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и форм
	Умеет	Составлять подробные отчеты о финансово-хозяйственной деятельности бара, как предприятия питания
	Владеет	Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточна я аттестация
1.	Раздел I. Бар. Общие положения	ПК-8, ПК-28	Знает классификацию баров, терминологию отрасли Умеет определять особенности производства различных напитков в зарубежных странах. Владеет способностью составлять производственные программы баров.	УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
2.	Раздел II. Напитки и коктейли	ПК-28, ПК-29	Знает особенности и правила составления рецептур коктейлей различных групп. Умеет подбирать аксессуары и гарниры к смешанным напиткам, оформлять готовые напитки Владеет методиками приготовления коктейлей разными способами	УО-1 – собеселова ние, УО-2 - коллоквиу м, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология смешанных напитков»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп	Классификацию баров, принятую в РФ и за рубежом. Ассортимент и особенности приготовления коктейлей различных групп	Способность дать определения основных понятий предметной области; способность перечислить и раскрыть суть понятий и определений, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам	Составлять производственную программу баров различных профилей, подбирать соответствующие аксессуары и гарниры к напиткам	Способность работать с литературными данными данными и на их основе составлять программу предприятия	65-84
	владеет (высокий)	Методиками приготовления коктейлей различными способами	Методиками приготовления коктейлей различными способами	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области в устных ответах на вопросы и в письменных работах	85-100
ПК-28 – способность изучать и анализировать научно-	знает (пороговый уровень)	Особенности технологии приготовления крепких	Особенности технологии приготовления крепких алкогольных	способность раскрыть суть методов научного исследования;	45-64

техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		алкогольных напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.)	напитков (водка, виски, бренди, текила, ром и пр.)	способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	
	умеет (продвинутый)	Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающий компонент, вкусоароматический компонент, наполнитель)	Классифицировать компоненты рецептуры смешанных напитков (база, смягчающий компонент, вкусоароматический компонент, наполнитель)	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд)	Навыками приготовления коктейлей основными методами (билд, стир, шейк, бленд)	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов	знает (пороговый уровень)	Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и	Нормативные документы для баров, набор и структуру отчетных бланков и форм	Способность раскрыть суть методов составления рационов питания;- способность	45-64

в, подготавлива ть данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистически ми методами и средствами обработки эксперимента льных данных проведенных исследований		форм		обосновать актуальность составления рационов сбалансированно го питания	
	умеет (продви- нутый)	Составлять подробные отчеты о финансово- хозяйственн ой деятельност и бара, как предприятия питания	Составлять подробные отчеты о финансово- хозяйственной деятельности бара, как предприятия питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности	Методами и средствами составления рецептур смешанных напитков, определения их пищевой ценности	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять рационы питания 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 и сдачу экзамена.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к экзамену

1. История происхождения напитков и коктейлей
2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Водка, арак, горькие настойки, бальзамы.
3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Джин. Виски.
4. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Ром и кашаса.
5. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Мецкаль и текила.

6. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Коньяк, бренди, арманьяк.
7. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Граппа. Ликеры.
8. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Вина. Игристые вина и шампанское.
9. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Пиво, его разновидности.
10. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Безалкогольное сырье.
11. Основы построения смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты.
12. Классификация смешанных напитков.
13. Методы приготовления коктейлей. Оформление коктейлей.
14. Приемы работы бармена
15. Посуда и инвентарь бара.
16. Международные единицы измерений жидкостей. Аксессуары бара.
17. Подача алкогольных напитков к блюдам.
18. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.
19. Лед, его назначение и виды.
20. Технология приготовления горячих смешанных напитков.
21. Кофе. Способы помола. Способы приготовления кофе.
22. Технология приготовления напитков для компании.
23. Ассортимент кофейного меню.
24. Технология приготовления коктейлей дигестивов.
25. Оборудование баров.
26. Классификация баров. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.
27. Вкусоароматические компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков.

28. Наполнители и вспомогательные компоненты.
29. Чай. Технология производства черного, зеленого, белого (желтого) чая.
30. Чайные церемонии.

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 по дисциплине Технология смешанных напитков

Раздел «Бар. Общие положения»

1. Классификация баров в соответствии с нормативной документацией, принятой в Российской Федерации.
2. История развития барного дела в России и в мире.
3. Производственная программа бара. Характеристика, особенности
4. Понятие винной, коктейльной карты
5. Классификация алкогольных напитков в зависимости от их крепости

Раздел «Напитки и коктейли»

1. Определение смешанного напитка, коктейля.
2. Характеристика базы.
3. Характеристика смягчающе-сглаживающего компонента.
4. Вкусо-ароматические компоненты.
5. Виды наполнителей.
6. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых при составлении коктейлей..
7. Инвентарь, мерный инструмент, посуда.
8. Основы технологии приготовления смешанных напитков
9. Характеристика групп смешанных напитков и технология их приготовления.

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 Технология смешанных напитков

1. Темы: Основные компоненты коктейлей. База, смягчающе-сглаживающие, вкусо-ароматические компоненты и наполнители.

2. Концепция: Понимание значения и роли отдельных компонентов при составлении коктейлей, а также их воздействия на организм человека.

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 интеллектуальной карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологии
Курс 4, семестр 4
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

С.Д. Божко

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» входит в вариативную часть учебного плана дисциплин по выбору.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (_36_ часов), лабораторные занятия (_36__ часов), практические занятия (_18_ часов), самостоятельная работа студента (_54_ часа). Дисциплина реализуется на _4_ курсе в _7_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Особенности сырьевого набора национальных кухонь славянских народов;
- Основные способы и приемы кулинарной обработки в кухнях славянских народов;
- Технология приготовления национальных блюд;

– Особенности подачи и качественные характеристики национальных блюд.

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции общественного питания».

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,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологии _____ С.Д. Божко

Директор Департамента

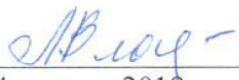
пищевых наук и технологии _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

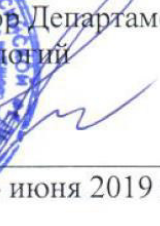
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг / бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7

лекции 36 (час.)

практические занятия 18 час.

семинарские занятия - час.

лабораторные работы 36 час.

в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. 7 час

всего часов аудиторной нагрузки 90 (час.)

в том числе с использованием МАО 24 час.

самостоятельная работа 54 (час.)

в том числе на подготовку к экзамену _____ час.

контрольные работы (0)

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет 7 семестр

экзамен _____ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____
Составитель:

Левочкина Л.В.
Божко С.Д., к.т.н., доцент

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

:

Протокол от « ____ » _____ 20 г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

:

Протокол от « ____ » _____ 20 г. № ____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Theoretical bases of technology of food products of the Slavic peoples

Variable part of Block **B 1.V.DV.08.01**, 4 credits

Instructor: Bozhko S. D.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;
- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

SPC-1 -the ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production

SPC-8 - the ability to provide Russian restaurant business foreign innovative technologies of production

SPC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

SPC-29 - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research.

Course description: Educational programme the course aims to study the technology and organization of production of culinary products of the Slavic

peoples. The course includes the study of technologies of dishes and culinary products of the peoples of Russia, Ukraine, Belarus, Poland, Bulgaria, Slovakia, Slovenia.

Main course literature:

1. Bozhko S. D., Kovtun Etc., Levochkina L. V. Slavyanskaya kuhnya [Slavic cuisine]. – Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2006. - 96 p. . - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242617&theme=FEFU>

2. Aksenova M., Ananiev E., L.Mintz. [Culinary traditions of the worldby].- M.: AVANTA + : Astrel, 2008. – 331 p. - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745153&theme=FEFU>

3. Shinikova N. V. Kultura narodov mira [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities].- Vladivostok: Dalnauka, 2008.- 267 p. - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exem

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских
народов»**

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.08.01). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России, Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии, Словении.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в национальных кухнях славянских народов;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях славянских народов;
- познакомиться с особенностями подачи блюд национальных кухонь славянских народов.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
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	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 -	Знает	Основную нормативно-техническую,

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, мастер классы, имитационные упражнения.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 часов, в том числе в форме активного обучения – 7 часа).

Раздел 1. Русская кухня (12 час)

Тема 1. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России (2час) – МАО интерактивная лекция 1 час

Русская кухня, особенности, характеристика, этапы формирования. Особенности продуктового набора. История происхождения блюд. Особенности отпуска национальных блюд. Ассортимент кулинарной продукции. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. История происхождения сладких блюд. История происхождения национальных соусов. История появления мучных изделий.

Тема 2. Технология и организация производства холодных и горячих блюд в русской кухне - МАО интерактивная лекция (6 час)

Холодные блюда и закуски в русской кухне. Ассортимент холодных закусок . Гарниры и соусы, используемые при подаче закусок и блюд. Рецептуры и технология приготовления гарниров и соусов, используемых для подачи холодных блюд и закусок.

История происхождения национальных супов, их роль в национальной кухне. Ассортимент горячих и холодных супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Особенности рыбного продуктового набора. История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов.

Кулинарное использование соусов. Классификация соусов. Ассортимент соусов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов.

Блюда из мяса, птицы. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Ассортимент блюд из овощей и грибов. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из овощей и грибов

**Тема 3 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.
Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда(2час)**

Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация блюд из яиц и творога.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. Особенности отпуска.

Значение сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Тема 4. Горячие и холодные напитки. Мучные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия(2час)

Значение горячих, холодных напитков в питании. Требования к качеству сырья, его технологическая характеристика и подготовка.

Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска. История появления чая в России. Особенности чайной церемонии в национальной кухне

Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий. Традиции и обычаи их появления и приготовления. Начинки для мучных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Кондитерские изделия. Ассортимент,

технология. Традиции и обычаи приготовления. Рецептуры, ассортимент, технология мучных изделий. Традиции и обычаи приготовления в национальной кухне.

Раздел 2 Национальные кухни славянских народов (24 час)

Тема 1. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Украины (4 час)

Классификация холодных закусок. Ассортимент холодных закусок в национальных кухнях славянских народов. Рецептуры и технология приготовления.

Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов

История происхождения мясных блюд. Особенности отпуска национальных блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из мяса и птицы.

История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологическая характеристика сырья. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов.

История происхождения национальных соусов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент соусов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов.

Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. Особенности кулинарной обработки круп, бобовых,

макаронных изделий. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. История происхождения национальных блюд. Особенности отпуска

История происхождения сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении сладких блюд. Рецептуры сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Классификация горячих, холодных напитков. Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Особенности чайной церемонии в национальной кухне

История появления мучных изделий. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий.

Тема 3. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Белоруссии(4 час)

Классификация холодных закусок. Ассортимент холодных закусок в национальных кухнях славянских народов.

История происхождения национальных супов, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов

Ассортимент кулинарной продукции и блюд из мяса. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд.

История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Значение рыбных продуктов в питании. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов.

История происхождения национальных соусов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления национальных соусов.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Технология и организация производства блюд из овощей и грибов

Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. История происхождения национальных блюд. Особенности отпуска.

История происхождения сладких блюд. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Кондитерские изделия. Ассортимент, технология.

Тема 4 Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Польши(4 час)

Классификация холодных закусок. Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, субпродуктов, гастрономических товаров.

История происхождения национальных супов, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Особенности отпуска национальных блюд из мяса. Ассортимент кулинарной продукции. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд.

История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов. Значение блюд из рыбы в питании

История происхождения национальных соусов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления национальных соусов.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Технология и организация производства блюд из овощей и грибов

Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. История происхождения национальных блюд. Особенности отпуска.

История происхождения сладких блюд. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Кондитерские изделия. Ассортимент, технология.

Тема 5. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Словакии(4 час)

Классификация холодных закусок. Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, субпродуктов, гастрономических товаров.

История происхождения национальных супов, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Особенности отпуска национальных блюд из мяса. Ассортимент кулинарной продукции. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд.

История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов. Значение блюд из рыбы в питании

История происхождения национальных соусов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления национальных соусов.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Технология и организация производства блюд из овощей и грибов

Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. История происхождения национальных блюд. Особенности отпуска.

История происхождения сладких блюд. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Кондитерские изделия. Ассортимент, технология.

Тема 6. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Словении (4 час)

Классификация холодных закусок. Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, субпродуктов, гастрономических товаров.

История происхождения национальных супов, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Особенности отпуска национальных блюд из мяса. Ассортимент кулинарной продукции. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд.

История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологическая

характеристика сырья. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов. Значение блюд из рыбы в питании

История происхождения национальных соусов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления национальных соусов.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Технология и организация производства блюд из овощей и грибов

Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. История происхождения национальных блюд. Особенности отпуска.

История происхождения сладких блюд. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Кондитерские изделия. Ассортимент, технология.

Тема 7. Культура питания, кулинарные традиции, ассортимент, технология приготовления блюд в кухне Болгарии (4час)

Классификация холодных закусок. Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, субпродуктов, гастрономических товаров.

История происхождения национальных супов, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Особенности отпуска национальных блюд из мяса. Ассортимент кулинарной продукции. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд.

История происхождения национальных блюд из рыбы. Особенности отпуска. Ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры. Технология и организация производства блюд из рыбы и морепродуктов. Значение блюд из рыбы в питании

История происхождения национальных соусов. Кулинарное использование соусов. Ассортимент соусов. Технология приготовления национальных соусов.

Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Технология и организация производства блюд из овощей и грибов

Виды круп. История происхождения национальных блюд из круп. Подача блюд. Рецептуры, технология и организация производства блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология и организация производства блюд из яиц и творога. История происхождения национальных блюд. Особенности отпуска.

История происхождения сладких блюд. Особенности отпуска. Ассортимент сладких блюд. Технология и организация производства сладких блюд

Ассортимент холодных напитков. Ассортимент горячих напитков. Технология и история происхождения национальных напитков. Особенности отпуска.

Особенности приготовления пресного и дрожжевого теста в национальной кухне. Ассортимент, технология и организация производства мучных блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий. Ассортимент, рецептуры, технология. Кондитерские изделия. Ассортимент, технология.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(36часов в том числе в форме активного обучения – 10 час)

Лабораторная работа № 1. Дегустационный анализ блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов (6 час)

Цель: Ознакомиться с правилами проведения бракеража блюд и кулинарных изделий, с показателями качества блюд и изделий национальных кухонь

1. Провести бракераж блюда

Лабораторная работа № 2 Технология приготовления горячих блюд народов России (6 час) – с использованием метода активного обучения мастер класс – способы оформления и подачи горячих блюд 2 часа

Цель: Ознакомиться с рецептурами блюд русской кухни

1. Приготовить блюда согласно предложенного варианта задания

Вариант 1. Сальник. Блины пшеничные

Вариант 2. Ушное. Тыквенно-яблочная запеканка

Вариант 3. Оладьи из печени. Каша боярская

Вариант 4. Каша из тыквы с рисом. Рыба, тушенная в сметане с овощами

2. Провести бракераж блюда

3. Оценить органолептические показатели качества блюда

Лабораторная работа № 3. Технология приготовления супов в кухнях славянских народов (6 час) - с использованием метода активного обучения мастер класс – способы оформления и подачи супов 2 часа

1. Ознакомиться с рецептурами блюд русской кухни
2. Приготовить блюда согласно предложенного варианта задания

Вариант 1. Щи боярские (Россия)

Перловый суп (Польша)

Вариант 2. Суп картофельный с печенью (Мордовия)

Суп молочный с картофельными клецками (Белоруссия)

Вариант 3. Суп молочный с морковью и рисом (Удмуртия)

Юшка с галушками (Украина)

Вариант 4. Таратор (Болгария). Панадель (Словакия)

Вариант 5. Похлебка по-сибирски. Картофельный суп со сметаной (Словакия)

3. Провести бракераж блюда
4. Оценить органолептические показатели качества блюда

Лабораторная работа №4 Технология приготовления национальных горячих блюд в кухнях славянских народов (5 час) - с использованием метода активного обучения мастер класс – порядок оформления и подачи горячих блюд 2 часа

1. Ознакомиться с рецептурами блюд русской кухни
2. Приготовить блюда согласно предложенного варианта задания

Вариант 1. Мусака из говядины (Болгария)

Вариант 2. Драники (Белоруссия). Кнедлики с печенью (Словакия)

Вариант 3. Бигос (Польша) Картофель запеченный с яйцом (Словакия)

Вариант 4. Свинина в пикантном соусе (Польша). Каша пшенная с черносливом (Украина)

3. Провести бракераж блюда
4. Оценить органолептические показатели качества блюда

Лабораторная работа № 5. Технология приготовления мучных блюд и изделий народов России (6 час) – мастер класс приготовление блинчатого пирога, кондюбок -2 час

1. Ознакомиться с рецептурами блюд русской кухни
2. Приготовить блюда согласно предложенного варианта задания

Вариант 1. Пряники. Кондюбки

Вариант 2. Блины по-староелецки. Шаньги картофельные

Вариант 3. Пирог блинчатый 0,5кг. Хворост

Вариант 4. Вареники с фаршем из зеленого лука и яйца. Блины пшеничные 150 г

3. Провести бракераж блюда
4. Оценить органолептические показатели качества блюда

Лабораторная работа № 6. Технология приготовления мучных блюд и изделий в кухнях славянских народов (6 час) – мастер класс правила формования струделя, мазурки – 2 часа

1. Ознакомиться с рецептурами блюд русской кухни
2. Приготовить блюда согласно предложенного варианта задания

Вариант 1. Струдель с яблоками (Словакия). Хворост (Россия)

Вариант 2. Мазурка (Польша). Яблочные оладьи (Белоруссия)

Вариант 3. Роглики с орехами (Словакия). Галушки яблочные (Украина)

Вариант 4. Баница (Болгария). Каравайцы

3. Провести бракераж блюда

Оценить органолептические показатели качества блюда

Практические занятия

(18час в том числе в форме активного обучения - 7)

Занятие 1. Ассортимент и технология блюд русской кухни (4 часа), с использованием метода активного обучения – семинар-пресс-конференция.

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей и грибов
2. Супы в русской кухне. Ассортимент горячих и холодных супов. Технология приготовления и подача.
3. Блюда из рыбы. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
4. Блюда из мяса. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
5. Блюда из овощей. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
6. Мучные блюда. Дрожжевое и пресное тесто. Технология изделий. Способы подачи.
7. Напитки горячие и холодные. Технология. Подача.
8. Взвары, приправы, подливы, соусы. Ассортимент. Технология приготовления.
9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

Занятие 2. Технология национальных блюд славянских народов (4 час.) с использованием метода активного обучения – Имитационные упражнения 3 час

Имитационные упражнения – активный метод обучения, отличительная особенность которого – наличие заранее известного преподавателю (но не студентам) правильного или наилучшего (оптимального) решения проблемы. Имитационное упражнение чаще принимает статус имитационной игры, в которую, в отличие от ролевой игры, не моделируется деятельность конкретных специалистов, работников, руководителей. Остаётся лишь модель среды.

Выполнение и защита имитационных упражнений

Тематика упражнений:

1. Написать технологическую схему блюда (согласно варианта задания):

Вариант 1. Бигос (Польша)

Вариант 2. Суп панадель (Польша)

Вариант 3. Кнедлики из картофеля (Польша)

Вариант 4. Граматка (Польша)

Вариант 5. Чорба из фасоли (Болгария)

Вариант 6. Жаренка (Белоруссия)

Вариант 7. Каша боярская (Россия)

Вариант 8. Рыба запеченная по-деревенски (Коми)

Вариант 9. Каша пуховая (Россия)

Вариант 10. Курник (Россия)

Вариант 11. Пирог блинчатый (Россия)

Вариант 12. Струдель (Словакия)

Вариант 13. Драчена (Белоруссия)

Вариант 14. Галушки картофельные (Словакия)

Вариант 15. Суп картофельный с печенью

Вариант 16. Юшка с галушками

- Вариант 17. Кондюбки
- Вариант 18. Галушки яблочные
- Вариант 19. Каравайцы
- Вариант 20. Луковая похлебка (Россия)
- Вариант 21. Клецки из манной крупы (Болгария)
- Вариант 22. Таратор (Болгария)
- Вариант 23. Галки рыбные (Белоруссия)

2. Выполнение и защита индивидуальных заданий

Составить технологические карточки и разработать органолептические показатели качества блюд (согласно варианта задания)

- Вариант 1. Сальник
- Вариант 2. Блины пшеничные
- Вариант 3. Каша из тыквы с рисом
- Вариант 4. Оладьи из печени
- Вариант 5. Каша боярская
- Вариант 6. Ушное
- Вариант 7. Клецки манные
- Вариант 8. Мусака из говядины
- Вариант 9. Бигос
- Вариант 10. Драники
- Вариант 11. Кнедлики
- Вариант 12. Каша пшеничная с черносливом
- Вариант 13. Щи боярские
- Вариант 14. Перловый суп
- Вариант 15. Суп картофельный с печенью
- Вариант 16. Юшка с галушками
- Вариант 17. Кондюбки
- Вариант 18. Галушки яблочные
- Вариант 19. Каравайцы

Занятие 3. Семинар по теме: Ассортимент и технология блюд народов Польши, Словакии, Болгарии (4 час.)

1. Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей и грибов
2. Супы. Ассортимент горячих и холодных супов. Технология приготовления и подача.
3. Блюда из рыбы. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
4. Блюда из мяса. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
5. Блюда из овощей. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.
6. Мучные блюда. Дрожжевое и пресное тесто. Технология изделий. Способы подачи.
7. Напитки горячие и холодные. Технология. Подача.
8. Вязары, приправы, подливы, соусы. Ассортимент. Технология приготовления.
9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

Занятие 4. Аудиторная защита презентации по технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов (4 час.)

Занятие 5. Решение ситуационных задач (2 час)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Теоретические основы технологии

ресторанной продукции славянских народов» 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 1 Русская кухня	ПК-1 ПК-28 ПК-29	Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 – реферат	Зачет Вопросы 1-28 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд		

			<p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни</p>		
2	Раздел 2 Национальные кухни славянских народов	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация ПР-6 лабораторная работа, Имитационные упражнения	Зачет Вопросы 29-64 Пр-1 – итоговый тест

			<p>взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов</p>		
--	--	--	--	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Божко С.Д., Ковтун Т.П., Левочкина Л.В. Славянская кухня. – Владивосток,: ТГЭУ, 2006.- 96 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:242617&theme=FEFU>

2. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358313&theme=FEFU>

3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Ассоциация кулинаров России, Московский государственный университет технологий и управления; под ред. А. Т. Васюковой.- М.: Дашков и К, 2015.- 815 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785997&theme=FEFU>

4. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов : метод. указания к лабор. работам для студентов 5 курса заочной формы обучения спец. 250601 "Технология продуктов общественного питания" / [сост. С.Д. Божко].- Владивосток: ТГЭУ, 2010.- 24 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358313&theme=FEFU>

2. Лучшие кулинарные путешествия. Лучшие блюда и рестораны мира / [пер. с англ. Е. В. Спириной].- Москва : АСТ : Кладезь , 2013.- 336 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745116&theme=FEFU>

3. Кулинарные традиции мира / [ред. : М. Аксенова, Е. Ананьева, Л. Минц].- М.: мир энциклопедии Аванта + : Астрель, 2008. – 331 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745153&theme=FEFU>

4. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2008.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь

<http://www.gastronom.ru/>

2. Кулинарный сайт русской кухни

<http://www.russianfood.com/>

3. Кулинарный сайт, кухни народов мира

<http://kedem.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Для данной курса создан ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ TU50601-260800.62TIOPPCN-01 <https://bb.dvfu.ru/webapps/blackboard/execute/launcher?type=Course&id= 37341&url=>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» 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 технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к зачету

Первоначальное изучение дисциплины завершается зачетом. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к зачету указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту

дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной

форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплитаЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокоченкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>

	видеоувеличителем с возможностью регулировки цветных спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	--



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 «Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1-9 неделя	Собеседование	6	зачет
2	10-14 неделя	Подготовка к практическому занятию	4	Зачет
3	10 -15неделя	Подготовка к лабораторной работе	6	Зачет
4	16 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
5	17 неделя	Подготовка реферата	10	зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 выводением 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. 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. Характеристика рыбного сырья в русской кухне
2. Характеристика овощного сырья в русской кухне
3. Характеристика мясного сырья в кухня славянских народов
4. Характеристика рыбного сырья в Польше
5. Мучные блюда и изделия Украины
6. Сладкие блюда в болгарской кухне
7. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в белорусской кухне
8. Каши в славянских кухнях
9. Национальные праздничные блюда Болгарии
10. Национальные праздничные блюда Польши
11. Национальные праздничные блюда Словакии
12. Национальные праздничные блюда Словении
13. Национальные праздничные блюда Украины
14. Обрядовые блюда русской кухни
15. Кулинарный антураж в произведениях русских писателей (Фонвизин, Гиляровский, Пушкин, Гоголь, Лермонтов, Тургенев, Чехов, Грибоедов)
16. Напитки в кухнях Украины и Белоруссии.
17. Напитки в кухнях балканских стран.
18. Кондитерские изделия в польской кухне.
19. Кондитерские изделия в болгарской кухне.
20. Региональные отличия в кухне Украины

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению

данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения

внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и 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 презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.



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 «Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов»
Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и
организации общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт

по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов»

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	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь,

		унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел 1. Русская кухня	ПК-1 ПК-8 ПК-28, ПК-29	<p>Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции,</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат, ПР-6 лабораторная работа</p>	Зачет Вопросы 1-28 Пр-1 – итоговый тест

			<p>пользоваться сборником рецептов блюд, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемость и сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни</p>		
2.	Раздел II. Национальные кухни славянских народов	ПК-28, ПК-29,	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептов блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация, ПР-6 лабораторная работа, имитационные упражнения	Зачет Вопросы 29-64 Пр-1 – итоговый тест

			<p>органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемость и сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов</p>		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-1 - способность использовать технические средства для	знает (пороговый уровень)	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных	Знание показателей качества кулинарной продукции, свойств	Способность дать определения основных понятий предметной области	45-64

<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>		<p>видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья</p>	<p>различных видов сырья, влияния параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья</p>	<p>исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов</p>	<p>Умение определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов</p>	<p>Способность определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь</p>	<p>Инструментами, методами и методиками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских</p>	<p>Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность</p>	<p>85-100</p>

		славянских народов	народов	проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	знает (пороговый уровень)	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции	знание основных отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	Способность оценить основные инновационные способы и методы отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов	Умение	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь		способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100

<p>ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание</p>	<p>Знание основных понятий и терминологий нормативно-технической, технологической документации; порядка составления рецептур блюд</p>	<p>Способность применять полученные результаты на предприятиях общественного питания</p>	<p>45-64</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией</p>	<p>Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы составления рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации</p>	<p>Способность раскрыть суть методов составления технологической документации, нормативно-технической документации</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности и разработки рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации</p>	<p>Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять технологическую документацию, нормативно-техническую документацию и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных</p>	<p>85-100</p>

<p>ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд</p>	<p>знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований</p>	<p>конференциях способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании</p>	<p>45-64</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции</p>	<p>Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований</p>	<p>Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт</p>	<p>Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований</p>	<p>Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях</p>	<p>85-100</p>

		контрольно й отработки блюд и кулинарных изделий			
--	--	--	--	--	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания

результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки

к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме. Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель,

ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

Семинар пресс-конференция

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечает докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Имитационные упражнения

1. Тема: Технология производства блюд национальных кухонь славянских народов

2. Концепция: Понимание последовательности технологических операций при производстве блюд

3. Ожидаемые результаты: Развитие аналитического мышления; умение правильно оценивать значение способов и приемов кулинарной обработки.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется, если студент продемонстрировал знание и владение навыком составления технологических схем, разработкой органолептических показателей качества национальных блюд. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет

- 85-76 - баллов - работа студента характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при составлении технологических схем. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных органолептических показателей национальных блюд; понимание базовых основ составления технологических схем. Допущено не более 2 ошибок в работе

- 60-50 баллов - если работа представляет собой разрозненную информацию о технологии приготовления национальных блюд. Не представлены органолептические показатели национальных блюд. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы.

При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия студенту необходимо подготовить рабочее место, получить сырье согласно задания. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд, согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование показателя	Характеристика показателя	Баллы, дефекты (5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

Методические рекомендации для проведения мастер-класса

Мастер-класс – это интерактивная форма обучения и обмена опытом, объединяющая формат тренинга и конференции. Мастер-класс –

современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным технологиям с целью повышения профессионального уровня, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. Мастер-класс отличается от семинара тем, что, во время мастер-класса ведущий преподаватель рассказывает и показывает, как применять на практике новую технологию или способы оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- предлагают для обсуждения собственные разработки;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

Тематика мастер-классов

1. способы оформления и подачи горячих блюд русской кухни
2. способы оформления и подачи горячих блюд
3. способы оформления и подачи горячих блюд славянских народов
4. правила и способы формования блинчатого пирога, кондюбок
5. способы оформления и подачи горячих блюд струделя, мазурки

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет

		составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» 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. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в русской кухне.
2. Блюда из овощей в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
3. Ассортимент и характеристика мясного сырья, характерного для русской кухни. Особенности кулинарной обработки мясного сырья.
4. Щи в русской кухне. Ассортимент, особенности приготовления, подача.
5. Холодные закуски из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
6. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи горячих рыбных блюд в русской кухне.
7. Холодные закуски из рыбы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
8. Холодные супы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
9. Изделия из пресного теста в русской кухне.
10. Горячие супы в русской кухне. Ассортимент, особенности подачи. История происхождения традиционных супов.
11. Кондитерские изделия в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
12. Пироги в русской кухне. Ассортимент, обрядовые изделия, история происхождения.
13. Мучные блюда в русской кухне. Старорусские, обрядовые блюда.

14. Блюда из круп в русской кухне. Ассортимент обрядовые изделия, история происхождения.
15. Горячие блюда из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
16. Постный и скоромный стол в русской кухне. Влияние религии на формирование ассортимента блюд русской кухни и кухонь других славянских народов.
17. Горячие напитки в русской кухне.
18. Сладкие блюда в русской кухне.
19. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи рыбных блюд в русской кухне.
20. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи рыбных закусок в русской кухне.
21. Ухи, щи, похлебки, калы, солянки, рассольники в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.
22. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (чай, кофе, сбитень, квас, мед).
23. Классификация и ассортимент холодных закусок в русской кухне.
24. Обрядовые блюда в русской кухне.
25. Начинки для мучных изделий, пирогов в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления.
26. Факторы, влияющие на формирование русской кухни, и кухонь других славянских народов.
27. Сладкие блюда в русской кухне.
28. Этапы формирования русской кухни, факторы влияющие на изменение ассортимента блюд на разных этапах, ассортимент блюд.
29. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в украинской кухне.

30. Блюда из яиц и творога в национальных кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

31. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи каш и крупяных изделий в кухнях славянских народов.

32. Сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи сладких блюд в кухнях славянских народов.

33. Холодные напитки в кухнях славянских народов. Ассортимент, подача.

34. Кондитерские изделия славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

35. Соусы в национальных кухнях славянских народов.

36. Супы в национальных кухнях славянских народов. (Украина, Белоруссия)

37. Овощные блюда в кухнях славянских народов.

38. Блюда из мяса в кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, подача.

39. Напитки в национальных кухнях славянских народов.

40. Сладкие блюда в национальных кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

41. Мучные блюда в национальных кухнях славянских народов.

42. Основные виды круп, используемые для приготовления славянских блюд. Ассортимент блюд. Особенности подачи.

43. Блюда из круп в национальных кухнях славянских народов. Ассортимент, технология приготовления, подача.

44. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в белорусской кухне.

45. Блюда из овощей в белорусской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

46. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в болгарской кухне.

47.Продуктовый набор, особенности кулинарных приемов, традиции питания в болгарской кухне.

48.Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в Словакии.

49.Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в польской кухне.

50.Продуктовый набор, особенности кулинарных приемов, традиции питания в польской кухне.

51.Виды овощного сырья, характерные для старорусской кухни. Блюда из овощей в русской кухне, ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

52.Ассортимент, технология приготовления холодных закусок в национальных кухнях народов Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии.

53.Горячие блюда из мяса в украинской, белорусской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

54.Мучные блюда в украинской, белорусской кухнях.

55.Блюда из мяса в украинской и белорусской кухнях. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

56.Блюда из мяса в кухнях Болгарии, Польши, Словакии. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

57.Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи рыбных блюд в кухнях славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Болгария, Словакия).

58.Супы в национальных кухнях славянских народов (Болгария, Польша, Словакия). Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

59.Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи холодных закусок в национальных кухнях Болгарии, Польши.

60.Ассортимент и характеристика рыбного сырья в национальных кухнях народов России.

61.Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи холодных закусок в национальных кухнях Украины, Белоруссии.

62.Факторы, влияющие на формирование русской кухни, и кухонь других славянских народов.

63.Овощные блюда в кухнях Болгарии, Словакии, Польши. Ассортимент, технология, способы подачи..

64.Кондитерские изделия в славянских кухнях (Польша, Болгария, Словакия).

Итоговый тест

Задание 1. Назовите основное блюдо рождественского стола

- а). коливо
- б). сочиво
- в). бабкина каша
- г). боярская каша

Задание 2. Перечислите характерные черты русской кухни

- а) разнообразие овощного сырья
- б) разнообразие мучных, крупяных блюд
- в) широкое использование жарки
- г) измельчение продуктов

Задание 3. Назовите продукт, с добавлением которого готовится кулага

- а). ягоды калины
- б). мед
- в). маковое молочко
- г). молоко

Задание 4. Назовите смесь видов муки из которой готовится соложеное тесто

- а). ржаной и гречневой муки
- б). пшеничной и рисовой

- в). пшеничной и ржаной
- г). пшеничной и гречневой

Задание 5. Назовите продукт, который входит в русскую разновидность мусса

- а). ягоды калины
- б). миндальное молочко
- в). крахмал
- г). манная крупа

Задание 6. Назовите какие каши (по консистенции) занимали в русской кухне первое место

- а. кашица
- б. размазня
- в. крутые
- г. толокно

Задание 7. Дайте название блюда : пюре из гороха с постным маслом

- а. горошница
- б. гороховый кисель
- в. гороховый суп
- г. гороховый каравай

Задание 8. Назовите вид начинки для «именинного» пирога

- а. варенье
- б. горох
- в. мясная
- г. рыбная

Задание 9. Назовите период, с которого пироги стали самостоятельным блюдом

- а. конец 19 – начало 20 века
- б. конец 18 – начало 19 века
- в. конец 17 – начало 18 века
- г. конец 16 – начало 19 века

Задание 10. Назовите блюда, преобладающие в русской кухне

- а. постные
- б. полупостные
- в. скоромные
- г. сухоядение

Задание 11. Как называются кусочки мяса, жареные на вертеле

(болгарская кухня)

- а. гювечи
- б. кебабы
- в. кебабчета
- г. яхни

Задание 12. Назовите национальную кухню, в которой большое разнообразие блюд из картофеля

- а. украинская кухня
- б. белорусская кухня
- в. словацкая кухня
- г. русская кухня

Задание 13. В какой национальной кухне готовят блюдо «ягодные холодцы»

- а. русская кухня
- б. украинская кухня
- в. белорусская кухня
- г. болгарская кухня

Задание 14. В какой кухне распространенным мучным блюдом являются галушки

- а. украинская кухня
- б. белорусская кухня
- в. польская кухня
- г. словацкая кухня

Задание 15. В какой национальной кухне выпекают пасхальные баба

- а. украинская кухня
- б. польская кухня
- в. словацкая кухня
- г. белорусская кухня

Задание 16. Назовите национальную кухню, на которую оказала влияние турецкая кухня

- а. болгарская кухня
- б. украинская кухня
- в. русская кухня
- г. белорусская кухня

Задание 17. Назовите страну, которую называют «страной овощей»

- а. Болгария
- б. Белоруссия
- в. Польша
- г. Россия

Задание 18. Назовите страну, в которой выпекают торунские коврижки и пряники

- а. Болгария
- б. Польша
- в. Словакия
- г. Словения

Задание 19. Для кухни какой страны характерно использование кислого молока, простокваши, брынзы, йогурта

- а. Болгария
- б. Белоруссия
- в. Словения
- г. Словакия

Задание 20. Назовите национальную кухню, в которой готовят суп «жур»

- а. русская кухня

б. белорусская кухня

в. украинская кухня

г. болгарская кухня

Задание 21. Перечислите характерные черты украинской кухни

а. использование сала, свинины

б. разнообразие способов тепловой обработки

в. широкий ассортимент овощного сырья

г. разнообразие блюд из картофеля

Задание 22. Назовите традиционную начинку для украинских вареников

а. картофельная

б. яблочная

в. вишневая

г. творожная

Задание 23. Назовите вид борща, в который входит до 20 наименований продуктов

а. полтавский

б. киевский

в. украинский

г. черниговский

Задание 24. Назовите продукт, которым фаршируют «клецки с душами»

а. сливы

б. сало

в. печень

г. рыба

Задание 25. Назовите блюдо украинской кухни, которое называли узваром

а. кисель

б. компот

в. бульон

г. соус

Задание 26. Назовите продукт, которым фаршируют сырники по-киевски

а. сало

б. вишня

в. изюм

г. яблоки

Задание 27. Назовите продукт, который входит в состав блюда «мочанка»

а. крупные куски мяса

б. набор мясопродуктов

в. сало

г. крупа

Задание 28. Назовите характерную черту белорусской кухни

а. состав продуктов

б. комбинированная обработка продуктов

в. широкое использование варки

г. широкое использование жарки

Задание 29. Назовите изделие белорусской кухни, являющееся аналогом русского кулича

а. папошник

б. маковник

в. баница

г. баба

Задание 30. Назовите продукт, с добавлением которого готовится каша по-витебски

а. сало

б. картофель

в. яйца

г. мясо

Задание 31. Назовите вид мясного полуфабриката, из которого готовят блюдо чевапчичи (югославская кухня)

- а. мелких кусков мяса
- б. крупных кусков мяса
- в. натуральная рубленая масса
- г. котлетная масса

Задание 32. Назовите тесто, используемое в старорусской кухне для приготовления пирогов

- а. ржаное
- б. пшеничное
- в. ржано-пшеничное
- г. с добавлением гречневой муки

Задание 33. Назовите способ тепловой обработки, используемый для приготовления блюда «ушное»

- а. варка
- б. тушение
- в. жарка
- г. запекание

Задание 34. Назовите национальную кухню, в которой большой ассортимент холодных блюд из сельди

- а. русская
- б. польская
- в. болгарская
- г. словакская

Задание 35. Назовите национальную кухню, в которой национальным блюдом считаются клецки

- а. русская
- б. польская
- в. украинская

г. белорусская

Задание 36. Назовите национальную кухню, в которой используется «черная мука»

а. Украина

б. Белоруссия

в. Польша

г. Болгария

Задание 37. Назовите национальную кухню, в которой используется сковорода «скара»

а. Украина

б. Белоруссия

в. Польша

г. Болгария

Задание 38. Назовите национальную кухню, в которой используется жарка в большом количестве сала, смажение

а. Украина

б. Белоруссия

в. Польша

г. Болгария

Задание 39. Назовите национальную кухню, в которой для приготовления блюд используется «таркованная масса»

а. Словакия

б. Белоруссия

в. Польша

г. Украина

Задание 40. Назовите национальную кухню, в которой рыбой номер один является карп

а. Словакия

б. Белоруссия

в. Польша

г. Украина

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни и кухонь славянских народов, ассортимента национальных блюд, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания особенностей национальных кухонь славянских народов и ассортимента национальных блюд, технологии блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей славянских кухонь и ассортимента национальных блюд. Допущено более 4 ошибок.

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 презентаций

- 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 тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Теоретические основы технологии ресторанной
продукции славянских народов»**

Раздел 1. Русская кухня

1. Из какой муки пекли пироги на Руси
2. История появления мучных блюд и изделий (жаворонки, «кресты», бабкины пироги, курник, каравай и др.)
3. Особенности приготовления пресного теста
4. Ассортимент изделий из пресного теста в русской кухне (отварные, жареные, запеченные)
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста в русской кухне
6. Начинки, технология, ассортимент
7. Какой формы были расстегаи
8. Что такое «пряженцы»
9. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни в допетровскую эпоху.
10. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни Петровско-екатерининскую эпоху
11. Какие виды каш характерны для русской кухни
12. Назовите основное горячее блюдо из репы
13. Что такое «верченые блюда»
14. Почему в русской кухне не использовали рубленое мясо
15. Какой старинный прием использовался для варки рыбы
16. Что такое «подпала», «подбела»

Раздел 2 Национальные кухни славянских народов

1. Назовите способы кулинарной обработки, характерные для болгарской кухни.
2. Назовите способы кулинарной обработки, характерные для белорусской кухни.
3. Какие виды каш характерны для польской кухни
4. Назовите основное горячее блюдо из мяса в белорусской кухне
5. Особенности приготовления и ассортимент вареников Украинской кухне.
6. Особенности приготовления клецок в Белорусской кухне.
7. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Польской кухне.
8. Особенности приготовления и ассортимент кнедликов в кухне Словакии.
9. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Болгарской кухне.
10. Что такое «закрасы», «заколота» в белорусской кухне.
11. Особенности приготовления и ассортимент вареников Украинской кухне.
12. Особенности приготовления клецок в Белорусской кухне.
13. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Польской кухне.
14. Особенности приготовления и ассортимент кнедликов в кухне Словакии.
15. Особенности приготовления мучных блюд и изделий в Болгарской кухне.

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.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация блюд русской кухни»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
С.Д. Божко

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и организация блюд русской кухни»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» разработан для студентов _4_ курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Технология и организация блюд русской кухни» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _144__ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__36__ часов), лабораторные занятия (__36__ часов), практические занятия (_18__ часов), самостоятельная работа студента (_54__ часа). Дисциплина реализуется на _4__ курсе в __7__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Этапы формирования русской кухни;
- Факторы, влияющие на формирование русской кухни;
- Литературные источники о русской кухне ;
- Технология блюд русской кухни;
- Особенности подачи блюд народов России.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

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,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация блюд русской кухни

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг / бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. 7 /лаб. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 90 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект семестр
зачет 7 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП
Составитель:

Левочкина Л.В.
Божко С.Д., к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ

(подпись)

Приходько Ю.В.

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ

(подпись)

Приходько Ю.В.

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology and organization of Russian cuisine

Basic (variable) part of Block B 1.V.DV.08.02, _4_credits

Instructor: Bozhko S. D.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;
- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

SPC-1 -the ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production

SPC-8 - the ability to provide Russian restaurant business foreign innovative technologies of production

SPC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

SPC-29 - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research.

Course description:

Educational programme the course aims to study the technology and organization of production of culinary products. The course includes the study of technologies of dishes and culinary products of the peoples of Russia,

Main course literature:

1. Bozhko S. D. Istoriya russkoj kuhni [History of Russian cuisine: method. instructions] - Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2010.- 20 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Bozhko S. D., Guz E. A. Kultura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dalnevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

3. Shinikova N. V. Kultura narodov mira [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities].- Vladivostok: Dalnauka, 2008.- 267 p. - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exem

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни»

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.08.02). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России.

Цель освоения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» являются ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями русской кухни, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции народов России.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в русской кухне;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в русской кухне;
- познакомиться с особенностями подачи блюд русской кухни.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции :

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

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	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных блюд русской кухни
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд русской кухни, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур

		блюд русской кухни, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия, мастер класс.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36, час. с использованием МАО 10 часов)

Раздел I. Историческое развитие, этапы формирования русской кухни (28час)

Тема 1. Факторы, влияющие на формирование кухни. Литературные источники о русской кухне (4 час.) – с использованием метода активного обучения интерактивная лекция

Формирование русской кухни. Факторы, влияющие на формирование кухни (природно-климатический, религиозный, иноземное влияние, научно-технический прогресс). Характеристика факторов. Литературные источники о русской кухне. Летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, дипломатические протоколы, столовая книга патриарха Филарета, столовая книга боярина Морозова. Первые поваренные книги 18

века: «Поваренные записки» Друковцев С., «Народная поварня» Левшин В., «Подарок молодым хозяйкам» Молоховец Е., Ручная книга русской опытной хозяйки» Авдеева Е. Книга о вкусной и здоровой пище (1939, 1948, 1952 гг.)

Тема 2. Этапы формирования русской кухни (8час) - с использованием метода активного обучения интерактивная лекция

Древнерусская кухня. Характерные особенности, продуктовый набор в русской кухне 9-13 вв. Влияние религии на русскую кухню, религиозные запреты, предписания, сезонность использования продуктов. Деление кухни на постный и скоромный стол. Влияния русской печи на формирование русской кухни. Основные приемы и правила приготовления блюд, особенности тепловой обработки в русской печи. Ассортимент блюд русского стола. Мучные изделия, хлеб, каши, хлебово, овощные блюда, сладкие блюда, кисели, напитки. Кухня московского государства. Русская кухня 14-15 вв. Деление кухни по сословиям. Ассортимент блюд, продуктовый набор в данный период. Русская кухня эпохи Домостроя 16-17 вв.

Русская кухня петровско-екатерининского периода. Оборудование, посуда и инвентарь кухни. Приемы тепловой обработки продуктов. Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Влияние кухонь Западной Европы на развитие русской кухни, появление новых продуктов. Основные отличительные особенности кухни.

Кухня петровско-екатерининская, петербургская кухня.

Русская кухня при Петре 1. Иноземное влияние на кухню, новые кулинарные приемы, блюда, продукты. Французское влияние на кухню 18 век, новые кулинарные приемы, блюда, продукты. Петербургская кухня (19 в). Реформирование кухни. Основоположники реформирования. Общенациональная русская кухня (60-ые годы 19 в. – начало 20 в.). Формирование русской кухни, ее особенности в данный период. Особенности, оказывающие влияние на формирование кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

Советская кухня (с 1917 до 80-х гг. 20 в.). Факторы, оказывающие влияние на формирование кухни в данный период. Этапы формирования советской кухни. Кулинарные особенности кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов

Тема 3. Русская кухня в период православных праздников (4 час)

Традиции, обычаи семейных, религиозных праздников. Ассортимент обрядовых блюд и изделий

История православных праздников, традиции, обычаи и обряды. Ассортимент блюд праздничных застолий (Сочельник, Рождество, Крещение, Масленица, Благовещение, Сретенье, Пасха, Вознесение, Троица, Петров день, Спасы), семейных праздников (свадьба, крестины, именины, поминальный стол, Новый год).

Тема 4. Традиции застолья по сословиям (2час)

Отличительные особенности и характерные черты русской кухни. Княжеские, царские пиры 12-15 веков. Ассортимент блюд и меню русской знати. Застолья Алексея Михайловича, Петра 1, Екатерины Великой, патриарший стол, монастырская трапеза.

Крестьянская трапеза. Режим питания на Руси. Зависимость режима питания от сословного признака. Дневной и годовой распорядок питания. Состав и очередность подачи блюд. Влияния постов на режим питания. Ассортимент постных блюд. Кухня богатых сановников 18 века. «Открытые столы». Торжественные обеды. Парадная столовая второй половины 19 века. Дачный стол.

Тема 5 История предприятий питания (4 час) - с использованием метода активного обучения интерактивная лекция (2 часа)

Первые предприятия питания на Руси: корчма, кабаки. История трактиров, трактиры Москвы. Ресторанное дело России 19 – начала 20 веков. Чайные традиции, первые чайные Москвы. Кофейни. Организация общественных столовых. Развитие сети предприятий общественного питания 19-20 веков.

Сеть предприятий фаст-фуд: «Русское бистро», «Ростик с», «Крошка-картошка», «Теремок».

Тема 6 История посуды(4 час)

Строительство дома, выбор места, строительство, новоселье. Внутреннее убранство дома. Русская печь, история печи, виды печей, утварь и посуда для русской печи. Влияние печи на ассортимент и особенности приготовления блюд. Столовая посуда. Деревянная посуда. Керамическая посуда. Посуда для приготовления блюд, латки, сковороды, горшки, котлы. Посуда для подачи, солоницы, миски, ставцы, блюда, тарелки. История столовых приборов, ножи, ложки, вилки. Посуда для подачи напитков, ендова, ведро серебряное, кувшин, братина, четвертина, сулея. Посуда для питья, кружки, чаши, кубки, ковши, чарка, стопы. Инвентарь, посуда для выпечки хлеба, сито, решето, квашня, скалка, лотки, лопата, мутовки. Посуда для хранения и меры объема, кадь, лукно, корчага, ведро, лопата, чумич. Поставец, назначение, виды. Убранство, старинная сервировка стола. Столовое белье, скатерти, салфетки. Традиции застолья. Принципы и правила старинного застольного этикета. История самовара. Виды самоваров, строение самовара.

Раздел 2. Национальные кухни народов России (8 час)

Тема 1 Кухни народов Урала, Сибири, Дальнего Востока и Севера (2 час)

Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России. Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня).

Кухни народов Севера (якутская кухня).

Тема 2 Кухня северо - кавказский округ (2 час)

Кухня северо - кавказский округа (адыгейская кухня, дагестанская кухня, чеченская и ингушская кухни, донская, кубанская кухни). Продуктовый

набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России.

Тема 3 Кухня народов Приволжского федерального округа (2 час)

Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, мордовская кухня, татарская кухня, удмуртская кухня, чувашская кухня).
Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России

Тема 4 Кухня народов северо-западного округа (2 час)

Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми) Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей Росси

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18час.,втом числес использованием мао – 7 час)

Занятие 1. Факторы, оказывающие влияние на формирование русской кухни (4 час) – в форме активного обучения групповая дискуссия

1. Влияние природно-климатического фактора на формирование русской кухни
2. Иноземное влияние на формирование русской кухни
3. Религиозное влияние на формирование русской кухни
4. Влияние технического прогресса на формирование русской кухни
5. Литературные источники о русской кухне (летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, Столовые книги)
6. Первые кулинарные книги отечественных авторов
7. Кулинарные книги иностранных авторов
8. Кулинарные книги советского периода

Занятие 2.Отличительные особенности древнерусской кухни 9-13 вв (4 час)

1. Продуктовый набор древнерусской кухни 9-11 вв
2. Религиозное влияние на кухню.
3. Постный и скоромный стол.
4. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни 9-11 вв
5. Режим питания, основные виды блюд древнерусской кухни 9-11 вв
6. Традиции питания древнерусской кухни 9-11 вв
7. Продуктовый набор древнерусской кухни 12-13 вв
8. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни 12-13 вв
9. Режим питания древнерусской кухни 12-13 вв
10. Традиции питания в древнерусской кухне 12-13 вв
11. Монгольский период 13-16 веков. Особенности кухни на данном этапе.

Занятие 3. Русская кухня 14-17 вв (кухня московского государства)

(4 час)

1. Продуктовый набор русской кухни. Новые продукты.
2. Разделение русской кухни на сословия. Характеристика.
3. Пиршества. Особенности проведения.
4. Ассортимент блюд княжеских застолий.
5. Приемы и способы кулинарной обработки русской кухни
6. Режим питания, основные виды блюд русской кухни
7. Новые блюда в кухне, национальные блюда и заимствованные блюда, их характеристика
8. Традиции питания в русской кухне
9. Литературные источники об ассортименте блюд

Занятие 4. Русская кухня петровско-екатерининского и петербургского периодов (4 час)

1. Продуктовый набор русской кухни 17-18 вв
2. Иноземное влияние на русскую кухню данного периода (голландское, немецкое, французское)
3. Новые продукты пришедшие в русскую кухню
4. Приемы и способы кулинарной обработки русской кухни 17-18 вв

5. Режим питания,
6. Основные виды блюд русской кухни 17-18 вв
7. Традиции питания русской кухни 17-18 вв
8. Французские повара, оказавшие влияние на формирование русской кухни в данный период
9. Русская кухня 19 века, ее особенности
10. Ассортимент блюд, особенности кулинарных приемов

Занятие 5. Традиции и обычаи в русской кухне (4 час) – в форме активного обучения семинар пресс-конференция – 3 час

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечает докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Вопросы для подготовки:

1. Режим питания в русской кухне, зависимость режима питания в разные периоды формирования, от сословного признака. Отличительные особенности и характерные черты русской кухни. Княжеские, царские пиры 12-15 веков.
2. Ассортимент блюд и меню русской знати. Застолья Алексея Михайловича, Петра 1, Екатерины Великой, патриарший стол, монастырская трапеза. Крестьянская трапеза.
3. Кухня богатых сановников 18 века. «Открытые столы». Торжественные обеды. Парадная столовая второй половины 19 века. Дачный стол.

4. Состав и очередность подачи блюд.
5. Влияния постов на режим питания. Ассортимент постных блюд.
6. Столовая посуда в русской кухне, материалы, виды посуды
7. Столовые приборы в русской кухне, история, виды.
8. Посуда для питья в русской кухне, материалы, виды, назначение.
9. Русская печь, влияние оборудования русской поварни на ассортимент и особенности приготовления блюд. Утварь.

Занятие 6. Предприятия питания в России (4)

1. Первые предприятия питания на Руси: корчма, кабаки.
2. История трактиров, трактиры Москвы.
3. Ресторанное дело России 19 – начала 20 веков.
4. Чайные традиции, первые чайные Москвы.
5. Кофейни.
6. Организация общественных столовых. Развитие сети предприятий общественного питания 19-20 веков.
7. Сеть предприятий фаст-фуд: «Русское бистро», «Ростик с», «Крошка-картошка», «Теремок».

Занятие 7. Русская кухня в период православных праздников (4 час)

1. Рождество. Традиции празднования. Ассортимент рождественских блюд
2. Крещение. Крестины. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
3. Великий Пост. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
4. Пасха. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
5. Спасы. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
6. Вознесение. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
7. Периоды мясоедов, ассортимент блюд
8. Семейные праздники, ассортимент блюд

Занятие 8. Культура питания народов России (4 час)

Особенности кухни народов Урала, Сибири, Дальнего Востока

1. Бурятская кухня

2. Калмыкская кухня
3. Еврейская кухня
4. Якутская кухня
5. Адыгейская кухня
6. Дагестанская кухня
7. Кабардино-балкарская кухня
8. Карачаево-черкесская кухня
9. Северо-осетинская кухня
10. Чечено-ингушская кухня
11. Донская кухня
12. Кубанская кухня
13. Башкирская кухня
14. Марийская кухня
15. Мордовская кухня
16. Татарская кухня
17. Удмуртская кухня
18. Чувашская кухня
19. Карельская кухня
20. Кухня народов Коми

Занятие 9 Индивидуальный практикум (4 час)

Характеристика русской кухни на разных периодах формирования, с использованием метода активного обучения – семинар-пресс-конференция.

Задание. Сформулировать основные отличительные черты этапов формирования русской кухни.

Для решения данного задания проанализировать следующие позиции:

1. основные факторы,
2. основное оборудование,
3. основная посуда для приготовления блюд,
4. особенности подачи,

5. традиционные блюда (русской кухни и заимствованные),
6. новые продукты
7. иноземное влияние
8. количество блюд, перемен
9. литературные источники
10. предприятия питания

Оформить задание в виде таблицы:

наименование	Древнерусская кухня	Московская кухня	Петровско-екатерининский период	Петербургский период
подача блюд	Русская подача с переменной блюд	То же	Французская подача (все блюда одновременно)	Русская подача

Вопросы для подготовки:

1. Влияние природно-климатического фактора на формирование русской кухни
2. Иноземное влияние на формирование русской кухни
3. Религиозное влияние на формирование русской кухни
4. Влияние технического прогресса на формирование русской кухни
5. Литературные источники о русской кухне (летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, Столовые книги)
6. посуда и инвентарь в русской кухне
7. Предприятия питания на Руси (кабак, трактир, ресторан, чайная, кофейня, паштетная лавка).

Лабораторные работы (36час.)

Лабораторная работа №1. Холодные блюда и закуски народов России (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, салатники 1-порционные, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Салат рыбный с помидорами и яблоками (Карелия)
2. Салат из моркови с орехами (Дагестан)

Рецептура блюда «Салат рыбный с помидорами и яблоками»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Треска (чистое филе)	-	49/40 припущенная
Огурцы соленые	31	25
Помидоры	24	20
Лук репчатый	24	20
Яблоки свежие	29	20
Майонез	-	30
Выход	-	150

Технология приготовления: Филе трески припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и яблоки моют, очищают, у яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиком. Лук репчатый очищают, моют, нарезают полукольцами. Все компоненты перемешивают, заправляют майонезом. Оформляют салат ломтиками рыбы и помидор.

Рецептура блюда «Салат из моркови с орехами»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	58	45
Орехи грецкие	16	16
Сахар	6	6
Чеснок	3	2
Майонез	-	33
Выход	-	100

Технология приготовления: Морковь помыть, очистить и нашинковать соломкой. Орехи грецкие подсушить и измельчить. Морковь и орехи соединяют, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и заправляют майонезом (3/4 от нормы). Салат укладывают горкой и поливают оставшимся майонезом.

Лабораторная работа №2. Горячие блюда народов России (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Каймак (оладьи) (Башкирия)
2. Яблоки, фаршированные рисом и изюмом (Донская кухня)

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку.

Рецептура блюда «Каймак»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	75	75
Яйца куриные	½ шт	20
Молоко	40	40
Вода	30	30
Сахар	4	4
Соль	1	1
Масса теста	-	165
Масло сливочное	15	15
Масса жареных оладий	-	140
Сметана	-	20
Выход	-	160

Технология приготовления: Желтки, соль, сахар, ½ молока тщательно перемешать, добавить воду и остальное молоко. Всыпать просеянную муку, тщательно взбить тесто. Ввести в тесто взбитые белки. Жарить на масле оладьи диаметром 40-50 мм придавая круглую форму. Отпуск 3 шт на порцию со сметаной.

Рецептура блюда «Яблоки, фаршированные рисом и изюмом»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	171	150
Рис	10	10
Вода	21	21
Изюм	10	10
Масло сливочное	5	5
Масса фарша		40
Масса п/ф		190
Выход	-	150

Технология приготовления: у яблок удалить семенное гнездо, наполнить фаршем. Яблоки уложить на противень, подлить немного воды и запечь 15-20 мин.

Фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее промытый изюм, сливочное масло и перемешать.

Лабораторная работа №3. Мучные блюда народов России (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, ситейник, кастрюля, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Подкоготь с капустой (Марийская кухня)

Рецептура блюда

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	65	65
Яйца куриные	1/4	10
Вода	20	20

Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	-	95
Капуста б/к	166	133
Морковь	19	15
Лук репчатый	24	20
Маргарин	10	10
Яйца куриные	1/6	7
Масса фарша		125
Масса п/ф		220
Масса отварного изделия		240
Сметана		30
Выход	-	270

Технология приготовления: свежую капусту зачищают, моют, шинкуют, жарят с жиром до готовности. Лук и морковь пассеруют. Яйца варят вкрутую и мелко рубят. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль яйца, пассерованные овощи и перемешивают.

Тесто – в просеянную муку добавляют воду, соль, сахар, яйца и замешивают крутое тесто, выдерживают его 30 минут, делят на куски 24-25 г и раскатывают в круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш (31 г), края защипывают, придавая изделию форму полумесяца. Подготовленные изделия варят в кипящей подсоленной воде 10-12 минут. Отпускают 4 шт на порцию (масса 1 шт 60 г).

Лабораторная работа №4. Мучные блюда и напитки русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Блины с припеком
2. Сбитень

Рецептура блюда «Блины с припеком»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	66	66
Яйца куриные	1/4	10

Молоко	110	110
Дрожжи сухие	1	1
Маргарин	5	5
Сахар	4	4
Соль	1,5	1,5
Масса теста		195
Яйца куриные	1 шт	40
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10
Выход		190/10

Технология приготовления: В 1/3 молока добавляют соль, сахар, дрожжи, яйца и перемешивают, добавляют остальное теплое (35 С) молоко, муку и замешивают тесто, добавляют растопленный маргарин. Тесто ставят на брожение при температуре 40С на 1 час. На сковороду смазанную маслом кладут мелко нарезанные (сваренные вкрутую) яйца и заливают тестом. Жарят с двух сторон. Толщина блинов 3 мм. Отпуск по 2 шт на порцию полив маслом.

Рецептура блюда «Сбитень»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мед	100	100
Сахар	75	75
Гвоздика	3	3
Корица	5	5
Кардамон	5	5
Лавровый лист	1	1
Ягоды свежие (или замороженные)	100	100
Выход		1 000

Технология приготовления: В горячую воду добавить пряности и кипятить 10 минут. Добавить лавровый лист и еще варить при слабом кипении 3 мин. Отвар процедить, добавить мед, сахар сок свежих ягод и довести до кипения. Отпуск горячим 200 мл на порцию.

Лабораторная работа №5. Мясные блюда русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, горшочки керамические, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Сальник

2. Ушное

Литература

1. Божко С.Д., Ковтун Т.П., Левочкина Л.В. Славянская кухня. – Владивосток, : ТГЭУ, 2006.- 96 с.

2. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с.

Лабораторная работа №6. Супы русской кухни (6час.)

Посуда и инвентарь:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический – 1 шт

Тематика занятия:

1. Щи боярские (Россия)

2. Суп картофельный с печенью (Мордовия)

Литература

1. Божко С.Д., Ковтун Т.П., Левочкина Л.В. Славянская кухня. – Владивосток, : ТГЭУ, 2006.- 96 с.

2. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни» 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	Раздел 1 Историческое развитие, этапы формирования русской кухни	ПК-1 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПК-4-реферат ПР-6 лабораторная работа Индивидуальный практикум	Зачет Вопросы 1-30 Пр-1 – итоговый тест

			блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни		
2	Раздел 2 Национальные кухни народов России	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий;</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация ПР-6 лабораторная работа	Зачет Вопросы 31-42 Пр-1 – итоговый тест

			современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов		
--	--	--	---	--	--

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

(электронные и печатные издания)

1. История русской кухни: метод. указания / Сост. Божко С.Д. Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010.- 20с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Русская кулинария / Н. И. Ковалев.-Ленинград : ИМА-пресс, 1990.- 173 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309602&theme=FEFU>

3. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2008.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с

<http://znanium.com/catalog/product/415315>

Дополнительная литература
(печатные и электронные издания)

1. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.
<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>
2. Искусство французской кухни девятнадцатого столетия [Электронный ресурс]. - [Б. м. : Б. и., Б. г.]. - 27 с
<http://znanium.com/catalog/product/356749>
3. Каремом А. Искусство французской кухни 19 столетия [Электронный ресурс] / А. Каремом. - СПб.: Тип. Морск. Мин-ва, 1867. - 321 с
<http://znanium.com/catalog/product/357278>
4. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>
5. Русская кухня : традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный.- М.:Советская Россия, 1990.- 255 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:337033&theme=FEFU>
6. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для сузов / В. В. Усов.- Москва : Академия, 2008.- 415 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>
7. Русские рецепты / сост. А Григорьева, И.Маневич – Белый город
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-50179&theme=FEFU>

Нормативно-правовые материалы¹

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь
<http://www.gastronom.ru/>
2. Кулинарный сайт русской кухни
<http://www.russianfood.com/>
3. Кулинарный сайт, кухни народов мира
<http://kedem.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

данный курс создан ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины 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 технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к зачету

Первоначальное изучение дисциплины завершается зачетом. Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к зачету указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные

положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к зачету студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть

весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с

планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avergence CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория,</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная</p>

<p>г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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 цветowych спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1-2 неделя	Собеседование	4	Зачет
2	3-12 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	10-15 неделя	Подготовка к лабораторной работе	5	Зачет
4	16 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
5		Подготовка к индивидуальному практикуму	5	Зачет
	17 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. 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.

Темы рефератов

1. Влияние Западной Европы на русскую кухню
2. Влияние русской печи на формирование русской кухни
3. История русской печи
4. Посуда для приготовления в русской печи
5. Развитие ресторанного дела на Руси
6. Трактиры на Руси.
7. История появления щей, ассортимент
8. История появления картофеля на Руси
9. История появления помидор на Руси
10. История появления капусты на Руси
11. Принятие христианства на Руси
12. Французские повара и их влияние на реформирование русской кухни
13. Старинный и современный режим питания
14. Особенности приготовления мучных блюд народов Кавказа
15. Особенности продуктового набора народов Кавказа
16. Особенности приготовления напитков народов Кавказа
17. Особенности приготовления напитков народов Сибири
18. Особенности приготовления мучных народов Сибири
19. История пельменей и их появление в русской кухне
20. Особенности приготовления первых блюд народов приволжского округа
21. Особенности приготовления мясных блюд народов Севера
22. Особенности продуктового набора народов Сибири

23. Особенности продуктового набора народов Севера

24. Особенности приготовления мучных блюд народов Приволжского округа

25. Особенности приготовления рыбных блюд народов Приволжского округа

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и 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 презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Темы презентаций

1. Празднование Пасхи, особенности и ассортимент блюд пасхального стола
2. Масленица на Руси, обычаи празднования, особенности стола
3. Традиции празднования нового года на Руси
4. Крещение, именины, традиции празднования и ассортимент блюд
5. Традиции и ассортимент блюд поминального стола
6. Рождество, традиции празднования, ассортимент блюд
7. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола

8. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика
9. Влияние религии на режим питания на Руси
10. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд.
11. История появления столовых приборов на Руси
12. История вилки и появление ее на Руси
13. История ложки
14. Характеристика деревянной посуды, возникновение, разновидности
15. История происхождения самовара
16. История появления скатерти и салфеток
17. История ножа
18. Традиции празднования свадеб на Руси
19. Русское свадебное застолье



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная/ заочная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

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	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь,

		унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	Промежуточная аттестация	
1	Раздел 1 Историческое развитие, этапы формирования русской кухни	ПК-1 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПК-4-реферат ПР-6 лабораторная работа Индивидуальный практикум	Зачет Вопросы 1-30 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни</p>		
2	Раздел 2 Национальные кухни народов России	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация ПР-6 лабораторная работа	Зачет Вопросы 31-42 Пр-1 – итоговый тест

			взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине**

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 качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знает (пороговый уровень)	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Знание показателей качества кулинарной продукции, свойств различных видов сырья, влияния параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Определять основные технологические параметры при производстве	Умение определять основные технологические параметры при производстве кулинарной	Способность определять основные технологические параметры при производстве	65-84

		е кулинарной продукции русской кухни, организоват ь и осуществлят ь технологиче ский процесс производств а кулинарной продукции русской кухни	продукции русской кухни, организовать и осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни	кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществить технологически й процесс производства кулинарной продукции русской кухни русской кухни	
	владеет (высоки й)	Навыками ведения технологиче ского процесса производств а кулинарной продукции русской кухни	Инструментами, методами и методиками ведения технологическог о процесса производства кулинарной продукции русской кухни	Способность бегло и точно применять терминологиче ский аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельн ые исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85- 100
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии	знает (порогов ый уровень)	инновацион ные отечественн ые и зарубежные технологии производств а ресторанной	знание основных отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	Способность оценить основные инновационные способы и методы отечественных и зарубежных технологий	45-64

производства продукции		продукции		производства ресторанной продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении и блюд русской кухни	Умение применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь	Владение приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание	Знание основных понятий и терминологий нормативно-технической, технологической документации; порядка составления рецептур блюд	Способность применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Пользоваться	Умение работать с таблицами и	Способность раскрыть суть	65-84

	нутый)	сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией	справочными материалами, умение применять методы составления рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	методов составления технологической документации, нормативно-технической документации	
	владеет (высокий)	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять технологическую документацию, нормативно-техническую документацию и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение	знает (пороговый уровень)	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение	45-64

статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований				о проводимом исследовании	
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

Методические рекомендации к

индивидуальному практикуму

Индивидуальный практикум – это выполнение обучаемыми комплекса упражнений и заданий конкретно – целевого характера, носящих личностный характер, например, выступление перед большой аудиторией слушателей.

Студенты предварительно подготавливаются к выполнению контрольной работы по пройденному ранее материалу. Проводят анализ периодов формирования русской кухни. После выполнения задания студенты разбираются преподавателем на группы по 5 человек и проводят анализ проделанной всеми участниками работы и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Критерии оценки

- 100-86 баллов выставляется, если студент продемонстрировал знание и владение навыком самостоятельной работы по теме занятия; знает характеристику русской кухни, этапы формирования кухни, основные литературные источники разных периодов становления кухни. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет

- 85-76 - баллов - работа студента характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов русской кухни; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Допущено не более 2 ошибок в работе

- 60-50 баллов - если работа представляет собой разрозненную информацию о характеристике русской кухни, этапах формирования кухни без анализа. Не представлены литературные источники, характеризующие русскую кухню разных периодов. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование показателя	Характеристика показателя	Баллы, дефекты (5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

Методические рекомендации для проведения мастер-класса

Мастер-класс – это интерактивная форма обучения и обмена опытом, объединяющая формат тренинга и конференции. Мастер-класс – современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным технологиям с целью повышения профессионального уровня, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. Мастер-класс отличается от семинара тем, что,

во время мастер-класса ведущий преподаватель рассказывает и показывает, как применять на практике новую технологию или способы оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- предлагают для обсуждения собственные разработки;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

Тематика мастер-классов

1. способы оформления и подачи холодных блюд народов России
2. способы и приемы фарширования, оформления и подачи запеченных яблок
3. правила и способы формования мучных блюд (подкоголь)

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» 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. Древнерусская кухня. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
2. Кухня московского государства. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
3. Петровско-Екатерининский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
4. Петербургский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
5. Советский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
6. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
7. Основные периоды формирования русской кухни.
8. Постный и скоромный стол в русской кухне, характеристика, ассортимент блюд.
9. Литературные источники 9-15 веков о русской кухне (летописи, столовые обиходники, трапезные книги).
10. Литературные источники 16-17 веков о русской кухне (Домострой, Роспись царским кушаньям).
11. Литературные источники 19 века о русской кухне (авторы Друковцев, Левшин, Молоховец и др).
12. Кулинарные книги советского периода.
13. Периоды постов и мясоедов в русской кухне, характеристика.

14. Обрядовые блюда русской кухни (Рождество, Крещение, Благовещенье, Сретенье).
15. Обрядовые блюда русской кухни (Пасха, Спасы)
16. Обрядовые блюда русской кухни (Масленица, свадебный стол, поминальный стол).
17. Посуда в русской кухне, назначение, материал, особенности
18. Русская печь. Особенности приготовления блюд в русской печи. Инвентарь, посуда для русской печи. Голландская печь. Особенности приготовления блюд. Посуда для печи.
19. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
20. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
21. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
22. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
23. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
24. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
25. История напитков. Ассортимент холодных и горячих напитков.
26. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.
27. Обрядовые пироги.
28. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)
29. История пряников и коврижек. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).
30. Предприятия питания (корчма, кабак, трактир, ресторан). История. Характеристика.

31. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России.

32. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня).

33. Кухни народов Севера (якутская кухня).

34. Кухня северо - кавказский округа (донская, кубанская кухни).
Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

35. Кухня северо - кавказский округа (адыгейская кухня, дагестанская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

36. Чеченская и ингушская кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

37. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

38. Мордовская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

39. Татарская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

40. Удмуртская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

41. Чувашская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

42. Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми) Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

Итоговый тест

1. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни на постный и скоромный стол
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства

- В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
2. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни по сословиям
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
3. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное французское влияние
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининский период
Г) Петербургская
4. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное немецкое и голландское влияние
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
5. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: ухи, пироги, каши
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
6. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: калы, солянки
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
7. Назовите этап формирования русской кухни при котором появились заимствованные блюда: лапша, пельмени
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
8. Назовите этап формирования русской кухни при котором завозятся пряности и экзотические фрукты
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская

9. Назовите этап формирования русской кухни при котором на русском столе появились бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры
- А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
10. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло реформирование русской кухни
- А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
11. Назовите период, когда на русском столе появилась морская рыба
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
12. Назовите период, когда впервые был завезен чай
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 17 век
13. Назовите период, когда на русском столе появилось сливочное масло
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
14. Назовите период, когда на русском столе появились бутерброды
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
15. Назовите период, когда на русском столе появился тростниковый сахар
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
16. Назовите период, когда на русском столе появились соусы
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век

17. Назовите период, когда на русском столе появились блюда из молотого мяса
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
18. Назовите период, когда на русском столе появились прозрачные и пюреобразные супы
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
19. Назовите период, когда на русском столе появились черный перец, гвоздика
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
20. Назовите период, когда на русском столе появились имбирь, корица, кардамон, шафран
- А) 9 век
 - Б) 14 век
 - В) 15 век
 - Г) 18 век
21. Назовите изделие, подаваемое на праздник Сретенье
- А) бабкины пироги
 - Б) жаворонки
 - В) гречаники
 - Г) расстегаи
22. Назовите изделие, подаваемое на праздник Крестины
- А) бабкины пироги
 - Б) жаворонки
 - В) гречаники
 - Г) расстегаи
23. Назовите изделие, выпекаемое на Благовещенье
- А) кулебяка
 - Б) жаворонки
 - В) кулич
 - Г) расстегаи
24. Назовите изделие, подаваемое на поминальном столе
- А) сочиво
 - Б) коливо
 - В) гречаники
 - Г) расстегаи
- Назовите свадебный пирог

- А) каравай
- Б) курник
- В) кулебяка
- Г) расстегай

25. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 10 веке

- А) щи
- Б) солянки
- В) супы-пюре
- Г) борщи

27. Назовите вид русских «супов» сложившихся в московский период

- А) щи
- Б) солянки
- В) супы-пюре
- Г) борщи

28. Назовите вид супов сложившихся в 18 веке

- А) щи
- Б) солянки
- В) супы-пюре
- Г) борщи

29. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 20 веке

- А) щи
- Б) солянки
- В) супы-пюре
- Г) борщи

30. Назовите блюдо, подаваемое в рождественский сочельник

- А) сыто
- Б) гречаники
- В) сочиво
- Г) сочни

31. Назовите время появления прессованных дрожжей

- А) 14 век
- Б) 16 век
- В) 17 век
- Г) 19 век

32. Назовите период, когда в русской кухне начали комбинировать разные продукты

- А) 9 век
- Б) 14-15 век
- В) 18 век
- Г) 19 век

33. Назовите период, когда в русской кухне произошло увеличение размеров блюд, украшательство блюд

- А) 9 век
- Б) 14-15 век

- В) 17 век
Г) 18-19 век
34. Назовите период, когда в русской кухне появилась группа киселей (овсяный, мучной, гороховый)
А) 9 век
Б) 14-15 век
В) 17 век
Г) 18-19 век
35. Назовите период, когда в русской кухне появился ржаной хлеб на заквасках
А) 9 век
Б) 14-15 век
В) 17 век
Г) 18-19 век
36. Назовите период, когда в русской кухне появилась щи
А) 9 век
Б) 14-15 век
В) 17 век
Г) 18-19 век
37. Назовите период формирования русской кухни, когда продукты использовали для приготовления целым «куском»
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) петровско-екатерининская
Г) петербургская
38. Назовите период формирования русской кухни, когда мясные блюда стали вытеснять рыбные
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) петровско-екатерининская
Г) петербургская
39. Назовите период формирования русской кухни, когда увеличился ассортимент порционных мясных блюд
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) петровско-екатерининская
Г) петербургская
40. Назовите меру веса, которой измеряли пряности
А) ведро
Б) лопата
В) чумич
Г) золотник
41. Назовите меру веса, которой измеряли муку
А) ведро

- Б) лопата
 - В) чумич
 - Г) золотник
42. Назовите меру веса, которой измеряли крупу
- А) ведро
 - Б) лопата
 - В) чумич
 - Г) золотник
43. Назовите период формирования русской кухни, когда произошла замена русской печи на голландскую печь
- А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) петровско-екатерининская
 - Г) петербургская
44. Назовите период формирования русской кухни, когда появились
- А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) петровско-екатерининская
 - Г) петербургская
45. Назовите самый длительный по продолжительности пост
- А) Успенский
 - Б) Рождественский
 - В) Великий
 - Г) Петров
46. Назовите вид обрядового хлеба подаваемого на Пасху
- А) каравай
 - Б) кулич
 - В) баба
 - Г) курник
47. Назовите основное блюдо поминального стола
- А) каша пуховая
 - Б) бабкина каша
 - В) сочиво
 - Г) коливо
48. Назовите основное блюдо именинного стола
- А) пирог с кашей
 - Б) пирог со сладкой начинкой
 - В) рыбник
 - Г) курник
49. Назовите основное блюда на масленицу
- А) творог
 - Б) сырница
 - В) яйца
 - Г) лапша

50. Назовите сладкое блюдо постного стола приготавливаемое на основе солода

- А) соложеное тесто
- Б) солодуха
- В) кулага
- Г) сочиво

Критерии оценок

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни, этапов формирования кухни, ассортимента блюд, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента формировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено более 4 ошибок.

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине

Раздел 1. Русская кухня

1. Из какой муки пекли пироги на Руси
2. История появления мучных блюд и изделий (жаворонки, «кресты», бабкины пироги, курник, каравай и др.)
3. Особенности приготовления пресного теста
4. Ассортимент изделий из пресного теста в русской кухне (отварные, жареные, запеченные)
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста в русской кухне
6. Начинки, технология, ассортимент
7. Какой формы были расстегаи

8. Что такое «пряженцы»
9. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни в допетровскую эпоху.
10. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни Петровско-екатерининскую эпоху
11. Какие виды каш характерны для русской кухни
12. Назовите основное горячее блюдо из репы
13. Что такое «верченые блюда»
14. Почему в русской кухне не использовали рубленое мясо
15. Какой старинный прием использовался для варки рыбы
16. Что такое «подпала», «подбела»

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.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе над упражнениями, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по данной задаче.

Критерии оценки презентаций

- 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.

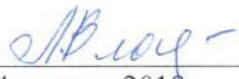
- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

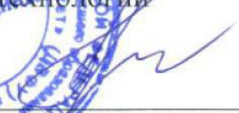
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – 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 Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Л.В. Левочкина

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– Традиции кулинарного искусства народов Азиатско-Тихоокеанского региона;

– Особенности режима питания и сервировки в странах АТР и факторы, определяющие эти особенности.

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» логически и содержательно

связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент Департамента пищевых

наук и технологий

_____Л.В. Левочкина

Директор департамента пищевых

наук и технологий


_____Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского
региона

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 час.
практические занятия - час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. - /лаб. 10 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену - час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 7 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_
Составитель (ли):

Левочкина Л.В.
Л.В. Левочкина, к.т.н.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services»

Course title: Technology restaurant products and service in the countries of the Asia-Pacific region

Variable part of Block 1.V.DV.9.1, 4 credits

Instructor: Levochkina L.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

SPC-8 – the ability to introduce foreign innovative technologies of production in domestic restaurant business;

SPC-28 – the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production.

Course description: The purpose of discipline «Technology of catering products and services in the Asia-Pacific region» is to familiarize students with the traditions of culinary art of the peoples of APR., with particulars of the food and serving in these countries to study the factors that determine these features.

Discipline studying features of restaurant technology products and services in the Asia-Pacific region (China, Japan, Korea, Thailand, etc.). Namely, the Characteristics of the commodity set, main principles of selection of vegetables, spices and condiments, the story of their origin, the tradition of preparation and use of aromatic compounds, methods of primary processing (soaking, rinsing), techniques of thermal processing of raw materials, modes, equipment, preparation

of raw materials, ways of protection, a variety of Asian cuisines. The characteristics of everyday and festive dishes, the technology of preparation of vegetable, fish, meat, flour and sweet dishes, the technology of soups and broths in the tradition of their submission. Regional division kitchens feature a range of dishes in the regions. Traditions in preparing and serving food, portioning features. The place and role of beverages in the kitchens of countries in the Asia-Pacific region, especially their preparation, serving and consumption. Methods and organization of services at the enterprises of power in the region.

Main course literature:

1. Vasjukova, AT culinary production technology abroad [electronic resource]: A textbook for undergraduate / AT Vasjukova NI Myachikova, VF Puchkova; ed. prof. AT Vasjukova. - M.: Publishing and Trading Corporation "Dashkov and K. o», 2016. - 368 p. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Kraknel GL The Big Book of Culinary masterstva. M.: AST, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Avstrieviskaya VN Sushi. M.: Eksmo, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Collection of recipes of dishes international cuisine [electronic resource] / Ed. prof. AT Vasjukova. - 3rd Ed. - M.: Dashkov i K, 2013. - 816 p. - ISBN 978-5-394-02232-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Kraknel GL Big Book of Culinary masterstva. M.: AST, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

6. Avstrieviskaya VN Sushi. M.: Eksmo, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах
Азиатско-Тихоокеанского региона»

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» входит в блок Б1.В.ДВ.9 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Целью изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» является ознакомление студентов с традициями кулинарного искусства народов АТР, особенностями режимов приготовления ресторанной продукции, ее сервировки, видами обслуживания на предприятиях питания региона.

Задачи:

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР,
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	Уровень	Описание
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона..

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Особенности и традиции кухонь Китая, Кореи, Японии, тайской кухни (36 час.).

Тема 1. Особенности и традиции кухни Китая (10 час.).

МАО – интерактивная лекция (7 час.).

Характеристика сырьевого набора в китайской кухне. Основной принцип подбора овощей в китайской кухне. Специи и приправы, история их происхождения, традиции приготовления и применения ароматических смесей. Приёмы первичной обработки в китайской кухне (вымачивание, промывание). Приемы тепловой обработки сырья, режимы, оборудование, особенность подготовки сырья, способы защиты. Ассортимент блюд в кухне Китая. Характеристика парадной и повседневной кухни. Технология приготовления овощных, рыбных, мясных, мучных и сладких блюд. Приготовление супов и бульонов в китайской кухне и традиции их подачи. Региональное деление китайской кухни на пять основных кухонь, особенность ассортимента блюд в регионах. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Китая, особенности порционирования. Место и роль чайных напитков в китайской кухне особенность их приготовления, подачи и потребления.

Тема 2. Особенности и традиции кухни Кореи (8 час.).

Характеристика сырьевого набора в корейской кухне. Специи и приправы, маринады и ароматические смеси, технология их приготовления и традиции применения. Особенности технологических приемов, первичной и тепловой обработки сырья. Место салатов в рационе питания корейцев. Характеристика ассортимента блюд в кухне Кореи. Влияние китайской кухни на корейские кулинарные традиции и отличия корейской и китайской кухонь. Технологическое оборудование и инвентарь в корейской кухне. Традиции в оформлении и подаче блюд в Корею. Региональное деление корейской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Кореи.

Тема 3. Особенности и традиции кухни Японии (10 час.).

Характеристика сырьевого набора в японской кухне. Место рыбного сырья и морепродуктов в рационе питания японцев. Особенности технологических приемов, роль нарезки в кулинарии Японии. Режимы и приемы тепловой обработки в японской кухне. Влияние географического положения Японии на формирование ассортимента блюд. Режим питания японцев. Региональное деление японской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Японии. Чайная церемония истоки её формирования, динамика развития. Роль Китая в становлении японского кулинарного искусства.

Тема 4. Особенности и традиции тайской кухни (8 час.).

Характеристика сырьевого набора в тайской кухне. Отличительные особенности набора вкусоароматических веществ в тайской кухне. Особенности технологических приемов, характерные особенности сырьевого подбора в рецептурах тайской кухни. Ассортимент блюд в кухне Малайзии. Региональное деление тайской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Малайзии. Влияние китайской кухни на кулинарное искусство тайцев.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 час.)

Лабораторная работа №1. Овощи в кухне Китая (4 час.).

Лабораторная работа №2. Супы в китайской кухне (4 час.).

Лабораторная работа №3. Рыба и мясо в китайской кухне (4 час.).

Лабораторная работа №4. Мучные продукты китайской кухни (4 час.).

Лабораторная работа №5. Холодный стол Кореи (4 час.).

Лабораторная работа №6. Горячие блюда корейской кухни (4час.).

Лабораторная работа №7. Кухня Японии (4 час.).

Лабораторная работа №8. Кухня Таиланда (6 час.).

Лабораторная работа №9. Принципы сервировки блюд и стола в кухнях стран АТР (4 час.).

МАО - Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки) (10 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Особенности и традиции кухни Китая	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 -	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая		
			Владеет основными приемами и		

			способами кулинарной обработки китайской кухни	реферат	
2.	Особенности и традиции кухни Кореи	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи</p> <p>Умеет ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
3.	Особенности и традиции кухни Японии	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии</p> <p>Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
4.	Особенности и традиции кухни Таиланда	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда</p> <p>Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 41-44 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. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Кракнел Г.Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Кракнел Г. Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008

http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term_1=%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BD%D0%B5%D0%BB+%D0%93.+%D0%9B.&theme=FEFU

6. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

Дополнительная литература:

1. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни. Издательство Аделант <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-44073&theme=FEFU>
2. Суши и роллы. Супы и соусы. Десерты и выпечка Издательство РИПОЛ классик <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-39905&theme=FEFU>
3. Мировое историко-культурное наследие : китайская национальная кухня : учебное пособие / Д. А. Владимирова, О. П. Болотина ; Дальневосточный государственный технический университет. Владивосток : Изд-во Дальневосточного технического университета , 2008. Изд-во Дальневосточного технического университета 2008 – 148 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:384212&theme=FEFU>
4. Всеобъемлемость Китайской кухни / Ван Фан. (VRT)000263117 Китай : ежемесячный журнал. - 2012. - № 8 <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:684417&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Миграции и диаспоры в социокультурном, политическом и экономическом пространстве Сибири. Рубежи XIX – XX и XX – XXI веков / науч. ред. В.И. Дятлов. – Иркутск: Оттиск, 2010. – 640 с. <http://window.edu.ru/resource/362/79362/files/Migrations.pdf>
2. Трансграничные миграции и принимающее общество: механизмы и практики взаимной адаптации: монография / науч. ред. проф. В.И. Дятлов. - Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2009. - 396 <http://window.edu.ru/resource/796/66796>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать направления развития кухонь азиатско-тихоокеанского региона и применять в контексте местной кухни.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной практической работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области приготовления продукции питания стран АТР. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и

совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по приготовлению пищевой продукции стран АТР, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными вопросами технологии производства блюд кухонь стран АТР, а также организации обслуживания предприятий питания региона. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м ²	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочка Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт

	<p>Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления С Т S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5 неделя 8 неделя 11 неделя 14 неделя	Подготовка рефератов	32	Зачет
2	15 неделя	Подготовка презентации	20	Зачет
3	4 неделя 8 неделя 12 неделя 16 неделя	Подготовка к коллоквиуму	10	Зачет
4	17 неделя	Подготовка к имитационной игре	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций и рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Вопросы и задания по самостоятельной работе студентов

1. Разработать альбомы по специям и приправам кухонь стран АТР.
2. Составить альбомы и плакаты по инвентарю и посуде народов АТР.
3. Произвести перерасчет сырья на наиболее распространенные блюда с учетом поступающего в предприятия сырья.
4. Составить дневной рацион питания для туриста из:
 - а) Японии
 - б) Кореи
 - в) Китая

Структура альбома.

1. Введение
2. Классификация специй и приправ .(Посуда ,инвентаря).
3. Перечень описанных специй (посуды и инвентаря).
4. Описание рисунок или образец специи и область её применения.
5. Для посуды область технологического использования.
6. История появления специи(посуды) в кухне данной страны.
7. Список использованной литературы.

Структура реферата

1. Краткая характеристика национальной кухни.
2. Особенность рациона туриста данной страны.
3. Характеристика режима питания. принятой у рассматриваемой нации.
4. Состав рациона.
5. Расчет энергетической ценности рациона.
6. Особенности подачи блюд разработанного рациона.
7. Список использованной литературы.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует «перегружать» текст;
4. 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;

15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;
33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;

40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»
Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает
Умеет		Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
Владеет		Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона..

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Особенности и традиции кухни Китая	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки китайской кухни		
2.	Особенности и традиции кухни Кореи	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты,	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет		

			ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения	ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни		
3.	Особенности и традиции кухни Японии	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни		
4.	Особенности и традиции кухни Таиланда	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Бал-лы
ПК- 8 умение внедрять в отечественное ресторанной	знает (пороговый уровень)	особенности сырьевого набора в странах АТР	Знание особенностей сырьевого набора в странах АТР	Способность применить особенности сырьевого набора в	45-64

дело зарубежные инновационны е технологии производства продукции				странах АТР	
	умеет (продвинутый)	применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах	Умение применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах	Способность применять характерные и традиционные приемы и сбособы жарки, варки и комбинированного приготовления блюд	65-84
	владеет (высокий)	Отечественны ми и зарубежными традиционным и и инновационны ми технологиями производства продукции	Умение апеллировать отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции	Способность применять отечественные и зарубежные традиционные инновационные технологии производства продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Приемы и способы, режимы обработки, содержание специализиров анных электронных ресурсов	Знание приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированн ых электронных ресурсов	способность раскрыть суть приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированны х электронных ресурсов	45-64
	умеет (продвинутый)	Анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Умение анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Способность обосновывать и применять совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами определения биологической ценности блюд народов АТР	Владение способностью сформулировать задание по производственном ой необходимости, чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательност и отработки ресторанной продукции кухонь стран АТР, владение инструментами представления результатов разработок блюд	Способность сформулировать задание по производственной необходимости; -способность проводить самостоятельные отработки блюд и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской кухне;

9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;

33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;
40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

Итоговый тест

Вариант №1

1. Сколько основных вкусов в кухне Китая:
 - a. один;
 - b. два;
 - c. три;
 - d. четыре.
2. В каком регионе Китая самая острая пища:
 - a. в Кантоне;
 - b. в Пекине;
 - c. в Шаньдуне;
 - d. в Сычуане;
3. Какое тесто в Китае готовят заварным способом:
 - a. пресное;
 - b. на квасцах;
 - c. дрожжевое;

- d. слоеное;
4. Что добавляют в Китае в фарш для сочности:
- a. соевое масло;
 - b. кулинарное вино;
 - c. водку;
 - d. лук;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
 - b. к рыбным;
 - c. к супам;
 - d. к соусам;
6. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. собба;
7. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
- a. блинчики;
 - b. карри;
 - c. мясо гриль;
 - d. картофель фри;
8. Каков порядок подачи блюд в Корее:
- a. первыми подают закуски, последним рис;
 - b. первыми подают закуски, затем рис;
 - c. в любой последовательности;
 - d. первыми подают закуски, затем мясо;
9. К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- a. рыбные;
 - b. мясные фрикадельки;
 - c. бульон;

d. соевые пенки;

10. К какой группе блюд относится «Даси»:

a. каша;

b. бульон;

c. рыбные лепешки;

d. соус;

Вариант №2

1. Какая лапша является ритуальной в Японии:

a. удон;

b. химоги;

c. ромэн;

d. итто;

2. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:

a. тток;

b. ёк;

c. мэн;

d. ваш;

3. Какое тесто в Китае «живое»:

a. заварное;

b. бисквитное;

c. дрожжевое;

d. песочное;

4. Какое блюдо в Китае подают последним:

a. десерт;

b. пряный бульон;

c. мучное;

d. овощное;

5. Из чего готовят мотти в Японии:

a. из теста;

- b. из риса;
 - c. из рыбы;
 - d. из овощей;
6. Какой чай является традиционным в Корее:
- a. зеленый;
 - b. черный;
 - c. зерновой;
 - d. из дикорастущих трав;
7. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
 - b. соус;
 - c. рисовый гарнир;
 - d. рисовая лепешка;
8. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:
- a. из мяса;
 - b. из субпродуктов;
 - c. из соленой рыбы;
 - d. из речной рыбы;
9. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
 - b. сухие пряности;
 - c. пряные корни;
 - d. смесь пряностей
10. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
 - b. мясные;
 - c. сладкие;
 - d. холодные закуски;

Вариант №3

1. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
 - a. пряная лиана;
 - b. пряный корень;
 - c. пряные травы;
 - d. пряные листья;
2. Из какого сырья готовят мотти:
 - a. из муки;
 - b. из проса;
 - c. из риса;
 - d. из сои;
3. К какой группе блюд в Японии относится Удон:
 - a. мясные жареные;
 - b. рыбные;
 - c. соусы;
 - d. супы;
4. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
 - a. рис;
 - b. соя;
 - c. лотос;
 - d. рыба;
5. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
 - a. кантона;
 - b. шанхая;
 - c. гуанджоу;
 - d. сычуань;
6. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:
 - a. 6;
 - b. 5;

c. 2;

d. 4;

7. Сколько способов приготовления пресного теста для пирожков в Китае:

a. два;

b. один;

c. три;

d. четыре;

8. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

c. пряный бульон;

d. мантоу;

e. слизистый рисовый суп;

9. К какой группе блюд относится в Корее сенсооло:

a. жареная рыба;

b. рисовая каша;

c. соус;

d. густой суп;

10. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:

a. мандарин;

b. апельсин;

c. лимон;

d. лайм;

Вариант №4

1. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

c. пряный бульон;

- d. мантоу;
 - e. слизистый рисовый суп;
2. Какая лапша является ритуальной в Японии:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. итто;
3. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. собба;
4. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:
- a. тток;
 - b. ёк;
 - c. мэн;
 - d. ваш;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
 - b. к рыбным;
 - c. к супам;
 - d. к соусам;
6. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:
- a. мандарин;
 - b. апельсин;
 - c. лимон;
 - d. лайм;
7. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
 - b. сухие пряности;

- с. пряные корни;
8. Смесь пряностей Какое блюдо в Китае подают последним:
- а. десерт;
 - б. пряный бульон;
 - с. мучное;
9. Овощное; К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- а. пыбные;
 - б. мясные фрикадельки;
 - с. бульон;
 - д. соевые пенки;
10. Из овощей; Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
- а. рис;
 - б. соя;
 - с. лотос;
 - д. рыба;

Вариант №5

1. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
- а. блинчики;
 - б. карри;
 - с. мясо гриль;
 - д. картофель фри;
2. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
- а. Кантона;
 - б. Шанхая;
 - с. Гуанджоу;
 - д. Сычуань;
3. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:

- a. из мяса;
 - b. из субпродуктов;
 - c. из соленой рыбы;
 - d. из речной рыбы;
4. К какой группе блюд относится «Даси»:
- a. каша;
 - b. бульон;
 - c. рыбные лепешки;
 - d. соус;
5. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
- a. пряная лиана;
 - b. пряный корень;
 - c. пряные травы;
 - d. пряные листья;
6. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
 - b. мясные;
 - c. сладкие;
 - d. холодные закуски;
7. В каком регионе Китая самая острая пища:
- a. в Кантоне;
 - b. в Пекине;
 - c. в Шаньдуне;
 - d. в Сычуане;
8. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
 - b. соус;
 - c. рисовый гарнир;
 - d. рисовая лепешка;
9. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:

- a. рис;
- b. соя;
- c. лотос;
- d. рыба;

10. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:

- a. 6;
- b. 5;
- c. 2;
- d. 4;

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и
обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

Раздел 1. «Особенности и традиции кухни Китая»

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;

13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае.

Раздел 2. «Особенности и традиции кухни Кореи»

1. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
2. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
3. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
4. Особенности приготовления корейских блюд;
5. Супы в корейской кухне;
6. Рис в питании корейцев;
7. Соусы в корейской кухне;
8. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
9. Традиции питания корейского народа;
10. Составить интеллект карту по теме «Сервировка стола и подача блюд в Корею».

Раздел 3. «Особенности и традиции кухни Японии»

1. Сырьевой набор в японской кухне;
2. Рис в рационе питания японцев;
3. Мучные блюда в японской кухне;
4. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
5. Супы в японской кухне;
6. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
7. Посуда и инвентарь японских поваров;
8. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
9. Характеристика основного рациона питания японцев;
10. Соевые продукты в рационе питания японцев;

11. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
12. Овощи в рационе питания японцев;
13. Соусы японской кухни;
14. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне

Применение метода Инсерт маркировки;

15. Составление интеллект карты по теме « Особенности сервировки и подачи блюд в Японии».

Раздел 4. «Особенности и традиции кухни Таиланда»

1. Специи и приправы в тайской кухне;
2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
3. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
4. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл – студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов – если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Имитационная игра

по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

1. Тема: Особенности и традиции питания Китая

2. Концепция игры: изучение особенностей и традиций питания китайцев.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) менеджером в крупной кейтеринговой компании выбирает направление для нового проекта кейтеринговых услуг с учетом целевого сегмента потребителей на который направлен этот проект – туристы из Китая.

Среди студентов выбирается эксперты (туристы из Китая 2 человека, шеф-повар китайского ресторана 29 лет) и менеджер кейтеринговой компании. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что менеджеру подходит концепция нового проекта именно китайской, а не какой – либо иной кухни.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с различными традициями питания китайцев, определение положительных и отрицательных сторон концепции проекта китайской кухни, умение составления рационов питания и расчет производственной программы на неделю, в зависимости от предлагаемой концепции.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

**Метод составления интеллект карт
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

1. Темы: Особенности сервировки и подачи блюд в Корее

2. Концепция: Понимание значения и роли сервировки и подачи блюд в питании корейцев.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

**Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)
по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в
странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

1. Темы: Способы первичной обработки продуктов в японской кухне.

2. Концепция: Понимание использования способов первичной обработки продуктов в японской кухне.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.


- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**«Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах
Азиатско-Тихоокеанского региона»**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
Л.В. Левочкина

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» разработан для студентов 4 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часа), лабораторные занятия (36 часа), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Традиции кулинарного искусства народов Азиатско-Тихоокеанского региона;
- Особенности режима питания и сервировки в странах АТР и факторы, определяющие эти особенности.

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент Департамента пищевых

наук и технологий

_____Л.В. Левочкина

Директор департамента пищевых

наук и технологий


_____Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 час.
практические занятия - час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. - /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО - час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену - час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет 7 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП_

Левочкина Л.В.

Составитель (ли):

Л.В. Левочкина, к.т.н., доцент

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services»

Course title: Current trends in the technology of catering products in the Asia-Pacific region

Variable part of Block 1.V.DV.9.1, 4 credits

Instructor: Levochkina L.V.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

SPC-8 – the ability to introduce foreign innovative technologies of production in domestic restaurant business;

SPC-28 – the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production.

Course description: The content of the discipline covers the following issues: traditions of culinary art of the peoples of the Asia-Pacific region; features power mode and serving in the Asia-Pacific countries and the factors that determine these features.

Main course literature:

1. Vasjukova, AT culinary production technology abroad [electronic resource]: A textbook for undergraduate / AT Vasjukova NI Myachikova, VF Puchkova; ed. prof. AT Vasjukova. - M .: Publishing and Trading Corporation "Dashkov and K °», 2016. - 368 p. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Access: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Kraknel GL The Big Book of Culinary masterstva. M .: AST, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Avstrieviskaya VN Sushi. M .: Eksmo, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Collection of recipes of dishes international cuisine [electronic resource] /
Ed. prof. AT Vasjukova. - 3rd Ed. - M .: Dashkov i K, 2013. - 816 p. - ISBN 978-
5-394-02232-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Kraknel GL Big Book of Culinary masterstva. M .: AST, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

6. Avstrieviskaya VN Sushi. M .: Eksmo, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: pass-fail exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Современные тенденции технологии продукции общественного
питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» входит в блок Б1.В.ДВ.9 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Цель изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» ознакомить студентов с современными тенденциями кулинарного искусства народов АТР, с особенностями режима питания и сервировки в этих странах, изучить факторы, определяющие эти особенности и их взаимосвязь с современными новациями.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР;
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	Уровень	Содержание
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Современные тенденции в развитии кухонь Китая, Кореи, Японии и Таиланда (36 час.).

Тема 1. Особенности и традиции кухонь Китая и их взаимосвязь с современностью (8 час.).

МАО – интерактивная лекция (7 час.).

Характеристика сырьевого набора в китайской кухне. Основной принцип подбора овощей в китайской кухне. Специи и приправы, история их происхождения, традиции приготовления и применения ароматических смесей. Приёмы первичной обработки в китайской кухне (вымачивание, промывание). Приемы тепловой обработки сырья, режимы, оборудование, особенность подготовки сырья, способы защиты. Ассортимент блюд в кухне Китая. Характеристика парадной и повседневной кухни. Технология приготовления овощных, рыбных, мясных, мучных и сладких блюд. Приготовление супов и бульонов в китайской кухне и традиции их подачи. Региональное деление китайской кухни на пять основных кухонь, особенность ассортимента блюд в регионах. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Китая, особенности порционирования. Место и роль чайных напитков в китайской кухне особенность их приготовления, подачи и потребления.

Тема 2. Инновации в развитии кулинарного искусства Кореи (9 час.).

Характеристика сырьевого набора в корейской кухне. Специи и приправы, маринады и ароматические смеси, технология их приготовления и традиции применения. Особенности технологических приемов, первичной и тепловой обработки сырья. Место салатов в рационе питания корейцев. Характеристика ассортимента блюд в кухне Кореи. Влияние китайской кухни на корейские кулинарные традиции и отличия корейской и китайской кухонь. Технологическое оборудование и инвентарь в корейской кухне.

Традиции в оформлении и подаче блюд в Корее. Региональное деление корейской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Кореи.

Тема 3. Особенности и развитие кухни Японии (9 час.).

Характеристика сырьевого набора в японской кухне. Место рыбного сырья и морепродуктов в рационе питания японцев. Особенности технологических приемов, роль нарезки в кулинарии Японии. Режимы и приемы тепловой обработки в японской кухне. Влияние географического положения Японии на формирование ассортимента блюд. Режим питания японцев. Региональное деление японской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Японии. Чайная церемония истоки её формирования, динамика развития. Роль Китая в становлении японского кулинарного искусства.

Тема 4. Особенности и традиции тайской кухни и ее развитие (10 час.).

Характеристика сырьевого набора в тайской кухне. Отличительные особенности набора вкусовых и ароматических веществ в тайской кухне. Особенности технологических приемов, характерные особенности сырьевого подбора в рецептурах тайской кухни. Ассортимент блюд в кухне Малайзии. Региональное деление тайской кухни. Традиции в оформлении и подачи блюд в кухне Малайзии. Влияние китайской кухни на кулинарное искусство тайцев.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (36 час.)

Лабораторная работа №1. Новые пищевые ингредиенты в кухне Китая (10 час.).

Лабораторная работа № 2. Современная кухня Кореи (8 час.).

Лабораторная работа № 3 Морские водоросли в кухне Японии (12 час.).

Лабораторная работа №4 Вкусовые добавки в кухне Таиланда (6 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Название дисциплины» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Особенности и традиции кухонь Китая и их взаимосвязь с современностью	ПК-8, ПК-28	<p>Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая</p> <p>Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая</p> <p>Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки китайской кухни</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы 1-15</p> <p>Пр-1 – итоговый тест</p>
2.	Инновации в развитии	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических	<p>УО-1 – собеседование</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы 16-</p>

	кулинарного искусства Кореи		приемов, сырьевого набора кухни Кореи	ие, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	25 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни		
3.	Особенности и развитие кухни Японии	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни		
4.	Особенности и традиции тайской кухни и ее развитие	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

2. Кракнел Г.Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

3. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Кракнел Г. Л. Большая книга кулинарного мастерства.-М.: АСТ, 2008
http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term_1=%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BD%D0%B5%D0%BB+%D0%93.+%D0%9B.&theme=FEFU

6. Австриевская В.Н. Суши.-М.: ЭКСМО, 2008
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>

Дополнительная литература:

1. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни. Издательство Аделант <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-44073&theme=FEFU>
2. Суши и роллы. Супы и соусы. Десерты и выпечка Издательство РИПОЛ классик <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-39905&theme=FEFU>
3. Мировое историко-культурное наследие : китайская национальная кухня : учебное пособие / Д. А. Владимирова, О. П. Болотина ; Дальневосточный государственный технический университет. Владивосток : Изд-во Дальневосточного технического университета , 2008. Изд-во Дальневосточного технического университета 2008 – 148 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:384212&theme=FEFU>
4. Всеобъемлемость Китайской кухни / Ван Фан. (VRT)000263117 Китай : ежемесячный журнал. - 2012. - № 8 <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:684417&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Миграции и диаспоры в социокультурном, политическом и экономическом пространстве Сибири. Рубежи XIX – XX и XX – XXI веков / науч. ред. В.И. Дятлов. – Иркутск: Отгиск, 2010. – 640 с. <http://window.edu.ru/resource/362/79362/files/Migrations.pdf>
2. Трансграничные миграции и принимающее общество: механизмы и практики взаимной адаптации: монография / науч. ред. проф. В.И. Дятлов. - Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2009. – 396 <http://window.edu.ru/resource/796/66796>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать направления развития кухонь азиатско-тихоокеанского региона и применять в контексте местной кухни.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной практической работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области приготовления продукции питания стран АТР. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой

проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по приготовлению пищевой продукции стран АТР, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными вопросами технологии производства блюд кухонь стран АТР, а также организации обслуживания предприятий питания региона. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции
общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная**

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	5 неделя 8 неделя 11 неделя 14 неделя	Подготовка рефератов	32	Зачет
2	15 неделя	Подготовка презентации	20	Зачет
3	4 неделя 8 неделя 12 неделя 16 неделя	Подготовка к коллоквиуму	10	Зачет
4	17 неделя	Подготовка к имитационной игре	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций и рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Вопросы и задания по самостоятельной работе студентов

1. Разработать альбомы по специям и приправам кухонь стран АТР.
2. Составить альбомы и плакаты по инвентарю и посуде народов АТР.
3. Произвести перерасчет сырья на наиболее распространенные блюда с учетом поступающего в предприятия сырья.
4. Составить дневной рацион питания для туриста из:
 - а) Японии
 - б) Кореи
 - в) Китая

Структура альбома.

1. Введение
2. Классификация специй и приправ .(Посуда ,инвентаря).
3. Перечень описанных специй (посуды и инвентаря).
4. Описание рисунок или образец специи и область её применения.
5. Для посуды область технологического использования.
6. История появления специи(посуды) в кухне данной страны.
7. Список использованной литературы.

Структура реферата

1. Краткая характеристика национальной кухни.
2. Особенность рациона туриста данной страны.
3. Характеристика режима питания. принятой у рассматриваемой нации.
4. Состав рациона.
5. Расчет энергетической ценности рациона.
6. Особенности подачи блюд разработанного рациона.

7. Список использованной литературы.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;

- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует «перегружать» текст;
4. 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.

Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;

13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;
33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;

38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;
40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции
общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная**

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает
Умеет		Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
Владеет		Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Особенности и традиции кухни Китая и их взаимосвязь с современностью	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Китая	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Китая		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки китайской кухни		
2.	Инновации в развитии кулинарного искусства Кореи	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Кореи	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты,	Зачет Вопросы 16-25 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет		

			ориентироваться в особенностях технологической обработки сырья различного происхождения	ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки корейской кухни		
3.	Особенности и развитие кухни Японии	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Японии	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 26-40 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Японии		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки японской кухни		
4.	Особенности и традиции тайской кухни и ее развитие	ПК-8, ПК-28	Знает особенности технологических приемов, сырьевого набора кухни Таиланда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-1- тесты, ПР-2- контрольные работы, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 41-44 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет ориентироваться в региональных кухнях Таиланда		
			Владеет основными приемами и способами кулинарной обработки тайской кухни		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК- 8 умение внедрять в отечественное ресторанной	знает (пороговый уровень)	особенности сырьевого набора в странах АТР	Знание особенностей сырьевого набора в странах АТР	Способность применить особенности сырьевого набора в	45-64

дело зарубежные инновационны е технологии производства продукции				странах АТР	
	умеет (продвинутый)	применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах	Умение применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах	Способность применять характерные и традиционные приемы и способы жарки, варки и комбинированного приготовления блюд	65-84
	владеет (высокий)	Отечественны ми и зарубежными традиционным и и инновационны ми технологиями производства продукции	Умение апеллировать отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции	Способность применять отечественные и зарубежные традиционные инновационные технологии производства продукции	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Приемы и способы, режимы обработки, содержание специализиров анных электронных ресурсов	Знание приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированн ых электронных ресурсов	способность раскрыть суть приемов и способов, режимов обработки, содержания специализированны х электронных ресурсов	45-64
	умеет (продвинутый)	Анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Умение анализировать совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	Способность обосновывать и применять совокупность информации по технологиям и безопасности продуктов питания народов стран АТР	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами определения биологической ценности блюд народов АТР	Владение способностью сформулировать задание по производственной необходимости, чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательност и отработки ресторанной продукции кухонь стран АТР, владение инструментами представления результатов разработок блюд	Способность сформулировать задание по производственной необходимости; -способность проводить самостоятельные отработки блюд и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по физиологическим основам организации сбалансированного рационального питания различных групп населения. Умеет успешно проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ. Владеет методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека.
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;

9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;
12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;
13. Блюда из теста в кухне Китая;
14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;
15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае;
16. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;
17. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;
18. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;
19. Особенности приготовления корейских блюд;
20. Супы в корейской кухне;
21. Рис в питании корейцев;
22. Соусы в корейской кухне;
23. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;
24. Традиции питания корейского народа;
25. Сервировка стола и подача блюд в Корее;
26. Сырьевой набор в японской кухне;
27. Рис в рационе питания японцев;
28. Мучные блюда в японской кухне;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;
30. Супы в японской кухне;
31. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;
32. Посуда и инвентарь японских поваров;

33. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;
34. Характеристика основного рациона питания японцев;
35. Соевые продукты в рационе питания японцев;
36. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
37. Овощи в рационе питания японцев;
38. Соусы японской кухни;
39. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне;
40. Особенности сервировки и подачи блюд в Японии;
41. Специи и приправы в тайской кухне;
42. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
43. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
44. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

Итоговый тест

Вариант №1

1. Сколько основных вкусов в кухне Китая:
 - a. один;
 - b. два;
 - c. три;
 - d. четыре.
2. В каком регионе Китая самая острая пища:
 - a. в Кантоне;
 - b. в Пекине;
 - c. в Шаньдуне;
 - d. в Сычуане;
3. Какое тесто в Китае готовят заварным способом:
 - a. пресное;
 - b. на квасцах;
 - c. дрожжевое;

- d. слоеное;
4. Что добавляют в Китае в фарш для сочности:
- a. соевое масло;
 - b. кулинарное вино;
 - c. водку;
 - d. лук;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
 - b. к рыбным;
 - c. к супам;
 - d. к соусам;
6. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. собба;
7. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
- a. блинчики;
 - b. карри;
 - c. мясо гриль;
 - d. картофель фри;
8. Каков порядок подачи блюд в Корее:
- a. первыми подают закуски, последним рис;
 - b. первыми подают закуски, затем рис;
 - c. в любой последовательности;
 - d. первыми подают закуски, затем мясо;
9. К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- a. рыбные;
 - b. мясные фрикадельки;
 - c. бульон;

d. соевые пенки;

10. К какой группе блюд относится «Даси»:

a. каша;

b. бульон;

c. рыбные лепешки;

d. соус;

Вариант №2

1. Какая лапша является ритуальной в Японии:

a. удон;

b. химоги;

c. ромэн;

d. итто;

2. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:

a. тток;

b. ёк;

c. мэн;

d. ваш;

3. Какое тесто в Китае «живое»:

a. заварное;

b. бисквитное;

c. дрожжевое;

d. песочное;

4. Какое блюдо в Китае подают последним:

a. десерт;

b. пряный бульон;

c. мучное;

d. овощное;

5. Из чего готовят мотти в Японии:

a. из теста;

- b. из риса;
 - c. из рыбы;
 - d. из овощей;
6. Какой чай является традиционным в Корее:
- a. зеленый;
 - b. черный;
 - c. зерновой;
 - d. из дикорастущих трав;
7. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
 - b. соус;
 - c. рисовый гарнир;
 - d. рисовая лепешка;
8. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:
- a. из мяса;
 - b. из субпродуктов;
 - c. из соленой рыбы;
 - d. из речной рыбы;
9. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
 - b. сухие пряности;
 - c. пряные корни;
 - d. смесь пряностей
10. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
 - b. мясные;
 - c. сладкие;
 - d. холодные закуски;

Вариант №3

1. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
 - a. пряная лиана;
 - b. пряный корень;
 - c. пряные травы;
 - d. пряные листья;
2. Из какого сырья готовят мотти:
 - a. из муки;
 - b. из проса;
 - c. из риса;
 - d. из сои;
3. К какой группе блюд в Японии относится Удон:
 - a. мясные жареные;
 - b. рыбные;
 - c. соусы;
 - d. супы;
4. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
 - a. рис;
 - b. соя;
 - c. лотос;
 - d. рыба;
5. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
 - a. кантона;
 - b. шанхая;
 - c. гуанджоу;
 - d. сычуань;
6. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:
 - a. 6;
 - b. 5;

c. 2;

d. 4;

7. Сколько способов приготовления пресного теста для пирожков в Китае:

a. два;

b. один;

c. три;

d. четыре;

8. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

c. пряный бульон;

d. мантоу;

e. слизистый рисовый суп;

9. К какой группе блюд относится в Корее сенсооло:

a. жареная рыба;

b. рисовая каша;

c. соус;

d. густой суп;

10. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:

a. мандарин;

b. апельсин;

c. лимон;

d. лайм;

Вариант №4

1. Поставьте в нужном порядке подачу блюд в Китае:

a. чай;

b. жареное мясо;

c. пряный бульон;

- d. мантоу;
 - e. слизистый рисовый суп;
2. Какая лапша является ритуальной в Японии:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. итто;
3. В какой вид Японской лапши добавляют зеленый чай:
- a. удон;
 - b. химоги;
 - c. ромэн;
 - d. собба;
4. Как называется сладкая вязкая каша в Корее:
- a. тток;
 - b. ёк;
 - c. мэн;
 - d. ваш;
5. К какой группе блюд в Корее относится Ччиге:
- a. к мясным;
 - b. к рыбным;
 - c. к супам;
 - d. к соусам;
6. Какой цитрусовый плод используют в супах в Тайланде:
- a. мандарин;
 - b. апельсин;
 - c. лимон;
 - d. лайм;
7. К какой группе специй Азии относится галагант:
- a. пряная зелень;
 - b. сухие пряности;

- с. пряные корни;
8. Смесь пряностей Какое блюдо в Китае подают последним:
- а. десерт;
 - б. пряный бульон;
 - с. мучное;
9. Овощное; К какой группе продуктов в Японии относится «Юбба»:
- а. пышные;
 - б. мясные фрикадельки;
 - с. бульон;
 - д. соевые пенки;
10. Из овощей; Что является основным сырьём для Японского «сёю»:
- а. рис;
 - б. соя;
 - с. лотос;
 - д. рыба;

Вариант №5

1. Какое наиболее распространенное горячее блюдо в Тайланде:
- а. блинчики;
 - б. карри;
 - с. мясо гриль;
 - д. картофель фри;
2. Визитной карточкой какой провинции Китая является «Суп из ласточкиного гнезда»:
- а. Кантона;
 - б. Шанхая;
 - с. Гуанджоу;
 - д. Сычуань;
3. Из какого сырья готовится в Корее хве только с тепловой обработкой:

- a. из мяса;
 - b. из субпродуктов;
 - c. из соленой рыбы;
 - d. из речной рыбы;
4. К какой группе блюд относится «Даси»:
- a. каша;
 - b. бульон;
 - c. рыбные лепешки;
 - d. соус;
5. К какой группе пряностей относится лимонное сорго:
- a. пряная лиана;
 - b. пряный корень;
 - c. пряные травы;
 - d. пряные листья;
6. К какой группе блюд Кореи относится папчхан:
- a. супы;
 - b. мясные;
 - c. сладкие;
 - d. холодные закуски;
7. В каком регионе Китая самая острая пища:
- a. в Кантоне;
 - b. в Пекине;
 - c. в Шаньдуне;
 - d. в Сычуане;
8. К какой группе блюд в Корее относится ипап:
- a. суп;
 - b. соус;
 - c. рисовый гарнир;
 - d. рисовая лепешка;
9. Что является основным сырьём для Японского «сёю»:

- a. рис;
- b. соя;
- c. лотос;
- d. рыба;

10. Сколько кулинарных регионов в Тайланде:

- a. 6;
- b. 5;
- c. 2;
- d. 4;

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции
общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского
региона»**

Раздел 1. «Особенности и традиции кухни Китая»

1. Способы жарки в китайской кухне;
2. Способы варки и тушения в Китае;
3. Характеристика приемов первичной обработки в Китае;
4. Способы защиты продуктов при тепловой обработке в китайской кухне;
5. Характеристика сырьевого набора в кухне Китая;
6. Специи и приправы, пряные овощи в китайской кулинарии;
7. Региональная кухня Китая;
8. Супы в китайской Кухне;
9. Рис в питании китайцев;
10. Блюда из мяса и птицы в китайской кухне;
11. Овощные и смешанные блюда в питании китайцев;

12. Блюда из рыбы и морепродуктов в китайской кухне, технология, ассортимент, способы подготовки рыбы;

13. Блюда из теста в кухне Китая;

14. Блюда из яиц и сладкие блюда в рационе питания китайцев;

15. Характеристика основных принципов приготовления и подачи блюд в Китае.

Раздел 2. «Особенности и традиции кухни Кореи»

1. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в кухне Кореи;

2. Характеристика основных приемов кулинарной обработки в корейской кухне;

3. Технология, ассортимент и подача наиболее традиционных блюд корейской кухни;

4. Особенности приготовления корейских блюд;

5. Супы в корейской кухне;

6. Рис в питании корейцев;

7. Соусы в корейской кухне;

8. Десерты и напитки в рационе питания корейцев;

9. Традиции питания корейского народа;

10. Составить интеллектуальную карту по теме «Сервировка стола и подача блюд в Корею».

Раздел 3. «Особенности и традиции кухни Японии»

1. Сырьевой набор в японской кухне;

2. Рис в рационе питания японцев;

3. Мучные блюда в японской кухне;

4. Блюда из рыбы и морепродуктов, способы подготовки сырья, технология, ассортимент в Японии;

5. Супы в японской кухне;

6. Суши, технология, ассортимент и способы подачи;

7. Посуда и инвентарь японских поваров;

8. Гарниры в японской кухне, в том числе и маринады;

9. Характеристика основного рациона питания японцев;
10. Соевые продукты в рационе питания японцев;
11. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне Японии;
12. Овощи в рационе питания японцев;
13. Соусы японской кухни;
14. Способы первичной обработки продуктов в японской кухне

Применение метода Инсерт маркировки;

15. Составление интеллектуальной карты по теме « Особенности сервировки и подачи блюд в Японии».

Раздел 4. «Особенности и традиции кухни Таиланда»

1. Специи и приправы в тайской кухне;
2. Характеристика приемов кулинарной обработки в кухне тайцев;
3. Характеристика и технология основного ассортимента блюд тайской кухни;
4. Приемы и способы кулинарной обработки в кухне Таиланда.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл – студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов – если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Имитационная игра

по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

1. Тема: Особенности и традиции питания Китая

2. Концепция игры: изучение особенностей и традиций питания китайцев.

3. Роли. Девушка (парень) 25 лет, работающая(ий) менеджером в крупной кейтеринговой компании выбирает направление для нового проекта кейтеринговых услуг с учетом целевого сегмента потребителей на который направлен этот проект – туристы из Китая.

Среди студентов выбирается эксперты (туристы из Китая 2 человека, шеф-повар китайского ресторана 29 лет) и менеджер кейтеринговой компании. Остальные учащиеся делятся на три группы. Задача каждой группы – убедить экспертов, что менеджеру подходит концепция нового проекта именно китайской, а не какой – либо иной кухни.

4. Ожидаемые результаты: знакомство студентов с различными традициями питания китайцев, определение положительных и отрицательных сторон концепции проекта китайской кухни, умение составления рационов питания и расчет производственной программы на неделю, в зависимости от предлагаемой концепции.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в имитационной игре, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и аргументирует свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в имитационной игре, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в имитационной игре. Показывает слабые знания по заданной проблеме, неспособен выражать свое мнение.

Метод составления интеллект карт
по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

1. Темы: Особенности сервировки и подачи блюд в Корее

2. Концепция: Понимание значения и роли сервировки и подачи блюд в питании корейцев.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выражать свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)
по дисциплине «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

1. Темы: Способы первичной обработки продуктов в японской кухне.

2. Концепция: Понимание использования способов первичной обработки продуктов в японской кухне.

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.


- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
Основы медицинских знаний

Направление подготовки **19.03.04** **Технология продукции и организация**
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
Лекции 18 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 36 час.
Всего часов – 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 36 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 6 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составители:

Усов В.В., Владыкина Т. В.

I. Рабочая учебная программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 201__г. № _____

Директор департамента _____ Хотимченко М.Ю.

(подпись)

II. Рабочая учебная программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 201__г. № _____

Директор департамента _____ Хотимченко М.Ю.

(подпись)

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы медицинских знаний» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 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).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрено 18 часов лекций, 18 часов практических занятий и самостоятельная работа студента (36 часов).

Особенностью в построении и содержании курса является использование методов активного обучения, программных и технических средств, фонда методических, оценочных и электронных средств обеспечения дисциплины.

Дисциплина «Основы медицинских знаний» логически и содержательно связана с такими курсами как «Безопасность жизнедеятельности», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания».

Формирование у студентов знаний, направленных на безопасное и комфортное взаимодействие человека с окружающей природной, техногенной и биолого-социальной средой, снижение смертности и нарушений состояния здоровья людей от неблагоприятных факторов природного, техногенного и биолого-социального характера в условиях военных действий и чрезвычайных ситуациях.

Задачи:

1. Приобретение знаний системы медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях и способности организовать оказание медицинской помощи населению в чрезвычайных ситуациях.
2. Формирование у студентов умений по оценке медико-санитарных последствий чрезвычайных ситуаций, оказанию медицинской помощи и участие в медицинской эвакуации.
3. Формирование готовности к участию в проведении мероприятий защиты населения и медицинского персонала в чрезвычайных ситуациях
4. Формирование мотивации и способности самостоятельного принятия решений специалиста по организации медико-санитарного обеспечения населения при ликвидации последствий чрезвычайной ситуации.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2)

Авторы-составители учебно-методического комплекса
д.м.н., профессор департамента фундаментальной и клинической медицины
Усов В.В.

к.м.н., доцент департамента фундаментальной и клинической медицины
Владыкина Т. В.


Директор Департамента
пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции общественного питания
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
Основы медицинских знаний

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
Лекции 18 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 36 час.
Всего часов – 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 36 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 6 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____ Л.В. Левочкина
Составитель (ли): _____ Усов В.В., Владыкина Т. В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(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: Basics of Medical Knowledge

Basic part of Block FTD 1, 2 credits

Instructor:

At the beginning of the course a student should be able to

Formation of students' knowledge aimed at safe and comfortable human interaction with the surrounding natural, man-made and biological-social environment, reducing mortality and impairment of people's health from adverse factors of a natural, man-made and biological-social nature in the context of military operations and emergency situations.

Tasks:

- readiness for communication in oral and written forms in Russian and foreign languages for solving problems of professional activity;
- willingness to solve standard tasks of professional activity using information, bibliographic resources, biomedical and pharmaceutical terminology, information and communication technologies and taking into account the basic requirements of information security;
- readiness to use basic physicochemical, mathematical and other natural science concepts and methods in solving professional problems

.Learning outcomes:

OK-1 readiness to integrate into the scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and the APR

OK-14 ability to self-organization and self-education

PK-10 the ability to ensure the functioning of the system of supporting the health and safety of the personnel of the catering enterprise, to analyze the activities of the catering enterprise in order to identify risks in the field of occupational safety and health of the personnel

PK-20 willingness to implement the necessary security measures in the event of emergency situations at the facilities of the enterprise

PK-30 the ability to develop diets, taking into account the characteristics of metabolism in the human body

Main course literature:

1. Disaster medicine [Electronic resource] / I.V. Rogozina - M.: GEOTAR-Media, 2014. - 152 p. <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970429365.html>
2. Disaster medicine. A course of lectures [Electronic resource]: a tutorial / Levchuk I.P., Tretyakov N.V. - M.: GEOTAR-Media, 2013. - 240 p. <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970424889.html>
3. Life Safety: Study Guide / V.M. Maslova, I.V. Kokhov, V.G. Lyashko; Ed. V.M. Maslova - 3 ed., Pererab. and add. - M.: University textbook: SIC INFRA-M, 2015. - 240 p. <http://znanium.com/catalog/product/508589>
4. Life safety [Electronic resource] / I.P. Levchuk, A.A. Burlakov - M.: GEOTAR-Media, 2014. - 114 p. <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970429693.html>

Form of final knowledge control: pass-fail exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы медицинских знаний» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 54 часа. Учебным планом предусмотрено 18 часов лекций, 18 часов практических занятий и самостоятельная работа студента (18 часов).

Особенностью в построении и содержании курса является использование методов активного обучения, программных и технических средств, фонда методических, оценочных и электронных средств обеспечения дисциплины.

Дисциплина «Основы медицинских знаний» логически и содержательно связана с такими курсами как Безопасность жизнедеятельности», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания».

Программа курса опирается на базовые знания, полученные студентами:

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

готовностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, медико-биологической и фармацевтической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности;

готовностью к использованию основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач.

Цель курса:

Формирование у студентов знаний, направленных на безопасное и комфортное взаимодействие человека с окружающей природной, техногенной и биолого-социальной средой, снижение смертности и нарушений состояния здоровья людей от неблагоприятных факторов природного, техногенного и биолого-социального характера в условиях военных действий и чрезвычайных ситуациях.

Задачи:

5. Приобретение знаний системы медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях и способности организовать оказание медицинской помощи населению в чрезвычайных ситуациях.

6. Формирование у студентов умений по оценке медико-санитарных последствий чрезвычайных ситуаций, оказанию медицинской помощи и участие в медицинской эвакуации.

7. Формирование готовности к участию в проведении мероприятий защиты населения и медицинского персонала в чрезвычайных ситуациях

8. Формирование мотивации и способности самостоятельного принятия решений специалиста по организации медико-санитарного обеспечения населения при ликвидации последствий чрезвычайной ситуации.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и общепрофессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Систему правовой и нормативной документации в области обеспечения безопасности труда безопасности (ССТБ) и охраны окружающей среды
	Умеет	Пользоваться нормативными документами ССБТ
	Владеет	Знаниям в области методологических подходов при оценке фактических условий труда с применением нормативных

		документов системы ССБТ
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Способы самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Умеет	самосовершенствоваться и саморазвиваться в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Владеет	Способами самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью	Знает	Виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	Умеет	Оценивать виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	Владеет	Способами оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Опасности, связанные с антропогенным воздействием на биосферу
	Умеет	Сделать заключение об источниках негативного воздействия на природную среду
	Владеет	Методологическими подходами в оценке антропогенного воздействия на окружающую среду
ПК-30 умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	Особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

Особенностью в построении и содержании курса является использование методов активного обучения, программных и технических средств, фонда методических, оценочных и электронных средств обеспечения дисциплины.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

6 семестр (18час.)

Модуль I. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности (2час)

Тема 1. Задачи, организационная структура и основы деятельности Всероссийской службой медицины катастроф. (2 часа)

Понятие национальной безопасности России. Концепции национальной безопасности России.

Краткая история развития ВСМК. Задачи и организационная структура Всероссийской службы медицины катастроф. Формирования и учреждения службы медицины катастроф.

Режимы функционирования Всероссийской службы медицины катастроф. Краткая характеристика бригад специализированной медицинской помощи.

Понятие гражданской обороны. Основные задачи гражданской обороны. Комплекс мероприятий для защиты населения и экономики. Принципы организации и ведения гражданской обороны. Система гражданской обороны. Силы ГО. Руководство ГО. Полномочия президента и правительства Российской Федерации в сфере ГО. Полномочия исполнительных органов власти в сфере ГО. Гражданские организации ГО.

Модуль II. Медико-санитарное обеспечение при ликвидации последствий ЧС (6 час)

Тема 1. Медико-санитарное обеспечение при ликвидации последствий ЧС техногенного и природного характера (2часа)

Медико-санитарное обеспечение при ЧС транспортного, дорожно-транспортного, взрыво- и пожароопасного характера. Особенности медико-санитарного обеспечения при террористических актах. Особенности медико-санитарного обеспечения при локальных вооруженных конфликтах. Медико-санитарное обеспечение при ликвидации последствий природных катастроф (стихийных бедствиях) Понятие «первая помощь». Принципы оказания

первой помощи (правильность и целесообразность, быстрота, обдуманность, решительность и спокойствие). Последовательность оказания первой помощи. Последовательность транспортировки раненных. Правила обращения с пострадавшими.

Тема 2. Медицинская защита населения и спасателей в чрезвычайных ситуациях. (2 часа)

Основные принципы и способы защиты населения. Комплекс мероприятий по защите населения в ЧС. Оповещение и информирование населения о чрезвычайной ситуации. Радиационная и химическая защита. Эвакуация и рассредоточение. Медицинская защита. Понятие «медицинские средства индивидуальной защиты МСИЗ». Основные требования к МСИЗ. Классификация МСИЗ. Защита от бактериальных (биологических) средств поражения. Медицинские средства защиты от АОХВ и ОВ. Снабжение МСИЗ.

Тема 3. Безопасность жизнедеятельности в медицинских организациях. (2 часа)

Характеристика угроз жизни и здоровья медицинских работников. Система охраны труда и безопасности в медицинских организациях. Основные требования к безопасности жизнедеятельности медицинского и обслуживающего персонала. Основы лечебно-профилактического обслуживания работников медицинских организаций. Особенности обеспечения безопасности труда врачебного состава (технологическая дисциплина, противопожарная, химическая, радиационная, биологическая).

Модуль III. Лечебно-эвакуационное обеспечение при ЧС (10 час)

Тема 1. Основы лечебно-эвакуационного обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. (2 часа)

Понятие «эвакуационные мероприятия». Цели проведения эвакуационных мероприятий. Понятие о рассредоточении. Виды эвакуации (общая, частичная). Принципы эвакуации (необходимая достаточность, максимально возможное использование сил и средств, территориально-

производственный). Понятие загородной зоны. Эвакуационные органы.

Тема 2. Этап медицинской эвакуации. Виды и объём медицинской помощи на этапах эвакуации. (2 часа)

Понятие этапа медицинской эвакуации. Задачи первого этапа медицинской эвакуации. Задачи второго этапа медицинской эвакуации. Основные виды помощи на этапах эвакуации (первая медицинская, доврачебная, первая врачебная, и т.д.). Первая медицинская помощь неквалифицированная. Доврачебная медицинская помощь (первая квалифицированная). Первая врачебная помощь. Квалифицированная медицинская помощь. Специализированная медицинская помощь.

Тема 3. Медицинская эвакуация пораженных в чрезвычайных ситуациях. Медицинская сортировка пораженных в чрезвычайных ситуациях. (2 часа)

Понятие о медицинской эвакуации и медицинской сортировке пораженных. Сортировочные признаки (по Н.И. Пирогову). Методы проведения сортировки. Сортировочные группы (4 группы). Виды медицинской сортировки (внутрипунктовая, эвакуационно-транспортная).

Тема 4. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. (2 часа)

Организация санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях. Факторы, способные оказать влияние на возникновение неблагоприятной гигиенической ситуации и распространение инфекционных болезней. Гигиенически значимые объекты (системы водоснабжения и канализации, объекты пищевой промышленности, общественного питания и торговли; предприятия коммунального обслуживания; детские дошкольные и школьные учреждения и пр.) Контроль над состоянием окружающей среды. Планирование санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях. Силы и средства, привлекаемые к выполнению санитарно-гигиенических и

противоэпидемических мероприятий в очагах катастроф.

Тема 5. Подготовка и организация работы лечебно-профилактических учреждений в чрезвычайных ситуациях. (2 часа)

Основные принципы организации медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях. Общие задачи для объектов здравоохранения по подготовке к работе в условиях ЧС. Оповещение и сбор руководящего состава лечебного учреждения. Подготовка больницы к массовому приёму поражённых в ЧС: перевод приёмного отделения в приёмно-сортировочное, подготовка лечебных отделений.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 часов)

Занятие 1. Задачи и основы организации Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Задачи, организационная структура и органы управления Всероссийской службой медицины катастроф (1 час)

1. Организация РСЧС. Задачи и состав сил средств РСЧС.
2. Основные мероприятия РСЧС по предупреждению и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
3. Определение и задачи Всероссийской службы медицины катастроф.
4. Организационная структура Всероссийской службы медицины катастроф.
5. Формирования и учреждения службы медицины катастроф.
6. Понятие «органы управления Всероссийской службы медицины катастроф».
7. Режимы функционирования Всероссийской службы медицины катастроф.
8. Краткая характеристика бригад специализированной медицинской помощи.

Занятие 2. Основы лечебно-эвакуационного обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени (1 час)

1. Понятие «эвакуационные мероприятия». Цели проведения эвакуационных мероприятий.
2. Понятие о рассредоточении.
3. Виды эвакуации (общая, частичная). Принципы эвакуации (необходимая достаточность, максимально возможное использование сил и средств, территориально-производственный принцип).
4. Понятие загородной зоны.
5. Эвакуационные органы.

Занятие 3. Задачи, принципы организации и ведения гражданской обороны (1 час)

1. Понятие гражданской обороны. Основные задачи гражданской обороны.
2. Комплекс мероприятий для защиты населения и экономики.
3. Принципы организации и ведения гражданской обороны.
4. Система гражданской обороны. Силы ГО. Руководство ГО.
5. Полномочия президента и правительства Российской Федерации в сфере ГО. Полномочия исполнительных органов власти в сфере ГО. Гражданские организации ГО.

Занятие 4. Организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях (1 час)

1. Основные принципы и способы защиты населения.
2. Комплекс мероприятий по защите населения в ЧС.
3. Оповещение и информирование населения о чрезвычайной ситуации.
4. Радиационная и химическая защита.
5. Эвакуация и рассредоточение.
6. Медицинская защита.

Занятие 5. Медицинская защита населения и спасателей в чрезвычайных ситуациях (1 час)

1. Понятие «медицинские средства индивидуальной защиты МСИЗ».
2. Основные требования к МСИЗ.
3. Классификация МСИЗ. Защита от бактериальных (биологических) средств поражения. Медицинские средства защиты от АОХВ и ОВ.
4. Снабжение медицинскими СИЗ.

Занятие 6. Медицинская сортировка и эвакуация пораженных в чрезвычайных ситуациях (1 час)

1. Понятие о медицинской эвакуации и медицинской сортировке пораженных.
2. Сортировочные признаки (по Н.И. Пирогову).
3. Методы проведения сортировки. Сортировочные группы.
4. Виды медицинской сортировки.
5. Понятие этапа медицинской эвакуации.
6. Задачи первого этапа медицинской эвакуации.
7. Задачи второго этапа медицинской эвакуации.
8. Основные виды помощи на этапах эвакуации.

Занятие 7. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (1 час)

1. Организация санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях.
2. Факторы, способные оказать влияние на возникновение неблагоприятной гигиенической ситуации и распространение инфекционных болезней.
3. Гигиенически значимые объекты (системы водоснабжения и канализации, объекты пищевой промышленности, общественного питания и торговли; предприятия коммунального обслуживания; детские дошкольные и школьные учреждения и пр.)
4. Контроль за состоянием окружающей среды. Планирование санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в

чрезвычайных ситуациях.

5. Силы и средства, привлекаемые к выполнению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в очагах катастроф.

Занятие 8. Подготовка и организация работы лечебно-профилактических учреждений в чрезвычайных ситуациях (1 час)

1. Основные принципы организации медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях.

2. Общие задачи для объектов здравоохранения по подготовке к работе в условиях ЧС.

3. Оповещение и сбор руководящего состава лечебного учреждения.

4. Подготовка больницы к массовому приёму поражённых в ЧС: перевод приёмного отделения в приёмно-сортировочное, подготовка лечебных отделений.

Занятие 9. Экстренная психологическая помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях (1 час)

1. Экстренная психологическая помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях: определение понятия, виды и цели оказания.

2. Особенности оказания помощи при чрезвычайных ситуациях различного характера.

3. Представление о группах пострадавших.

Занятие 10. Общие принципы оказания первой помощи (1 час)

1. Понятие «первая помощь».

2. Принципы оказания первой помощи (правильность и целесообразность, быстрота, обдуманность, решительность и спокойствие).

3. Последовательность оказания первой помощи.

4. Последовательность транспортировки раненных.

5. Правила обращения с пострадавшими

Занятие 11. Терминальные состояния и основы реанимации (1 час)

1. Понятие о терминальных состояниях.

2. Клиническая смерть.

3. Алгоритм оказания первой медицинской помощи.
4. Правила проведения реанимационных мероприятий.

Занятие 12. Десмургия, остановка кровотечения (1 час)

1. Виды и способы наложения повязок.
2. Остановка кровотечения (классификация, инструментарий).
3. В конце занятия все студенты демонстрируют навыки наложения различных видов повязок (на конечности, на голову и т.д.)

Занятие 13. Первая помощь при ранениях, открытых травмах.

Первая помощь при переломах и вывихах, закрытых травмах (1 час)

1. Определение понятия о ранах, виды ран.
2. Проникающие и непроникающие ранения.
3. Особенности оказания первой помощи при ранах.
4. Понятие о вывихах и переломах.
5. Транспортная иммобилизация: правила и методы проведения.
6. Особенности оказания первой помощи.

Занятие 14. Первая помощь при ожогах и отморожениях, общем переохлаждении и перегревании (1 час)

1. Ожоги: определение понятия, виды ожогов, понятие о степени поражения.
2. Особенности оказания первой помощи при химических и термических ожогах.
3. Отморожения: определение понятия, степени отморожения, особенности оказания первой помощи.
4. Общее переохлаждение: определение понятия.
5. Причины, особенности оказания первой помощи.
6. Общее перегревание: понятие о тепловом и солнечном ударе, оказание первой помощи.

Занятие 15. Первая помощь при травматическом шоке, синдроме длительного сдавливания (1 час)

1. Травматический шок: причины, виды, стадии развития.

2. Основные противошоковые мероприятия, проводимые при оказании первой помощи.

3. Понятие о синдроме длительного сдавливания, механизм развития, особенности оказания первой помощи.

Занятие 16. Повреждения черепа, грудной клетки (2 часа)

1. Понятия об открытых и закрытых повреждениях.

2. Особенности челюстно-лицевых ранениях.

3. Пневмоторакс: определение понятия, причины, виды, особенности оказания первой помощи.

Занятие 17. Первая помощь при асфиксии, утоплении, электротравме. Первая помощь при поражении ядовитыми веществами (1 час)

1. Первая помощь при асфиксии: причины, признаки, способы оказания первой помощи.

2. Виды утоплений: понятие об истинном и бледном утоплении, особенности оказания помощи.

3. Электротравма, действия при электротравме

4. Отравления ядами растительного и животного происхождения, оказание первой помощи.

5. Отравления средствами бытовой химии, особенности оказания первой помощи.

Занятие 18. Общая характеристика лучевых поражений (1 час)

1. Местные лучевые поражения кожи, слизистых оболочек, патогенез, основные клинические проявления.

2. Особенности заражения радионуклидами ингаляционным путем, через желудочно-кишечный тракт, через кожу.

3. Острая лучевая болезнь. Клинические формы, периоды, последствия.

4. Метаболизм радионуклидов. Выведение радиоактивных веществ из организма.

5. Хроническая лучевая болезнь.

6. Средства профилактики внутренних радиационных поражений.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Первая доврачебная помощь» 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

Код и формулировка компетенции		Этапы формирования компетенции			
№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплин	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация/экзамен	
1	Модуль I. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности Модуль II. Медико-санитарное обеспечение при ликвидации чрезвычайных ситуациях Модуль III. Лечебно-эвакуационное обеспечение при ЧС	ОК-1, ОК-14, ПК-10, ПК-20, ПК-30	Знает	УО-1 Собеседование	Вопросы к зачету
			Умеет	ПР-1 Тест	ПР-1 Тест
			Владеет	УО-3 Доклад, сообщение	УО-2 Коллоквиум

Типовые контрольные задания, методические материалы, 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. Медицина катастроф [Электронный ресурс] / И.В. Рогозина - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 152 с.
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970429365.html>
2. Медицина катастроф. Курс лекций [Электронный ресурс] : учебное пособие / Левчук И.П., Третьяков Н.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. – 240 с. <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970424889.html>
3. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.М. Маслова, И.В. Кохова, В.Г. Ляшко; Под ред. В.М. Масловой - 3 изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
<http://znanium.com/catalog/product/508589>
4. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] / И.П. Левчук, А.А. Бурлаков - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 114 с.
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970429693.html>

Дополнительная литература

1. Пальчиков А.Н. Гражданская оборона и Чрезвычайные ситуации [Электронный ресурс]: учебное пособие, предназначено для бакалавров и магистров направления 151000 - Технологические машины и оборудование/ Пальчиков А.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 176 с.— Режим доступа:
[http://www.iprbookshop.ru/19281./](http://www.iprbookshop.ru/19281/)
2. Сергеев В.С. Чрезвычайные ситуации и защита населения [Электронный ресурс]: терминологический словарь/ Сергеев В.С.—

Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 348 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26241>.

3. Яромич И.В. Сестринское дело и манипуляционная техника [Электронный ресурс]: учебник/ Яромич И.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2014.— 528 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35544>.

4. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.В. Тягунов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 236 с. <http://www.iprbookshop.ru/68224.html>

Электронные ресурсы

1. Безопасность жизнедеятельности конспект лекций в терминах и определениях/http://isi.sfu-kras.ru/sites/is.institute.sfu-kras.ru/files/BZhD_Konspekt_lekciy..pdf

2. Защита населения и территорий в условиях эпидемий <http://studall.org/all-158011.html>

3. Защита населения от чрезвычайных ситуаций / http://pnu.edu.ru/media/filer_public/a3/8b/a38bbf5e-d837-4a5d-95d1-c4160d11200f/bzhd_practicum-michenko.pdf

4. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в ЧС <http://bgdstud.ru/podborka-lekcij-po-bzhd/22-organizaciya-zashhity-naseleniya-ot-chrezvychajnyx/1111-organizaciya-zashhity-i-zhizneobespecheniya-2.html>

Охрана труда. Информационный ресурс/http://ohrana-bgd.ru/bgdpravo/bgdpravo1_123.html

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Место расположения компьютерной техники, на котором установлено программное обеспечение, количество рабочих мест	Перечень программного обеспечения
Компьютерный класс Школы	Microsoft Office Professional Plus 2013 – офисный пакет, включающий

биомедицины ауд. М723, 15 рабочих мест	программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.); 7Zip 16.04 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных; Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF; AutoCAD Electrical 2015 - трёхмерная система автоматизированного проектирования и черчения; ESET Endpoint Security 5 - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии; WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu; SolidWorks 2016 - программный комплекс САПР для автоматизации работ промышленного предприятия на этапах конструкторской и технологической подготовки производства Компас-3D LT V12 - трёхмерная система моделирования Notepad++ 6.68 – текстовый редактор
---	---

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Первая доврачебная помощь» 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 студенты учатся анализировать и прогнозировать развитие медицинской науки, 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 студент 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 студентов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по истории медицины, биоэтическим проблемам, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами развития медицины и биоэтики. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся устные опросы, контрольные эссе.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения практических работ, а также для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ:

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Компьютерный класс Школы биомедицины ауд. М723, 15 рабочих мест	Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS). 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
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 видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, ауд. М 421	Мультимедийная аудитория: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера Avervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220- Codeconly- Non-AES; Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием
690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, ауд. М 507	Аккредитационно-симуляционный центр: Модель взрослого для демонстрации и отработки удаления инородного тела (прием Геймлиха) (2 шт.) Дефибриллятор Schiller Fred мод. Easy Trainer с принадлежностями (1 шт.) Тренажер взрослого с электронным контролем, учебный,

	<p> компьютеризированный (1 шт.) Дефибриллятор AED учебный (1 шт.) Фантом системы дыхания, НМС и дефибриляции (1 шт.) Манекен для реанимации и ухода за пациентом (1 шт.) Пульсоксиметр (1 шт.) Щит спинальный иммобилизационный УХН-1А6А в комплекте с фиксатором головы складным иммобилизационным(1 шт.) Шина – воротник для взрослых ШТИВВ-01 Носилки продольно-поперечные складные НППС-ММ (2 шт.) Комплект шин транспортных лестничных КШТЛ-МП-01 Носилки медицинские (1 шт.) Угломер медицинский универсальный </p>
--	---



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 «Основы медицинских знаний»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток 2018

Самостоятельная работа включает:

1. библиотечную и домашнюю работу с учебной литературой и конспектом лекций,
 2. подготовку к практическим занятиям,
 3. выполнение индивидуального задания
 4. подготовку реферата
- 3) подготовку к тестированию и контрольному собеседованию (зачету)

Порядок выполнения самостоятельной работы студентами определен планом-графиком выполнения самостоятельной работы по дисциплине.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение (час)	Форма контроля
9 семестр				
1	2-6 неделя	Реферат	6 часов	УО-3-Доклад, сообщение
2	7-16 неделя	Представление презентации по теме реферата	6 часов	УО-3-Доклад, сообщение
3	2-17 неделя	Подготовка к тестированию	6 часа	Тест
		Всего	18 часов	

Методические указания по подготовке к практическим занятиям

Контроль результатов самостоятельной работы осуществляется в ходе проведения практических занятий, устных опросов, собеседований, решения ситуационных задач, контрольных работ, в том числе путем тестирования.

1. К практическому занятию студент должен подготовиться: повторить лекционный материал, прочитать нужный раздел по теме в учебнике.
2. Занятие начинается с быстрого фронтального устного опроса по заданной теме.
3. На занятиях студенты работают с конспектами лекций, слайдами.
4. Для занятий необходимо иметь тетрадь для записи теоретического

материала, учебник.

6. По окончании занятия дается домашнее задание по новой теме и предлагается составить тесты по пройденному материалу, которые были изучены на занятии (резюме).

7. Выступления и активность студентов на занятии оцениваются текущей оценкой.

Методические указания по подготовке доклада

1. Самостоятельный выбор студентом темы доклада.

2. Подбор литературных источников по выбранной теме из рекомендуемой основной и дополнительной литературы, предлагаемой в рабочей программе дисциплины, а также работа с ресурсами информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», указанными в рабочей программе.

3. Работа с текстом научных книг, учебников сводится не только к прочтению материала, необходимо также провести анализ, подобранный литературы, сравнить изложение материала по теме в разных литературных источниках, подобрать материал, таким образом, чтоб он раскрывал тему доклада.

4. Проанализированный материал конспектируют, самое главное это не должно представлять собой просто добросовестное переписывание исходных текстов из подобранных литературных источников без каких-либо комментариев и анализа.

5. На основании проведенного анализа и синтеза литературы студент составляет план доклада, на основании которого готовится текст доклада.

6. Доклад должен быть выстроен логично, материал излагается цельно, связно и последовательно, делаются выводы. Желательно, чтобы студент мог выразить свое мнение по сформулированной проблеме.

7. На доклад отводится 7-10 минут. Доклад рассказывают, а не читают

по бумажному носителю.

Методические указания по работе с литературой

1. Надо составить первоначальный список источников. Основой могут стать список литературы, рекомендованный в рабочей программе курса. Для удобства работы можно составить собственную картотеку отобранных источников (фамилия авторов, заглавие, характеристики издания) в виде рабочего файла в компьютере. Такая картотека имеет преимущество, т.к. она позволяет добавлять источники, заменять по необходимости одни на другие, убирать те, которые оказались не соответствующими тематике. Первоначальный список литературы можно дополнить, используя электронный каталог библиотеки ДВФУ.

2. Работая с литературой по той или другой теме, надо не только прочитать, но и усвоить метод ее изучения: сделать краткий конспект, алгоритм, схему прочитанного материала, что позволяет быстрее его понять, запомнить. Не рекомендуется дословно переписывать текст.

Критерии оценки устного доклада

Устный доклад по дисциплине «Первая доврачебная помощь» оцениваются балльной системой: 5, 4, 3.

«5 баллов» выставляется студенту, если он выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие, умеет анализировать, обобщать материал и делать правильные выводы, используя основную и дополнительную литературу, свободно отвечает на вопросы, что свидетельствует, что он знает и владеет материалом.

«4 балла» выставляется студенту, если он излагает материал по выбранной теме связно и последовательно, приводит аргументации для

доказательства того или другого положения в докладе, демонстрирует способности к анализу основной и дополнительной литературы, однако допускает некоторые неточности в формулировках понятий.

«3 балла» выставляется студенту, если он провел самостоятельный анализ основной и дополнительной литературы, однако не всегда достаточно аргументированы те или другие положения доклада, допускаются ошибки при изложении материала и не всегда полно отвечает на дополнительные вопросы по теме доклада.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: Power Point, MS Word, Acrobat Reader, LaTeX-овский пакет beamer. Самая простая программа для создания презентаций – Microsoft PowerPoint. Для подготовки презентации необходимо обработать информацию, собранную при написании реферата.

Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации.
2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).
3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.
4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.
5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.
6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).
7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация – представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций – метафора. Их

назначение – вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма – визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица – конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение – структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации

- печатный текст + слайды + раздаточный материал готовятся отдельно;
- слайды – визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;
- текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;
- рекомендуемое число слайдов 17-22;
- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;
- раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: материал важно раздавать в конце презентации; он должен отличаться от слайдов, быть более информативными.

Методические рекомендации по написанию и оформлению реферата

Реферат – творческая деятельность студента, которая воспроизводит в своей структуре научно-исследовательскую деятельность по решению теоретических и прикладных проблем в определённой отрасли научного

знания. В силу этого курсовая работа является важнейшей составляющей учебного процесса в высшей школе.

Реферат, являясь моделью научного исследования, представляет собой самостоятельную работу, в которой студент решает проблему теоретического или практического характера, применяя научные принципы и методы данной отрасли научного знания. Результат данного научного поиска может обладать не только субъективной, но и объективной научной новизной, и поэтому может быть представлен для обсуждения научной общественности в виде научного доклада или сообщения на научно-практической конференции, а также в виде научной статьи.

Реферат предполагает приобретение навыков построения делового сотрудничества, основанного на этических нормах осуществления научной деятельности. Целеустремлённость, инициативность, бескорыстный познавательный интерес, ответственность за результаты своих действий, добросовестность, компетентность – качества личности, характеризующие субъекта научно-исследовательской деятельности, соответствующей идеалам и нормам современной науки.

Реферат – это самостоятельная учебная и научно-исследовательская деятельность студента. Преподаватель оказывает помощь консультативного характера и оценивает процесс и результаты деятельности. Он предоставляет примерную тематику реферативных работ, уточняет совместно с ординатором проблему и тему исследования, помогает спланировать и организовать научно-исследовательскую деятельность, назначает время и минимальное количество консультаций.

Преподаватель принимает текст реферата на проверку не менее чем за десять дней до защиты.

Традиционно сложилась определенная структура реферата, основными элементами которой в порядке их расположения являются следующие:

1. Титульный лист.
2. Задание.

3. Оглавление.
4. Перечень условных обозначений, символов и терминов (если в этом есть необходимость).
5. Введение.
6. Основная часть.
7. Заключение.
8. Библиографический список.
9. Приложения.

На титульном листе указываются: учебное заведение, выпускающая кафедра, автор, преподаватель, тема исследования, место и год выполнения реферата.

Название реферата должно быть по возможности кратким и полностью соответствовать ее содержанию.

В оглавлении (содержании) отражаются названия структурных частей реферата и страницы, на которых они находятся. Оглавление целесообразно разместить в начале работы на одной странице.

Наличие развернутого введения – обязательное требование к реферату. Несмотря на небольшой объем этой структурной части, его написание вызывает значительные затруднения. Однако именно качественно выполненное введение является ключом к пониманию всей работы, свидетельствует о профессионализме автора.

Таким образом, введение – очень ответственная часть реферата. Начинаться должно введение с обоснования актуальности выбранной темы. В применении к реферату понятие «актуальность» имеет одну особенность. От того, как автор реферата умеет выбрать тему и насколько правильно он эту тему понимает и оценивает с точки зрения современности и социальной значимости, характеризует его научную зрелость и профессиональную подготовленность.

Кроме этого во введении необходимо вычленить методологическую базу реферата, назвать авторов, труды которых составили теоретическую

основу исследования. Обзор литературы по теме должен показать основательное знакомство автора со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, определять главное в современном состоянии изученности темы.

Во введении отражаются значение и актуальность избранной темы, определяются объект и предмет, цель и задачи, хронологические рамки исследования.

Завершается введение изложением общих выводов о научной и практической значимости темы, степени ее изученности и обеспеченности источниками, выдвижением гипотезы.

В основной части излагается суть проблемы, раскрывается тема, определяется авторская позиция, в качестве аргумента и для иллюстраций выдвигаемых положений приводится фактический материал. Автору необходимо проявить умение последовательного изложения материала при одновременном его анализе. Предпочтение при этом отдается главным фактам, а не мелким деталям.

Реферат заканчивается заключительной частью, которая так и называется «заключение». Как и всякое заключение, эта часть реферата выполняет роль вывода, обусловленного логикой проведения исследования, который носит форму синтеза накопленной в основной части научной информации. Этот синтез – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Именно здесь содержится так называемое «выводное» знание, которое является новым по отношению к исходному знанию. Заключение может включать предложения практического характера, тем самым, повышая ценность теоретических материалов.

Итак, в заключение реферата должны быть: а) представлены выводы по итогам исследования; б) теоретическая и практическая значимость, новизна реферата; в) указана возможность применения результатов исследования.

После заключения принято помещать библиографический список использованной литературы. Этот список составляет одну из существенных частей реферата и отражает самостоятельную творческую работу автора реферата.

Список использованных источников помещается в конце работы. Он оформляется или в алфавитном порядке (по фамилии автора или названия книги), или в порядке появления ссылок в тексте письменной работы. Во всех случаях указываются полное название работы, фамилии авторов или редактора издания, если в написании книги участвовал коллектив авторов, данные о числе томов, название города и издательства, в котором вышла работа, год издания, количество страниц.

Критерии оценки реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с

материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Преподаватель должен четко сформулировать замечания и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Темы рефератов и презентаций

1. Методологические и правовые основы защиты населения в чрезвычайных ситуациях мирного времени.

2. Медицинская защита в медицинских организациях при чрезвычайных ситуациях.
3. Система охраны труда и безопасности в медицинских организациях.
4. Особенности обеспечения безопасности труда врачебного состава.
5. Здоровый образ жизни - необходимое условие безопасности жизнедеятельности.
6. Общие принципы оказания первой помощи.
7. Последовательность оказания первой помощи.
8. Правила обращения с пострадавшими.
9. Виды и способы наложения повязок.
10. Остановка кровотечения (классификация, инструментарий).
11. Национальная безопасность России.
12. Составные части национальной безопасности России.
13. Задачи, организационная структура и органы управления Всероссийской службой медицины катастроф.
14. Формирования и учреждения службы медицины катастроф.
15. Режимы функционирования Всероссийской службы медицины катастроф.
16. Краткая характеристика бригад специализированной медицинской помощи (хирургическая БСМП, травматологическая БСМП, нейрохирургическая БСМП, ожоговая БСМП).
17. Задачи, принципы организации и ведения гражданской обороны.
18. Организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях.
19. Оповещение и информирование населения о чрезвычайной ситуации.
20. Медицинская защита населения и спасателей в чрезвычайных ситуациях.
21. Медицинские средства защиты от АОХВ и ОВ.
22. Основы лечебно-эвакуационного обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

23. Принципы эвакуации (необходимая достаточность, максимально возможное использование сил и средств, территориально-производственный).

24. Этап медицинской эвакуации. Виды и объём медицинской помощи на этапах эвакуации.

25. Задачи первого этапа медицинской эвакуации.

26. Задачи второго этапа медицинской эвакуации.

27. Медицинская эвакуация пораженных в чрезвычайных ситуациях.

28. Медицинская сортировка пораженных в чрезвычайных ситуациях.

29. Виды медицинской сортировки (внутрипунктовая, эвакуационно-транспортная).

30. Организация санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях.

31. Факторы, способные оказать влияние на возникновение неблагоприятной гигиенической ситуации и распространение инфекционных болезней.

32. Основные принципы организации медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях.

33. Санитарно-гигиенические мероприятия в очагах катастроф: гигиена передвижения и размещения эвакуированного населения.

34. Санитарно-гигиенические мероприятия в очагах катастроф: гигиена водоснабжения.

35. Бактериологическое (биологическое) оружие. Способы и признаки применения, пути проникновения, противоэпидемические мероприятия.

36. Подвижной противоэпидемический отряд. Функции. Мероприятия, проводимые в эпидемиологическом очаге.

37. Основные понятия медицины катастроф. Классификация чрезвычайных ситуаций.

38. Структура и функции Всероссийской службы медицины катастроф.

39. Оснащение службы медицины катастроф.

40. Методы розыска и способы выноса (вывоза) пострадавших в очагах катастроф.

41. Медицинская сортировка пострадавших на догоспитальном этапе.

42. Виды медицинской помощи.

43. Организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях.

44. Средства защиты органов дыхания (табельные, подручные).

45. Средства защиты кожных покровов (табельные, подручные).

46. Коллективные средства защиты (характеристика защитных

47. Ураган, тайфун, циклон, смерч, торнадо. Характеристика. Действия населения при угрозе их возникновения.

48. Снежная буря. Характеристика. Действия населения при угрозе её возникновения.

49. Лесной пожар. Характеристика. Действия населения при возникновении лесного пожара, подручные способы тушения огня.

50. Засуха (необычайно сильная жара). Характеристика. Гипертермия. Клиника, помощь, профилактика перегревания.

51. Землетрясения. Характеристика. Предупредительные меры. Действия населения при возникновении землетрясения. Действия человека в случае нахождения его под обломками здания.

52. Цунами. Характеристика. Способы защиты от цунами. Действия населения при возникновении цунами.

53. Наводнение. Характеристика. Способы защиты. Действия населения при угрозе возникновения наводнения

54. Снежные лавины. Характеристика. Действия населения при угрозе возникновения схода лавины. Действия населения при сходе снежной лавины. Поиск пострадавших при сходе лавины

55. Острые ингаляционные поражения аммиаком, хлором, оксидами азота, фторидами хлора и серы, фосгеном, перфторизобутиленом, изоцианатами. Оказание медицинской помощи в очаге и на этапах медицинской эвакуации

56. Источники радионуклидов в природе и народном хозяйстве.
- , 57. Общая характеристика и классификация лучевых поражений в результате внешнего облучения в зависимости от вида и условий воздействия.
- , 58. Основные клинические формы острой лучевой болезни при внешнем относительно равномерном облучении: костномозговая, кишечная, токсемическая, церебральная.
- , 59. Особенности радиационных поражений при воздействии нейтронов.
- , 60. Поражения радиоактивными веществами при их попадании внутрь организма.
- , 61. Профилактика поражения радионуклидами. Медицинские средства защиты и раннего лечения.
- , 62. Местные лучевые поражения кожи. Общая характеристика.
- , 63. Зависимость степени тяжести лучевого поражения кожи от дозы внешнего гамма-излучения.
- , 64. Патогенез и основные клинические проявления лучевых поражений кожи. Принципы профилактики и лечения лучевых поражений кожи.
65. Ядовитые технические жидкости - клиника, диагностика и оказание помощи в очаге поражения.
66. Токсические вещества общедовитого действия клиника, диагностика и оказание помощи в очаге поражения.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Основы медицинских знаний»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

Заполняется в соответствии с Положением о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 №12-13-850.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Систему правовой и нормативной документации в области обеспечения безопасности труда безопасности (ССБТ) и охраны окружающей среды
	Умеет	Пользоваться нормативными документами ССБТ
	Владеет	Знаниям в области методологических подходов при оценке фактических условий труда с применением нормативных документов системы ССБТ
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Способы самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Умеет	самосовершенствоваться и саморазвиваться в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Владеет	Способами самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью	Знает	Виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	Умеет	Оценивать виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	Владеет	Способами оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на	Знает	Опасности, связанные с антропогенным воздействием на биосферу
	Умеет	Сделать заключение об источниках негативного воздействия на природную среду

объектах жизнеобеспечения предприятия	Владеет	Методологическими подходами в оценке антропогенного воздействия на окружающую среду
ПК-30 умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	Особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

Код и формулировка компетенции		Этапы формирования компетенции			
№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплин	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация/экзамен	
1	Модуль I. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности Модуль II. Медико-санитарное обеспечение при ликвидации чрезвычайных ситуациях Модуль III. Лечебно-эвакуационное обеспечение при ЧС	ОК-1, ОК-14, ПК-10, ПК-20, ПК-30	Знает	УО-1 Собеседование	Вопросы к зачету
			Умеет	ПР-1 Тест	ПР-1 Тест
			Владеет	УО-3 Доклад, сообщение	УО-2 Коллоквиум

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-1 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое,	Знает	Систему правовой и нормативной документации в области обеспечения безопасности труда	Знает виды применяемых нормативов и критериев, единицы измерения,	способность перечислить и раскрыть суть применяемых	65-71

политическое и культурное пространство России и АТР		безопасности (ССБТ) и охраны окружающей среды	ориентируется в их величинах	нормативов	
	Умеет	Пользоваться нормативными документами ССБТ	Пользоваться гигиеническими критериями в условиях производственной среды и критериями в оценке ущерба природной среде	Выполнить оценку условий среды обитания в конкретной ситуации и сделать вывод о степени их безопасности	71-84
	Владеет	Знаниям в области методологических подходов при оценке фактических условий труда с применением нормативных документов системы ССБТ	- методикой оценки фактических условий труда в сравнении с нормативными и требованиями	- способность перечислить виды правовых и нормативных документов, применяемых в регулировании безопасных условий на производстве	85-100
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Способы самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Способы получения информации в профессиональной сфере	Знание источников получения информации и возможности их применения в профессиональной сфере	65-71
	Умеет	самосовершенствоваться и саморазвиваться в профессиональной сфере, к повышению	Получать и обрабатывать информацию в профессиональной сфере	умение аналитически и работать с литературой по курсу, систематизи	71-84

		общекультурного уровня		рывать полученную информацию	
	Владеет	Способами самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Способами получения, обработки и передачи информации в профессиональной сфере	владение общенаучными методами в изучении истории ; владение навыками ведения дискуссии, навыками публичного выступления	85-100
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью	Знает	Виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека	Знание видов физиологических состояний и патологических процессов в организме человека	Виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека	65-71
	Умеет	Оценивать виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека	Умение оценивать виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека	Оценка морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач	71-84
	Владеет	Способами оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных	Владение способами оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов	Способы оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в	85-100

		задач	в организме человека для решения профессиональных задач	организме человека для решения профессиональных задач	
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Опасности, связанные с антропогенным воздействием на биосферу	Опасности, связанные с антропогенным воздействием на геосферы планеты: атмосферу, гидросферу и литосферу	Критерии оценки уровня воздействия на природную среду	65-71
	Умеет	Сделать заключение об источниках негативного воздействия на природную среду	Умеет оценить вредность факторов, воздействующих на природную среду	Оценить степень опасности конкретного воздействия на среду обитания	71-84
	Владеет	Методологическим и подходами в оценке антропогенного воздействия на окружающую среду	Способность оперировать критериями оценки и понятиями экологического бедствия и экологической ЧС	Методикой расчета ущербов от воздействия на среду обитания и мерами предупреждения	85-100
ПК-30 умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	знает (пороговый уровень)	Особенности составления рационов питания для различных групп населения	Знание основных понятий и терминологий по методикам составления рационов питания; знание методик составления рационов питания; знает источники информации по требованиям,	Способность раскрыть суть методов составления рационов питания;- способность обосновать актуальность составления рационов сбалансированного питания	45-64

			предъявляемы м для составления рационов питания		
	умеет (продви- нутый)	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы составления рационов и внедрять их на предприятиях общественног о питания	Способно сть обосновы вать и применять полученные результаты на предприятия х общественно го питания	65-84
	владеет (высоки й)	Приемами составления рационов питания для различных групп населения	Владение способностью понимания требований, предъявляемы х к содержанию и последователь ности разработки рационов питания; способность составлять рационы питания с учетом физиологичес ким норм	Способность сформулиро вать задание; способность проводить самостоятел ьно составлять рационы питания и представлят ь их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференци ях	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Предмет и задачи первой доврачебной помощи
2. Основные понятия и определения первой доврачебной помощи.
3. Классификация чрезвычайных ситуаций и катастроф.
4. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.
5. Особенности медицинской сортировки в очагах катастроф и ЧС на различных этапах, правила оформления документации
6. Принципы организации лечения раненых и больных в очагах поражения и на этапах эвакуации. Составление плана мероприятий
7. Виды медицинской помощи. Методики оказания медицинской помощи в экстремальных ситуациях.
8. Этапное лечение раненых и больных в очагах поражения.
9. Структура потерь при катастрофах.
10. Клиническая и биологическая смерть.
11. Первичная реанимация. Сердечно-лёгочная реанимация (первичная) при остановке сердца и прекращении дыхания.
12. Сердечно-легочная реанимация. Методы искусственной вентиляции легких и их обеспечение.
13. Лекарственная терапия как элемент реанимационных мероприятий.
14. Шок. Классификация шока.
15. Система лечебно-диагностических мероприятий при шоке в условиях ЧС. Профилактика шока.
16. Травматические повреждения. Классификация.
17. Раны. Виды ран.
18. Принципы оказания помощи при открытых ранениях
19. Ушибы, растяжения. Определение, механизм, клиника. Принципы оказания помощи при ушибах, растяжениях.
20. Переломы. Определение, механизм, классификация, клиника.

21. Принципы оказания помощи при переломах
22. Вывихи. Определение, механизм, классификация, клиника.
23. Принципы оказания помощи при вывихах
24. Ожоги. Определение, классификация, клиника.
25. Термические поражения. Системные реакции организма на ожоги. Ожоговая болезнь.

26. Принципы оказания помощи при ожогах
27. Переохлаждение и отморожениях в условиях ЧС.
28. Отморожения. Определение, классификация, клиника
29. Принципы оказания медицинской помощи при отморожениях
30. Понятия кровотечения и кровопотери. Виды кровотечений.

Реакция организма на кровотечение.

31. Способы остановки кровотечения. Лечение кровопотери.
32. Синдром длительного сдавления. Методы лечения пострадавших с синдромом длительного сдавления.

33. Понятие о радиационной аварии (катастрофе) и поражающих факторах излучения.

34. Медицинская помощь при терминальных состояниях (первичная реанимация)

35. Медицинская помощь при obturационной и странгуляционной асфиксии

36. Медицинская помощь при утоплении

37. Медицинская помощь при тепловом и солнечном ударе.

38. Медицинская помощь при поражении электрическим током и молнией

39. Пероральные и ингаляционные отравления

40. Медицинская помощь при острых пероральных отравлениях

41. Медицинская помощь при травмах глаз

42. Отравления угарным газом.

**Критерии выставления оценки студенту на зачете по дисциплине «Первая
доврачебная помощь»**

Оценка зачета	Требования к сформированным компетенциям
«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущей аттестации

**Контрольные тесты предназначены для студентов, изучающих курс
«Первая доврачебная помощь»**

При работе с тестами предлагается выбрать один вариант ответа из трех – четырех предложенных. В то же время тесты по своей сложности неодинаковы. Среди предложенных имеются тесты, которые содержат несколько вариантов правильных ответов. Студенту необходимо указать все правильные ответы.

Тесты рассчитаны как на индивидуальное, так и на коллективное их решение. Они могут быть использованы в процессе и аудиторных занятий, и самостоятельной работы. Отбор тестов, необходимых для контроля знаний в процессе промежуточной аттестации производится каждым преподавателем индивидуально.

, Результаты выполнения тестовых заданий оцениваются преподавателем по пятибалльной шкале для выставления аттестации или по системе «зачет» – «не зачет». Оценка «отлично» выставляется при правильном ответе на более чем 90% предложенных преподавателем тестов. Оценка «хорошо» – при правильном ответе на более чем 70% тестов. Оценка «удовлетворительно» – при правильном ответе на 50% предложенных тестов.

Примерные тестовые задания

1. Дать определение Всероссийской службе медицины катастроф

а) служба, предназначенная для объединения медицинских сил при ликвидации ядерного взрыва или предупреждения распространения инфекционных болезней в условиях сельской местности

б) служба, объединяющая все медицинские учреждения и организации, обеспечивающие диспансеризацию различных слоев населения, а также обеспечивающие вакцинацию различных слоев населения и возрастных групп

в) функциональная подсистема Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, функционально объединяющая службы медицины катастроф Минздравсоцразвития России, Минобороны России, а также медицинские силы и средства МВД России и других федеральных органов исполнительной власти, предназначенных для ликвидации медико-санитарных последствий ЧС

2. Перечислите основные задачи ВСМК

а) организация и обеспечение эвакуации населения, а также отдельных возрастных групп из очагов химического, биологического и радиационного заражения в загородные зоны

б) организация и осуществление медико-санитарного обеспечения населения при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, в том числе в локальных вооруженных конфликтах и террористических актах

в) координация и руководство силами и средствами, участвующими в ликвидации медико-санитарных последствий ЧС

3. Перечислите основные принципы организации ВСМК

а) кратковременность и своевременность

б) государственный и приоритетный характер, создание максимально благоприятных условий для оказания экстренной медицинской помощи

в) плановый характер, принцип универсализма

4. Перечислите режимы работы ВСМК

а) режим повседневной деятельности, повышенной готовности

б) режим чрезвычайной ситуации

в) режим сбора информации

5. Перечислите уровни организационной структуры Всероссийской службы медицины катастроф

а) федеральный, региональный

б) территориальный, местный

в) объектовый

6. Перечислите штатные формирования службы медицины катастроф

а) подвижные многопрофильные госпитали, медицинские отряды

б) бригады специализированной медицинской помощи

в) прививочные кабинеты

7. Перечислите основные задачи БСМП

а) медицинская сортировка поражённых, нуждающихся в специализированной медицинской помощи, оказание специализированной медицинской помощи поражённым

б) направление на санаторно-курортное лечение и заполнение амбулаторных карт

в) лечение нетранспортабельных поражённых, подготовка поражённых к эвакуации в специализированные лечебные учреждения

8. Сколько бригад специализированной медицинской помощи имеет служба медицины катастроф?

а) 10 типов бригад

б) 21 бригада

в) 53 бригады

9. Какую помощь оказывает хирургическая БСМП?

а) клинично-инструментальное обследование поражённых; комплексная противошоковая терапия; вмешательства по неотложным показаниям; проведение всех видов оперативных вмешательств при повреждении органов грудной и брюшной полостей, таза

б) хирургическая обработка ран, оказание помощи поражённым с синдромом длительного сдавления, повреждением магистральных кровеносных сосудов, различными видами острой сосудистой патологии в сочетании с обширными повреждениями прилегающих анатомических образований

в) обеззараживание водоемов с питьевой водой, контроль за бактериологическим состоянием местности, контроль радиологического заражения местности

10. Сколько человек входит в состав хирургической БСМП?

а) 2 человека

б) 8 человек

б) 15 человек

11. Какую помощь оказывает травматологическая БСМП?

а) иммобилизация и обезболивание, операции остеосинтеза

б) прививки от особо опасных инфекций, обеззараживание продуктов питания

в) анестезиологические и реанимационные мероприятия

правильный ответ – а, в

12. Сколько человек входит в состав травматологической БСМП?

а) 7 человек

б) 8 человек

в) 10 человек

13. Дать понятие Гражданской Обороны (ГО)

а) система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий

б) система мероприятий по подготовке к проведению вакцинации всех слоев населения и возрастных групп в очаге особо опасных инфекций и ликвидации последствий применения бактериологического оружия

в) система мероприятий по подготовке и организации эвакуации населения в случае возникновения пониженной температуры в определенной местности

14. Перечислите руководящие документы по организации и ведению ГО

а) Федеральный закон от 21.12.1994 года № 68 – ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2003 г. N 794 « О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

б) Федеральный закон от 12.02.1998 года № 28 – ФЗ «О гражданской обороне», Постановление Правительства Российской Федерации от 26 ноября 2007 г. N 804 « Об утверждении Положения о гражданской обороне в Российской Федерации»

в) Федеральный закон от 01.04.2016 года «О проведении противогрипповых прививок в учреждениях высшего медицинского образования на территории Российской Федерации»

15. Кем осуществляется руководство ГО на территориях муниципальных образований?

а) руководителями органов местного самоуправления

б) руководителями партийных организаций

в) руководителями добровольных народных дружин и спортивных

секций

16. Укажите задачи служб ГО

а) срочное восстановление функционирования необходимых коммунальных служб в военное время

б) срочная перепись населения, подлежащего к диспансеризации и вакцинации

в) обеспечение постоянной готовности сил и средств гражданской обороны страны

17. Укажите основные мероприятия, проводимые органами управления и силами единой системы ГО в режиме повседневной деятельности

а) изучение состояния окружающей среды и прогнозирование чрезвычайных ситуаций; подготовка населения к действиям в чрезвычайных ситуациях

б) руководство созданием, размещением, хранением и восполнением резервов материальных ресурсов для ликвидации чрезвычайных ситуаций;

в) проведение при необходимости эвакуационных мероприятий органами управления и силами единой системы ГО в режиме повышенной готовности

а) принятие оперативных мер по предупреждению возникновения и развития чрезвычайных ситуаций, снижению размеров ущерба и потерь в случае их возникновения, а также повышению устойчивости и безопасности функционирования организаций в чрезвычайных ситуациях;

б) проведение мероприятий по жизнеобеспечению населения в чрезвычайных ситуациях

в) восполнение при необходимости резервов материальных ресурсов, созданных для ликвидации чрезвычайных ситуаций

правильный ответ – а, в

19. Укажите основные мероприятия, проводимые органами управления и силами единой системы ГО в режиме чрезвычайной ситуации

а) непрерывный контроль за состоянием окружающей среды,

прогнозирование развития возникших чрезвычайных ситуаций и их последствий; проведение мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций

б) распространение агитационной литературы среди различных слоев населения и возрастных групп о вреде наркомании и табакокурении

в) привлечение различных слоев населения для обеспечения вакцинации детей и подростков

20. Укажите ЧС военного времени

а) применение ядерного, химического оружия

б) применение бактериологического (биологического) и высокоточного оружия

в) извержение вулканов, наводнения

21. Укажите ЧС мирного времени

а) применение ядерного, химического оружия

б) цунами, сходжение селей

в) извержение вулканов, наводнения

22. Укажите полномочия Президента Российской Федерации в сфере гражданской обороны

а) утверждает План гражданской обороны Российской Федерации

б) вводит в действие План гражданской обороны Российской Федерации на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях в полном объеме или частично

в) устанавливает план календарных прививок на всей территории РФ

23. Что входит в мероприятия радиационной и химической защиты населения?

а) оповещение, укрытие, защита органов дыхания и кожных покровов

б) срочное прививание от особо опасных инфекций

в) выявление среди населения лиц, страдающих аллергией

24. Перечислите простейшие виды укрытий.

а) щели, траншеи

б) бомбоубежища, бункеры

в) землянки, подвалы

25. Что относится к противохимическим средствам защиты?

а) индивидуальный противохимический пакет (ИПП)

б) противогазы различных модификаций, респираторы

в) солнцезащитные очки

26. Перечислите виды эвакуации.

а) по видам опасности, способам эвакуации

б) по удаленности, длительности проведения, по времени начала проведения

в) по скорости распространения ударной волны, количеству разрушений

27. Перечислите виды эвакуации по опасности

а) эвакуация из зон возможного и реального химического, радиоактивного, биологического заражения

б) эвакуация по возрастному признаку

в) эвакуация из зон возможных сильных разрушений, катастрофического затопления

28. Назовите виды эвакуации по длительности проведения

а) временная

б) среднесрочная, продолжительная

в) безвозвратная

29. Определение и принципы защиты населения

а) комплекс мероприятий, направленных на предотвращение или предельное снижение потерь населения и угрозы его жизни и здоровью от поражающих факторов ЧС

б) комплекс мероприятий, направленных на предотвращение передвижения населения в приграничных районах

в) комплекс мероприятий, направленных на переселение отдельных групп населения в высокогорные районы

30. Мероприятия по защите населения в ЧС:

а) прогнозирование возможных ЧС и их последствий; наблюдение за состоянием окружающей среды; оповещение об угрозе возникновения и факте ЧС

б) анализ структуры заболеваемости различных групп населения и качественный анализ результатов вакцинации против ОРВИ в отдельных возрастных группах

в) эвакуация людей из опасных зон и районов; проведение инженерной, медицинской, радиационной и химической защиты

Критерии оценки тестирования

Оценивание проводится в сеансе электронного обучения по стобальной шкале.

Тест включает 100 заданий, максимальная оценка по тесту - 100.

В рамках текущего уровня усвоения знаний по дисциплине допускается результат тестирования не ниже 61 балла.

Примеры ситуационных задач

Задача 1.

Вы смотрите телевизор, вдруг пропало изображение, слышно сильное гудение, ощущается запах гари. Ваши действия.

а) не паниковать (не бегать, не кричать); обесточить телевизор, выдернув сетевую вилку из розетки;

б) накрыть телевизор пледом или другой плотной тканью (лучше мокрой), обжечь со всех сторон, ограничив тем самым допуск воздуха;

в) о случившемся обязательно сообщить родственникам

г) послать SMS всем знакомым

Задача 2.

Загорелся телевизор. Ваши действия.

а) не паниковать (не бегать, не кричать), обесточить телевизор, выдернув сетевую вилку из розетки;

б) накрыть телевизор пледом или другой плотной тканью (лучше

мокрой), обжечь со всех сторон, ограничив тем самым допуск воздуха;

в) если взорвался кинескоп, то опасен ядовитый дым, поэтому покинуть помещение и предупредить других, особенно детей;

г) оповестить магазин, в котором приобретен данный телевизор

Задача 3.

В вашей квартире начался пожар. Ваши действия.

а) если у вас нет огнетушителя, подручными средствами тушения могут быть: плотная ткань (лучше мокрая) и вода; загоревшиеся шторы нужно сорвать и затоптать или бросить в ванну, заливая водой;

б) нельзя открывать окна, так как огонь с приходом кислорода вспыхнет сильнее, из-за этого же надо очень осторожно открывать комнаты, где происходит пожар, - пламя может полыхнуть навстречу;

в) чтобы избежать удара током, необходимо отключить электричество, когда приходится тушить электропроводку или заливать водой;

г) вызвать пожарных по телефону 01 от соседей.

Задача 4.

Вы зашли, в подъезд дома. В подъезде ощущается сильный запах дыма. Ваши действия.

а) попробовать определить источник запаха, позвонить в ближайшую квартиру и предупредить жильцов о возможной опасности;

б) при обнаружении очага возгорания попытаться потушить пламя подручными средствами, в случае возгорания электропроводки обесточить электрический щиток, если потушить пожар подручными средствами не представляется возможным, то необходимо вызвать пожарную службу по телефону 01

в) разослать смс всем друзьям и знакомым, позвонить родителям

Задача 5.

По возвращении домой вы обнаружили, что дверь вашей квартиры взломана или открыта. Ваши действия.

а) не входить в квартиру, позвонить в соседнюю квартиру и вызвать

милицию по телефону 02;

б) наблюдая за квартирой, подготовиться к тому, чтобы запомнить возможных «гостей» (лица, одежду, телосложение), дожидаться приезда милицейского наряда, не входя в свою квартиру;

в) попытаться самостоятельно задержать грабителей

г) заблокировать входную дверь подручными средствами и удерживать грабителей внутри квартиры до приезда полиции

Критерии оценки по решению ситуационных задач:

оценка «отлично» ставится студенту, правильно решившему задачу и обосновавшему свое решение, давшему ссылку на требуемый для решения нормативный документ;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, правильно решивший задачу, но не обосновавший свое решение на должном уровне;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший достаточный уровень знания для решения задачи, но допустивший погрешности ее решения;

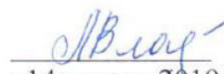
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не решившему задачу.




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Биоэтика»

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 8
Лекции - час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 18 час.
Всего часов – 36 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 18 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 8 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ №6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

М.В. Ярыгина

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины **«Биоэтика»**

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: **«Технология продукции и организация общественного питания»**

Учебный курс «Биоэтика» входит в базовую часть гуманитарного, социального и экономического цикла направления **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 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).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (18 час.), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в «8» семестре.

Учебный курс «Биоэтики» имеет тесную связь с преподаваемыми на предыдущих курсах предметами гуманитарного цикла – историей Отечества, философией, а также экономикой. Биомедицинская этика рассматривает проблемы, поставленные прогрессом медицинской науки и биомедицинских технологий.

Цель курса – подготовка специалиста, глубоко усвоившего гуманитарные основания своей профессии, владеющего знанием о социокультурном контексте как российского, так и международного значения медицинской деятельности, в которой регулирование человеческих отношений подчинены главной задаче – сохранение здоровья человека.

Задачи:

- повысить восприимчивость студентов к этической проблематике;
- обучить искусству этического анализа;
- помочь студентам лучше понять моральные основы врачебной деятельности как профессиональные и личные, так пациентов;
- научить регулировать и разрешать медицинские этические конфликты.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2)

Автор-составитель учебно-методического комплекса
к.тмн., доцент

_____ М.В. Ярыгина

Директор Департамента
пищевых наук и технологий

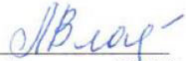
_____ Ю.В. Приходько



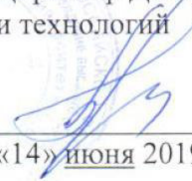
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продукции общественного питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Биоэтика»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции - час.
практические работы 18 час.
всего часов аудиторной нагрузки 18 час.
в том числе с использованием МАО час.
самостоятельная работа 18 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
зачет 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____ Л.В. Левочкина
Составитель (ли): _____ М.В. Ярыгина

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(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: Bioethics

Basic part of Block FTD8.02, 1 credits Basic part of Block

Instructor:

At the beginning of the course a student should be able to

The goal of the course is to prepare a medical specialist who has deeply mastered the humanitarian foundations of his profession, who has knowledge of the sociocultural context of both the Russian and international significance of medical activity, in which the regulation of human relations is subordinated to the main task - the preservation of human health.

Tasks:

- increase students' susceptibility to ethical issues;
- teach the art of ethical analysis;
- to help students better understand the moral foundations of medical practice, both professional and personal, and patients;
- teach to regulate and resolve medical ethical conflicts.

Learning outcomes:

OK-1 - ability to self-improvement and self-development in the professional sphere, to increase the general cultural level

PK -4 - willingness 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

Main course literature:

1. Bioethics [Electronic resource]: the textbook / Ed. P.V. Lopatin. - 4th ed., Pererab. and add. - M.: GEOTAR-Media, 2011. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970417690.html>
2. "Bioethics [Electronic resource]: study guide for students enrolled in the specialties of higher education. Healthcare group education / V. V. Sergeev, etc. - M.: GEOTAR-Media, 2013." - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970425961.html>
3. Novikov V.P. Bioethics [Electronic resource]: a teaching aid for practical exercises in bioethics / V.P. Novikov. - Electron. text data. - Cherkessk: North Caucasus State Academy of Humanities and Technology, 2014. - 94 p. - 2227-8397. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/27179.html>

Form of final knowledge control: offset

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины «Биоэтика»

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Образовательная программа: «**Технология продукции и организация общественного питания**»

Учебный курс «Биоэтика» входит в базовую часть гуманитарного, социального и экономического цикла направления **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» 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).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (18 час.), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в «8» семестре.

Учебный курс «Биоэтики» имеет тесную связь с преподаваемыми на предыдущих курсах предметами гуманитарного цикла – историей Отечества, философией, а также экономикой. Биомедицинская этика рассматривает проблемы, поставленные прогрессом медицинской науки и биомедицинских технологий.

Цель курса – подготовка специалиста, глубоко усвоившего гуманитарные основания своей профессии, владеющего знанием о социокультурном контексте как российского, так и международного значения медицинской деятельности, в которой регулирование человеческих отношений подчинены главной задаче – сохранение здоровья человека.

Задачи:

- повысить восприимчивость студентов к этической проблематике;
- обучить искусству этического анализа;

- помочь студентам лучше понять моральные основы врачебной деятельности как профессиональные и личные, так пациентов;
- научить регулировать и разрешать медицинские этические конфликты.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные/ профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	правила врачебной этики, сохранения врачебной тайны
	Умеет	осуществлять свою деятельность с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдения правил врачебной этики, сохранения врачебной тайны
	Владеет	навыками работы с правовыми актами и конфиденциальной информацией
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	классификацию и свойства сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств; сущность биотехнологических методов
	Умеет	оценивать свойства сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств, биотехнологических методов с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	навыками применения сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств, биотехнологических методов с учетом экологических последствий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Биоэтика» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекции – конференции, проблемные лекции, лекции-визуализации; семинарские занятия – диспут, круглый стол (подготовка и обсуждение рефератов).

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Не предусмотрено.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия 18 часов

Раздел 1. Теоретические основы биомедицинской этики (3 часов).

Занятие 1. Исторические корни биоэтики и наиболее значительные этические традиции в медицине (1 час) - круглый стол.

План занятия:

1. История классической медицинской этики.
2. История медицинской этики в медицинской биофизике.
3. Профессиональная этика медицинских работников.
4. Особенности биоэтики в медицинской биофизике.
5. История современной биомедицинской этики.

Занятие 2. Мораль и этическая теория. Предмет биомедицинской этики –(1ч.) диспут.

План занятия:

1. Мораль и этическая теория.
2. Предмет биомедицинской этики.
3. Биоэтическая инфраструктура.
4. Правовые и социокультурные вопросы биоэтики.
5. Биоэтика и специфика предмета биологии.
6. Антропоцентризм и биоцентризм как мировоззренческие основания биоэтики.

Занятие 3. Основные этические теории. Принципы и правила биомедицинской этики (1 час).

План занятия:

1. Деонтология как учение о моральном долге. Деонтологические теории (религиозная мораль, этика Канта, концепция А.Швейцера), их проявление в медицинской этике.

2. Утилитаристские концепции блага, принцип полезности, его влияние на биоэтику.

3. Русская философская традиция в учении о морали, ее влияние на формирование российского нравственного сознания.

4. Основные правила биомедицинской этики. Особенности в педиатрии.

5. Основные принципы биоэтики. Особенности в педиатрии.

Раздел 2. Взаимоотношений медработника и пациента (3 часов).

Занятие 1. Моральные обязательства медработников и права пациентов (1 час).

План занятия:

1. Права и моральные обязательства врачей.
2. Права пациентов, в том числе детей и их законных представителей.
3. Правило информированного согласия, его основные элементы и реализация в современной медицинской деятельности.

4. Правило конфиденциальности. Права пациентов и обязанности врача, медицинской сестры в сохранении тайны пациента. Ограничения правила конфиденциальности.

5. Правило правдивости, его обоснование, основное содержание.

Занятие 2. Основные модели взаимоотношений врача и пациента, в том числе в медицинской биофизике (1 час).

План занятия:

1. Анализ преимуществ и недостатков патерналистской и непатерналистских (инженерно-технической, коллегиальной, контрактной) моделей.

2. Особенности этических проблем в медицинской биофизике.

Занятие 3. Смерть и умирание Диспут "Безнадежный больной".(1 час).

План занятия:

Студенты формулируют вопросы в течение 5 мин. Вопросы передают преподавателю.

После выступлений по заранее выбранным темам следует обсуждение вопросов.

Темы выступлений:

1. Ценность жизни и ее философско-антропологическое истолкование.
2. История отношения к умирающему больному. Качество жизни.
3. История проблемы эвтаназии.
4. Этика и смерть с участием врача.
5. Паллиативная помощь.
6. Хосписы.
7. Понятие "безнадежный больной" в медицинской биофизике.
8. Лечение и уход за безнадежно больными пациентами.

Раздел 3. Этические проблемы новых биомедицинских технологий
(3 часов).

Занятие 1. Моральные проблемы медицинского вмешательства в репродукцию человека (1 час).

План занятия:

Семинар-дискуссия: ЭКО: современные проблемы.

Студенты формулируют вопросы в течение 5 мин. Вопросы передают преподавателю.

После выступлений по заранее выбранным темам следует обсуждение вопросов.

Темы выступлений:

1. Этические проблемы аборта, стерилизации и контрацепции, новых репродуктивных технологий
2. Исторический, социальный, моральный, правовой и религиозный контекст медицинских вмешательств в репродукцию человека.
3. Аборт и его виды.

4. Морально-этические проблемы контрацепции.
5. Морально-этические проблемы новых репродуктивных технологий.

Занятие 2. Этика биомедицинского исследования (1 час).

План занятия:

1. Моральные принципы проведения экспериментов на животных.
2. Моральные принципы проведения экспериментов на человеке, в т.ч. на детях.
3. "Нюрнбергский кодекс" и "Хельсинская декларация" Всемирной медицинской ассоциации и другие этико-правовые документы, регламентирующие проведение клинических испытаний на человеке.

Мини-конференция «Этические проблемы современной генетики. ГМО»

Студенты формулируют вопросы в течение 5 мин. Вопросы передают преподавателю.

После выступлений по заранее выбранным темам следует обсуждение вопросов.

Темы выступлений:

1. Специфика моральных проблем медицинской генетики.
2. Генетическая информация как собственность.
3. Проблема клонирования человека.
4. ГМО: современный взгляд на генетическую безопасность.

Занятие 3. Тема: Этические проблемы трансплантации (1 часа).

Семинар-дискуссия 1 час.

План занятия:

Студенты формулируют вопросы в течение 5 мин. Вопросы передают преподавателю.

После выступлений по заранее выбранным темам следует обсуждение вопросов.

Темы выступлений:

1. Основные моральные дилеммы, связанные с пересадкой органов от живых доноров.

2. Моральные проблемы пересадки органов и тканей от трупов.

3. Проблемы некомпетентных доноров (детей, психически больных лиц), доноров с резким ограничением свободы выбора (заключенные, приговоренные к смерти).

4. Проблема справедливости в распределении дефицитных ресурсов для трансплантологии.

Раздел 4. Этико-правовые аспекты отдельных ситуативных проблем современной медицины (9 часов).

Занятие 1. Эпидемиология и этика (1 час).

План занятия:

1. Эпидемиология и права человека.
2. Этика вакцинопрофилактики.
3. СПИД как глобальная проблема современности: этико-правовые проблемы.
4. Недопущение дискриминации и стигматизации.
5. Этические проблемы ВИЧ-инфицированных в педиатрии.

Занятие 2. Этика в психиатрии и психотерапии (2 час).

План занятия:

1. Социокультурный контекст истории психиатрии.
2. История психиатрии - история отношения к душевнобольным.
3. Определение понятия "злоупотребление психиатрией".
4. Особенности этических проблем в психиатрии.

Занятие 3. Этические принципы профессионального взаимодействия в медицине (2 час).

План занятия:

1. Моральные проблемы взаимоотношения медработников и ученых в процессе врачевания и научного исследования.

2. Этические аспекты взаимоотношений с коллегами, врачами и другими специалистами в лечебно-профилактических учреждениях.

3. Межличностные, внутригрупповые и межгрупповые моральные конфликты.

4. Врачебные ошибки, их причины и пути преодоления.

Занятие 4. Справедливость в здравоохранении и медицине (2 час).

План занятия:

1. Современные теории справедливости и моральные проблемы в медицине.

2. Микро- и макро-уровень применения принципа справедливости в здравоохранении.

3. Критерии справедливости.

4. Рынок или государственное распределение ресурсов здравоохранения.

5. Связь идеи прав человека (право на здоровье) и справедливости.

6. Этико-медицинские аспекты здорового образа жизни. Вредные привычки.

Занятие 5. Основопологающие документы биомедицинской этики (2 час).

План занятия:

1. Международные документы.

2. Национальные этические документы и Российское законодательство о правах пациентов, в т.ч. пациентов-детей.

3. Этические проблемы современной генетики. ГМО

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «биоэтика» 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 студентов и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Теоретические основы биомедицинской этики Тема 1. Исторические корни биоэтики и наиболее значительные биоэтические традиции в медицине. Предмет биоэтики Тема 2. Мораль и биоэтические теории	ОК-1	Знает правила врачебной этики, сохранения врачебной тайны	Устный ответ ПЗ – 1, 2	Зачет Вопрос 1-3
			Умеет осуществлять свою деятельность с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдения правил врачебной этики, сохранения врачебной тайны	Тест Тема 1: 1, 2, 3; Тема 2: 4, 5, 6	Зачет Вопрос 4-6
			Владет навыками работы с правовыми актами и конфиденциальной информацией	Реферат Тема 1 – реферат 1, 2, 3; Тема 2 - реферат 4, 5, 6	Зачет Вопрос 7-9
2	Раздел 2. Взаимоотношения медработника и пациента. Тема 1. Основные модели взаимоотношения врачей и пациентов.	ОК-1	Знает этические, деонтологические и юридические аспекты врачебной деятельности	Устный ответ Тема 3 ПЗ – 3, 4; Тема 4: 5	Зачет Вопрос 10-12
			Умеет реализовывать	Тест Тема 3: 7-11;	Зачет

	Тема 2. Жизнь как ценность		этические, деонтологические и юридические аспекты врачебной деятельности	Тема 4: 12-15	Вопрос 13-15
			Владеет навыками общения с коллегами, медицинским персоналом, пациентами	Реферат Тема 3: 11-15; Тема 4: 16-19.	Зачет Вопрос 16-18
3	Раздел 3. Биотические проблемы новых биомедицинских технологий . Тема 1. Биоэтические проблемы медицинского вмешательства в репродукцию человека Тема 2. Биоэтические проблемы проведения клинических испытаний и экспериментов на животных и человеке. Тема 3. Моральные проблемы трансплантации органов и тканей	ПК-4	Знает этические, деонтологические и юридические аспекты врачебной деятельности	Устный ответ ПЗ- Тема 5:8, 9; Тема 6: 10, 11; Тема 7: 12, 13.	Зачет Вопрос 19-21
			Умеет реализовывать этические, деонтологические и юридические аспекты врачебной деятельности	Тест Тема 5:15-17; Тема 6, 7: 18-21	Зачет Вопрос 22-24
			Владеет навыками общения с коллегами, медицинским персоналом, пациентами	Реферат Тема 5: 20-23; Тема 6: 24-26; Тема 7: 27-29.	Зачет Вопрос 25-27
4	Раздел 4. Этические, правовые аспекты отдельных ситуативных проблем современной медицины. Тема 1. Биоэтика в психиатрии и эпидемиологии. Медицинская тайна. Тема 2. Справедливость в здравоохранении и медицине. Биоэтические	ПК-4	Знает актуальные вопросы медицинской биофизики	Устный ответ ПЗ-14, 15	Зачет Вопрос 28-30
			Умеет развивать научно-популярную деятельность по актуальным вопросам медицинской биофизики	Тест II	Зачет Вопрос 31-33
			Владеет	Реферат 30,	Зачет

документы кодексы	и		знаниями медицины среди различных слоев общества	31, 32	Вопрос 34-36
----------------------	---	--	---	--------	--------------

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Биоэтика [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. П.В. Лопатина. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970417690.html>
2. "Биоэтика [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов, обучающихся по специальностям высш. проф. образования группы "Здравоохранение" / В. В. Сергеев и др. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013." - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970425961.html>
3. Новикова В.П. Биоэтика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к практическим занятиям по биоэтике / В.П. Новикова. — Электрон. текстовые данные. — Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2014. — 94 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27179.html>

Дополнительная литература

1. Елина Н.К. Биоэтика [Электронный ресурс] : учебное пособие для семинарских занятий / Н.К. Елина. — Электрон. текстовые данные. — Самара: РЕАВИЗ, 2014. — 124 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64876.html>

2. Биоэтика. Философия сохранения жизни и сбережения здоровья [Электронный ресурс] : учебник / Хрусталеv Ю.М. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426272.html>
3. Биоэтика. Этические и юридические документы, нормативные акты [Электронный ресурс] / И. А. Шамов, С. А. Абуcуев - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970429754.html>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»**

1. <http://www.philosophy.ru/library/library.html>
2. <http://www.cmserver.org/5/index.htm>
3. <http://www.kcn.ru/tat-ru/religion/catholic/bioeutn.htm>
4. <http://www.humanities.edu.ru/>
5. www.bylly.kp.ru/Arxiv/Izbran/2000/Dec/01122000.htm
6. www.clone.ru

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения студенты учатся анализировать и прогнозировать развитие медицинской науки, 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 студент выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения отношений «врач-пациент» в различных группах. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения (МАО). 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 студентов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по истории медицины, биоэтическим проблемам, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами развития медицины и биоэтики. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводятся устные опросы, контрольные эссе.

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

При проведении образовательного процесса по дисциплине используется общее программное обеспечение и Интернет ресурсы - Microsoft Office; Windows XP; Adobe Reader и др.

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательный процесс данного учебного курса проводится в лекционных, компьютерных аудиториях корпуса Школы биомедицины

ДВФУ, оснащенных компьютерами класса Pentium и мультимедийными системами с подключением к общекорпоративной сети ДВФУ и Internet.

<p>Мультимедийная аудитория: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера AVervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220- Codeconly- Non-AES; Сетевая видеочкамера Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием</p>	<p>690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, ауд. М 421</p>
---	---

<p>Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Перечень основного оборудования</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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.</p> <p>Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1,</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n</p>

ауд. М621
Площадь 44.5 м²

2x2 MIMO(2SS).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛЫ БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Биоэтика»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
	1, 2, 3 недели семестра	Подготовка рефератов	3 час.	Защита
	4, 5, 6 недели семестра	Подготовка презентации	3 час.	Защита
	7, 8, 9 недели семестра	Подготовка к семинару	3 час.	Защита
	10, 11, 12 недели семестра	Подготовка к диспуту	3 час.	Защита
	13, 14, 15 недели семестра	Подготовка к презентации	3 час.	Защита
	16, 17, 18 недели семестра	Подготовка рефератов	3 час.	Защита

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. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания по написанию и оформлению 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.

Реферат – творческая деятельность студента, которая воспроизводит в своей структуре научно–исследовательскую деятельность по решению теоретических и прикладных проблем в определённой отрасли научного знания. В силу этого курсовая работа является важнейшей составляющей учебного процесса в высшей школе.

Реферат, являясь моделью научного исследования, представляет собой самостоятельную работу, в которой студент решает проблему теоретического или практического характера, применяя научные принципы и методы данной отрасли научного знания. Результат данного научного поиска может обладать не только субъективной, но и объективной научной новизной, и поэтому может быть представлен для обсуждения научной общественности в виде научного доклада или сообщения на научно-практической конференции, а также в виде научной статьи.

Реферат выполняется под руководством научного руководителя и предполагает приобретение навыков построения делового сотрудничества, основанного на этических нормах осуществления научной деятельности. Целеустремлённость, инициативность, бескорыстный познавательный интерес, ответственность за результаты своих действий, добросовестность, компетентность – качества личности, характеризующие субъекта научно-исследовательской деятельности, соответствующей идеалам и нормам современной науки.

Реферат – это самостоятельная учебная и научно-исследовательская деятельность студента. Научный руководитель оказывает помощь консультативного характера и оценивает процесс и результаты деятельности. Он предоставляет примерную тематику реферативных работ, уточняет совместно с магистрантом проблему и тему исследования, помогает спланировать и организовать научно-исследовательскую деятельность, назначает время и минимальное количество консультаций. Научный руководитель принимает текст реферата на проверку не менее чем за десять дней до защиты.

Традиционно сложилась определенная структура реферата, основными элементами которой в порядке их расположения являются следующие:

1. Титульный лист.
2. Задание.
3. Оглавление.
4. Перечень условных обозначений, символов и терминов (если в этом есть необходимость).
5. Введение.
6. Основная часть.
7. Заключение.
8. Библиографический список.
9. Приложения.

На титульном листе указываются: учебное заведение, выпускающая кафедра, автор, научный руководитель, тема исследования, место и год выполнения реферата.

Название реферата должно быть по возможности кратким и полностью соответствовать ее содержанию.

В оглавлении (содержании) отражаются названия структурных частей реферата и страницы, на которых они находятся. Оглавление целесообразно разместить в начале работы на одной странице.

Наличие развернутого введения – обязательное требование к реферату. Несмотря на небольшой объем этой структурной части, его написание вызывает значительные затруднения. Однако именно качественно выполненное введение является ключом к пониманию всей работы, свидетельствует о профессионализме автора.

Таким образом, введение – очень ответственная часть реферата. Начинаться должно введение с обоснования актуальности выбранной темы. В применении к реферату понятие «актуальность» имеет одну особенность. От того, как автор реферата умеет выбрать тему и насколько правильно он эту тему понимает и оценивает с точки зрения современности и социальной значимости, характеризует его научную зрелость и профессиональную подготовленность.

Кроме этого во введении необходимо вычленить методологическую базу реферата, назвать авторов, труды которых составили теоретическую основу исследования. Обзор литературы по теме должен показать основательное знакомство автора со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, определять главное в современном состоянии изученности темы.

Во введении отражаются значение и актуальность избранной темы, определяются объект и предмет, цель и задачи, хронологические рамки исследования.

Завершается введение изложением общих выводов о научной и практической значимости темы, степени ее изученности и обеспеченности источниками, выдвижением гипотезы.

В основной части излагается суть проблемы, раскрывается тема, определяется авторская позиция, в качестве аргумента и для иллюстраций выдвигаемых положений приводится фактический материал. Автору необходимо проявить умение последовательного изложения материала при одновременном его анализе. Предпочтение при этом отдается главным фактам, а не мелким деталям.

Реферат заканчивается заключительной частью, которая так и называется «заключение». Как и всякое заключение, эта часть реферата выполняет роль вывода, обусловленного логикой проведения исследования, который носит форму синтеза накопленной в основной части научной информации. Этот синтез – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Именно здесь содержится так называемое «выводное» знание, которое является новым по отношению к исходному знанию. Заключение может включать предложения практического характера, тем самым, повышая ценность теоретических материалов.

Итак, в ЗаклЮчении реферата должны быть: а) представлены выводы по итогам исследования; б) теоретическая и практическая значимость, новизна реферата; в) указана возможность применения результатов исследования.

После заключения принято помещать библиографический список использованной литературы. Этот список составляет одну из существенных частей реферата и отражает самостоятельную творческую работу автора реферата.

Список использованных источников помещается в конце работы. Он оформляется или в алфавитном порядке (по фамилии автора или названия

книги), или в порядке появления ссылок в тексте письменной работы. Во всех случаях указываются полное название работы, фамилии авторов или редактора издания, если в написании книги участвовал коллектив авторов, данные о числе томов, название города и издательства, в котором вышла работа, год издания, количество страниц.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Этика как наука и этика науки.
2. Биомедицинская этика и медицинское право: проблема взаимоотношения.
3. Биомедицинская этика как форма профессиональной защиты личности врача.
4. Понятие долга в нравственной философии Канта
5. Гедонизм, цинизм, прагматизм и утилитаризм: сравнительная характеристика.
6. Принцип полезности в утилитаризме.
7. Патернализм и современные модели взаимоотношения врача и пациента.
8. Проблема справедливости в медицине и здравоохранении.
9. Милосердие. Проблема границ обязательности милосердия в медицине.
10. Этические кодексы в медицине (“Нюрнбергский кодекс”, Конвенция Совета Европы “О правах человека и биомедицине”).
11. Этические комитеты: цели, задачи и полномочия.
12. Информированное согласие: от процедуре к доктрине.
13. Этика генетики.
14. История и логика евгеники.
15. Этические проблемы новых “технологий зачатия” (оплодотворение *in vitro*, клонирование).
16. Метаморфозы «гуманизма» в медицине на примере пренатальной диагностики.

17. Этические проблемы начала человеческой жизни: проблема статуса эмбриона.
18. Использование стволовых клеток в медицине проблемы и перспективы.
19. Медицина и особенности демографических процессов в России.
20. Медицинская сексология и нравственная антропология: причины несовместимости.
21. Соотношение «биологического» и «социального» в смерти человека.
22. Отношение к мертвому телу: история и логика моральных традиций.
23. Смерть как “стадия жизни”. Опыт паллиативного лечения.
24. Метаморфозы «гуманизма» в медицине на примере эвтаназии.
25. Критерии смерти: моральные проблемы.
26. Право на правду о последнем диагнозе.
27. СПИД: морально-этические проблемы.
28. Этические проблемы трансплантологии и ксенотрансплантации.
29. Этические проблемы оказания медицинской помощи наркозависимым.
30. Этические проблемы и права человека в психиатрии.
31. Этико-правовые вопросы медико-биологического эксперимента с участием человека.
32. Проблема статуса человеческого эмбриона.

Вопросы для самостоятельного изучения (представление в форме рефератов):

1. Биоэтика и биотехнология в экономике 21 века.
2. Принципы биоэтики. Принцип биологического равноправия.
3. Принципы антропоцентризм и теоцентризма.
4. Биоэтика в философских учениях различных эпох.

5. Механицизм и витализм. Современная натуралистика – новые технологии и старые идеи.
6. Биотехнология как вид техники: особенности развития, прогноз на завтра.
7. Биотехнология и экономика: роль СМИ и рекламы.
8. Использование животных человеком в сельском хозяйстве.
9. Эксперименты на животных.
10. Биоэтика времени компьютерной биологии. Компьютерная биология как провизорная наука.
11. Духовная культура и биоэтика.
12. Прогресс - как нравственный и духовный рост человека.

Методические указания по работе с тестами по курсу «Биоэтика»

При работе с тестами студенту предлагается выбрать один вариант ответа из трех – четырех предложенных. В то же время тесты по своей сложности неодинаковы. Среди предложенных имеются тесты, которые содержат несколько вариантов правильных ответов. Студенту необходимо указать все правильные ответы.

Тесты рассчитаны как на индивидуальное, так и на коллективное их решение. Они могут быть использованы в процессе как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы.

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

1. умение анализировать основные концепции и направления;
2. знание основных социальных понятий, умение оперировать ими;
3. умение представить работу в научном контексте;
4. владение научным стилем речи;
5. высокий уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;

6. знание основных методик и технологий в избранной области биоэтического проектирования;

7. умение анализировать проекты своих предшественников в данной области;

8. аргументированную защиту основных положений работы.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

1. умение анализировать основные концепции, направления;

2. знание основных биоэтических категорий и понятий, умение оперировать ими;

3. владение методикой анализа и представление о разных типах анализа; аргументированную защиту основных положений работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

1. недостаточно глубокий анализ материала;

2. отсутствие самостоятельности в определении основных положений;

3. посредственную защиту основных положений работы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

1. компилятивность работы;

2. несамостоятельность анализа научного материала или этапов проектирования;

3. неумение защитить основные положения работы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Биоэтика»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС
по дисциплине «Биоэтика»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенций		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-1 – способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Способы самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Способы получения информации в профессиональной сфере	Знание источников получения информации и возможности их применения в профессиональной сфере	61-75
	Умеет	самосовершенствоваться и саморазвиваться в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Получать и обрабатывать информацию в профессиональной сфере	умение аналитически работать с литературой по курсу, систематизировать полученную информацию	76-85
	Владеет	Способами самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Способами получения, обработки и передачи информации в профессиональной сфере	владение общенаучными методами в изучении истории ; владение навыками ведения дискуссии, навыками публичного выступления	86-100
ПК–4 готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	знает (пороговый уровень)	классификацию и свойства сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств; сущность биотехнологических методов	знание классификации и свойств сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств	способность раскрыть суть биотехнологических методов, охарактеризовать свойства сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств	61-75
	умеет (продвинутый)	оценивать свойства сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств, биотехнологических методов с учетом экологических последствий их применения	умение оценивать свойства сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств, биотехнологические методы с учетом экологических последствий их применения		76-85

	владеет (высокий)	навыками применения сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств, биотехнологических методов с учетом экологических последствий	владение навыками применения сырья, материалов и оборудования биотехнологических производств, биотехнологическими методами с учетом экологических последствий	способность применять в условиях биотехнологических производств сырье, материалы, оборудование и методы с учетом экологических последствий	86-100
--	----------------------	--	---	--	--------

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по медицинской биоэтике. Умеет успешно проводить беседы с различными группами населения, а также оценивать деонтологические стороны медицинских вмешательств. Владеет методиками определения правомерности решения сложных медицинских задач в современных условиях сохранения прав пациентов и врачей
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.

Оценочные средства для текущей аттестации:

- 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 – 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.

(Положение о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 №12-13-850).

Вопросы к зачету

1. Биоэтика: возникновение, структура, особенности.
2. Принципы биоэтики: этический смысл.
3. Соотношение биоэтики, медицинской этики и деонтологии.
4. Патерналистская модель отношения «врач – пациент»: возникновение, статус врача и пациента, цель, проблемы.
5. Модель информированного согласия: возникновение, цель, статус врача и пациента, проблемы.

6. Права врача и пациента.
7. Медицинская тайна: история, этический и правовой аспекты.
8. Типы медицинского вмешательства в репродуктивную функцию человека.
9. Репродуктивное здоровье, право, выбор.
10. Биоэтические проблемы аборта.
11. Биоэтические проблемы вспомогательных репродуктивных технологий (ВРТ).
12. Жизнь – это право или обязанность человека? Формы реализации права человека на собственную смерть: суицид, эвтаназия, хоспис.
13. Эвтаназия: термин и понятие. Практика эвтаназии в XX веке. Виды эвтаназии.
14. Причины, обострившие интерес к эвтаназии в XX веке.
15. Медицинская этика и эвтаназия.
16. Закон и эвтаназия: Россия, зарубежный опыт.
17. Аргументы противников и сторонников эвтаназии.
18. Трансплантация: история, виды, востребованность, проблемы.
19. Особенности этического статуса донора и реципиента.
20. Правовая регламентация пересадки органов. Презумпции «согласия» и «несогласия».
21. Экономический аспект органной трансплантации. Проблема криминализации в трансплантологии.
22. Психологические феномены органной трансплантации.
23. Религия и трансплантация.
24. Специфика психиатрической помощи: степень компетентности пациента, добровольность и принуждение.
25. Эволюция этических принципов в психиатрии: Ф. Пинель, Д. Конолли, С. Корсаков. Феномены «госпитализма» и «антипсихиатрии».

26. Дефекты медицинской помощи: умышленное преступление, преступление по неосторожности, врачебная ошибка, несчастный случай, проступок.

27. Право врача на ошибку. Отношение врача к собственным ошибкам.

28. Формы юридической ответственности медицинского персонала.

29. Материальный и моральный вред в медицине. Возмещение вреда.

30. Ответственность пациента: за что, и в какой форме?

31. Эксперименты в медицине: востребованность, виды. Этико-правовой контроль экспериментов на человеке: Нюрнбергский кодекс /1947г./, Хельсинско-Токийская декларация /1964-1975гг./.

32. Лабораторный эксперимент. Полемика «вивисекционистов» и «антививисекционистов». Этический аспект отношения к лабораторным животным.

33. Этические вопросы генных технологий и терапии стволовыми клетками.

34. Биоэтические проблемы клонирования человека: аргументы «за» и «против».

35. Биоэтические проблемы в стоматологии.

36. Биоэтика и фармация.

Тесты по разделу «Биоэтика»

I

1. В чем заключаются моральные основания профессии ученого-исследователя и врача?

Кто для Вас является идеалом врача?

Ответ: - Профессия врача непосредственно связана со здоровьем и жизнью человека, это предполагает наличие таких моральных качеств личности врача как: умение подчинить себя интересам больного, умение проявить заботу, сочувствие и поддержку, милосердие и самоотверженность. Гиппократ отмечал, что человеколюбие, не только является

основополагающим критерием выбора врачебной профессии, но и непосредственно влияет на успех врачебного искусства.

Н.И. Пирогов.

2. Приведите примеры художественных произведений (литература, кинематограф) в которых рассматриваются вопросы научной и врачебной этики?

Ответ: Примерами литературных и кинематографических произведений могут быть: повесть В.В. Вересаева «Записки врача», роман А.И. Солженицына «Раковый корпус», экранизация повести М.А. Булгакова «Собачье сердце», СССР, 1988г., худ. фильм «Знахарь», Польша, 1982г.

3. Перечислите ключевые принципы врачебной этики, содержащиеся в клятве Гиппократов.

Ответ: Принципы: «не навреди», «справедливости», «врачебной тайны», «запрет на эвтаназию», «запрет на аборт», «запрет на интимные отношения между врачом и пациентом», «уважения учителей и коллег по врачебному ремеслу».

4. Ситуационная задача. Врач-реаниматолог рекомендует родителям для улучшения состояния новорожденного с нарушением дыхания приобрести лекарство импортного производства, за который получит материальное вознаграждение от представителей фирмы-производителя. При этом он не сообщает родителям информацию о существовании других столь же эффективных и более дешевых аналогов отечественного производства.

Какие стимулы определяют позицию врача?

Ответ: Данную ситуацию следует отнести к *натуралистически-прагматическому типу* этических теорий, так как стимулами, определяющими позицию врача, являются - экономическая выгода, материальный интерес.

5. Семейный доктор курирует семьи, дети которых хотят пожениться. Однако в одной из семей имеет место заболевание крови, передающееся по наследству, о чем они умалчивают, т. к. надеются на благоприятный исход.

Врач, из положительных морально-этических мотивов, рассказал второй семье о наследственном заболевании. *В какой нравственной ситуации оказался врач?*

Ответ: Врач оказался в ситуации дилеммы, т. е. он оказался в положении, из которого надлежит сделать выбор между двумя возможностями (равно несовершенными).

6. В ходе операции у пациента был взят кусок ткани, из которого впоследствии были извлечены клетки и выращена культура, на которой проводилась экспериментальная работа. *Какой принцип биомедицинской этики был нарушен, когда без согласия пациента использовались клетки, содержащие его генетический код?*

Ответ: Принцип информированного согласия.

7. Через какие стадии (по Е. Кюблер-Росс) проходит пациент при сообщении ему неблагоприятного диагноза(5)*?

Ответ: Через стадии: «Отрицания (или гнева)», «протеста», «просьбы об отсрочке», «депрессии» и «принятия (или смирения)».

8. Перечислите основные аргументы противников и сторонников эвтаназии.

Ответ: Эвтаназия это убийство и самоубийство; противоречит целям врачебной деятельности и нарушает клятву Гиппократата – «я не дам смертельного средства и не покажу пути к подобному замыслу»; приведет к криминализации медицины; завтра может быть открыто средство от заболевания, которое сегодня неизлечимо; просьба об эвтаназии вызвана нарушением психики, вызванном заболеванием; эвтаназия – проявление крайней формы эгоизма пациента в отношении личности врача.

9. Как называются помощь и учреждение, которую предлагают в большинстве стран неизлечимо больным в противовес практике эвтаназии?

Ответ: Паллиативная (симптоматическая) помощь. Учреждение – хоспис.

10. Перечислите аргументы сторонников сообщения врачом пациенту неблагоприятного диагноза.

Ответ: Смысла скрывать нет, т.к. все пациенты рано или поздно узнают свой диагноз. Зная правду, пациент может объективно распорядиться оставшимся временем, подготовиться к смерти. Правда способствует пониманию пациентом сделанных врачом назначений. Врачу легче сказать правду, чем её скрывать.

11. В каком документе впервые высказан принцип отрицательного отношения врача к эвтаназии?

Ответ: В статьях 45 «Запрещение эвтаназии» и 60 «Клятва врача России» закона РФ «Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан»(1993).

12. В чём отличие критериев смерти человека начала XX в. от начала XXI века?

Ответ: К традиционному «кардио-пульмонологическому критерию смерти человека в XXI веке добавляется новый критерий смерти человека - критерий «смерти мозга».

13. Какое минимальное число врачей должно по закону принять участие в постановке диагноза смерти мозга?

Ответ: «Три врача, не считая судебно-медицинского эксперта».

14. Почему регулирование посмертного донорства с помощью принципа «презумпции несогласия» считается более этически корректным по сравнению с принципом «презумпции согласия»?

Ответ: Т.к. при принципе «презумпции несогласия» дарение органа основывается исключительно на свободном добровольном волеизъявлении человека; соблюдается воля донора в отношении его тела.

15. Перечислите условия, при соблюдении которых допускается изъятие органа у живого донора(3-4)?

Ответ: Изъятие органов у живого донора для трансплантации реципиенту допускается: если донор свободно и сознательно в письменной

форме выразил согласие; если донор прошел всестороннее медицинское обследование и имеется заключение консилиума врачей-специалистов о возможности изъятия у него органов; если донор предупрежден о возможных осложнениях для его здоровья в связи с изъятием органов; изъятие у живого донора органов допускается, если он находится с реципиентом в генетической связи, за исключением случаев пересадки костного мозга.

16. Какими критериями руководствуются при распределении донорского органа врачи, отдавая предпочтение одному реципиенту перед другими(3)?

Ответ: Три критерия: первый - «иммунологическая совместимость», вторая – «тяжесть состояния пациента» - приоритет отдается тому, кто меньше может ждать», третий – «очередность».

17. Изложите 2 причины появления современной биоэтики. Каковы ценности и принципы этой модели биомедицинской этики? В каких двух формах существует биоэтика? Охарактеризуйте базовые международные документы, обеспечивающие реализацию принципов биоэтики в современной медицине.

Ответ: Негативный опыт фашистских врачей, проводивших бесчеловечные эксперименты на заключенных. Эти врачи преступили границу человечности, что побудило общество принять законы, защищающие человека в медицинских исследованиях. Во-вторых, бурный рост биомедицинских технологий.

18. Какими основными юридическими документами регулируется трансплантация в России? Сравните «информированное согласие» и «презумпцию несогласия».

Ответ: Закон РФ "О трансплантации органов и (или) тканей человека. «Информированное согласие» – необходимое условие для любого медицинского вмешательства, право пациента, а «презумпция несогласия» - принцип, регулирующий момент изъятия органов или тканей у умершего человека

19. Изложите основные подходы к проблеме статуса человеческого эмбриона. Перечислите основные этические проблемы при экстракорпоральном оплодотворении.

Ответ: Два типа подходов к проблеме статуса человеческого эмбриона: Естественнонаучные подходы (момент образования генома, имплантации эмбриона в стенку матки, момент формирования сердечнососудистой, дыхательной системы и др.) гуманитарные (философский, психоаналитический, социологизм, теологический и др.).

20. Этические проблемы при ЭКО и ПЭ?

Ответ: проблема гибели «лишних», «избыточных» эмбрионов человека; влияние технологии ЭКО и ПЭ на здоровье детей, зачатых «в пробирке» и женщины.; проблема кризиса личности ребенка – до 5 родителей у ребенка; нравственные оценки суррогатного материнства; юридические казусы.

21. Какие виды помощи оказываются пациентам в хосписе? Разрешено ли врачу (законодательно) сообщать неизлечимо больному пациенту диагноз. Кому, и в каких случаях диагноз не сообщается?

Ответ: Паллиативная (симптоматическая) помощь.

21. Врач имеет право сообщать диагноз ?

Ответ: в соответствии со ст. 31 «Право граждан на информацию о состоянии здоровья» «в случаях неблагоприятного прогноза развития заболевания информация должна сообщаться в деликатной форме гражданину и членам его семьи, если гражданин не запретил сообщать им об этом...». Информация о состоянии здоровья не может быть предоставлена гражданину против его воли.

II

(В тесте необходимо выбрать один правильный ответ).

Медицину и этику объединяет:

- 1) человек как предмет изучения
- 2) методы исследования

3) овладение приемами преодоления конфликтов в человеческих взаимоотношениях

4) стремление к знанию механизмов человеческого поведения и к управлению им

5) ориентация на достижение финансового благосостояния человека

Правильный ответ: «1 - человек как предмет изучения».

Ценность человеческой жизни в биомедицинской этике определяется:

1) возрастом (количество прожитых лет)

2) психической и физической полноценностью

3) расовой и национальной принадлежностью

4) финансовой состоятельностью

5) уникальностью и неповторимостью личности

Правильный ответ: «5 - уникальностью и неповторимостью личности».

К историческим и логическим моделям биомедицинской этики нельзя отнести одну из перечисленных форм профессионального этического сознания:

1) модель Гиппократа 4) биоэтика 5) фашистская медицина

2) модель Парацельса 3) деонтологическая модель

Правильный ответ: «5 – фашистская медицина».

