




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**

Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в  
кулинарную продукцию

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

**Форма подготовки очная**

Школа биомедицины

Департамент пищевых наук и технологий

Курс   2  , семестр   3  

Лекции –   18   час.

Практические занятия –   36   час.

Лабораторные работы –   -   час.

Самостоятельная работа –   90   час.

Всего часов –   144   час.

Всего часов аудиторной нагрузки –   54   час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет –    семестр

Экзамен –   3   семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

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

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько

Составитель: С.Д. Божко, к.т.н., доцент, доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья  
Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации  
общественного питания

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью  
предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» разработан для студентов 2 курса 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях 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 «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (  -   часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Изучение растительных ресурсов Дальневосточного региона;
- Отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции с использованием растительного сырья;

– Современные технологии переработки растительных ресурсов  
Дальневосточного региона;

– Современные технологии производства кулинарной продукции с  
использованием растительного сырья Дальневосточного региона.

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки  
растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»  
логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные  
методы исследования сырья и продуктов питания», «Безопасность  
продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных  
компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

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**

Высокоэффективные технологии переработки  
растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции**

**и организация общественного питания**

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

**Форма подготовки очная**

Курс 2 семестр 3

лекции 18 час.

практические занятия 36 час.

лабораторные работы \_\_\_\_\_ 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 90 час.

в том числе на подготовку к экзамену \_\_\_\_\_ час.

контрольные работы (-)

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 07.07.2015 № 12-13-1282.

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

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько  
Составитель : к.т.н., доцент Божко С.Д.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. 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**

**Master's degree in** 19.04.04 Technology products and catering

**Master's Program** “Production technology and organization management activities at the enterprises of public catering”

**Course title:** Enabling technologies for processing vegetable raw materials in the Far East region of culinary products

**Variable part** of Block B. 1, to the basic disciplines of the variable part of the cycle of disciplines for choice (B.1.V.01.03), 4 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:**

PC- 2 - the ability to analyze and evaluate information, processes, activities, to identify problems in the management of production and logistics processes, to assess risks in the supply chain, storage and inventory

PC-3 – the ability to assess the effectiveness of the implementation costs of the manufacturing process according to established criteria, to identify and define priorities in the development and implementation of the system of quality and safety of products produced, be able to analyze and evaluate information, processes, and activities of the company

PC-14 - the ability to analyze technological processes of food production as objects of management, to produce a cost assessment of the major productive resources of the enterprises of the food

**Course description:**

The educational course is focused on the development of a proper level of study of vegetable raw materials of the Far East region, technology of processing

of raw materials. The course includes the study of highly effective technologies of processing of vegetable raw materials and production of culinary products.

**Main course literature:**

1. Ratushny A. S. Tekhnologiya proizvodstva obshchestvennogo pitaniya [Technology of catering products]. – 2-x t: T 1 -M.: Mir, 2007. -352 p. (rus) - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

1. Ratushny A. S. Tekhnologiya proizvodstva obshchestvennogo pitaniya [Technology of catering products]. – 2-x t: T. 2.- M.: Mir, 2007., 352. p. (rus) - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

2. Vasyukova A. T. Sbornik receptur blyud i kulinarnykh izdelij dlya predpriyatij obshchestvennogo pitaniya [Collection of recipes and dishes culinary products for public catering enterprises] [Electronic resource] - M. : “Dashkov and C”, 2013. - 212 p. (rus) -Access:

<http://znanium.com/catalog.php?item=extsearch#>

3. Vasyukova A. T. Tekhnologiya kulinarnoj proizvodstva za rubezhom [Technology of culinary products abroad] - M. : “Dashkov and C”, 2013. (rus) - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-4765&theme=FEFU>

**Form of final knowledge control:** exem

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»**

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» относится к обязательным дисциплинам вариативной части цикла дисциплин (Б.1.В.01.03). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения растительного сырья ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки растительного сырья и производства кулинарной продукции. Программа курса тесно связана с дисциплиной «Технология продукции общественного питания».

**Цель** - изучение растительного сырья ДВ региона, высокоэффективных технологий переработки растительного сырья в кулинарную продукцию.

### **Задачи:**

- изучение растительного сырья ДВ региона
- изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки растительного сырья
- изучение технологий переработки растительного сырья ДВ региона
- знакомство с ассортиментом кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в



кулинарную продукцию» 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-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	Ассортимент растительного сырья ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона
	Умеет	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет	Навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья
ПК- 3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией при производстве кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона
	Владеет	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия

внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия		
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия.

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

**(18 час., в том числе в форме активного обучения –7час)**

**Раздел I. Производство кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона**

**Тема 1. Характеристика растительного сырья ДВ региона (4 час) в форме активного обучения – интерактивная лекция**

Виды растительного сырья, классификация. Ассортимент растительного сырья, пищевая и биологическая ценность растительного сырья. Особенности заготовки и переработки растительного сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности растительного сырья.

## **Тема 2. Отечественные и зарубежные технологии переработки растительного сырья (4 час)**

Общая характеристика технологического процесса. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Отечественные технологии переработки растительного сырья. Зарубежные технологии переработки растительного сырья.

## **Тема 3. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (4 час) - в форме активного обучения – интерактивная лекция 3 часа**

Классификация предприятий по выпуску кулинарной продукции. Назначение предприятий. Основной ассортимент предприятий по выпуску кулинарной продукции. Мощность предприятий по выпуску кулинарной продукции.

Характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции. Назначение операций технологического процесса. Основные параметры и режимы технологических операций и их влияние на качество кулинарной продукции. Техническая документация в общественном питании в области производства кулинарной продукции.

## **Тема 4. Технология производства кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона (6 час)**

Технологический процесс производства кулинарной продукции из растительного сырья. Производство мучных кулинарных изделий с добавками растительного сырья. Производство мучных кондитерских изделий с добавками растительного сырья. Производство рыбных

кулинарных изделий с добавками растительного сырья. Производство мясных кулинарных изделий с добавками растительного сырья. Производство функциональных продуктов с добавками растительного сырья.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия**

**(36 час, в том числе в форме активного обучения 7час.)**

**Занятие 1. Тематический семинар на тему: Современные отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции (4 час.)**

1. Классификация кулинарной продукции
2. Отечественные технологии производства кулинарной продукции
3. Зарубежные технологии производства кулинарной продукции

**Занятие 2. Семинар пресс-конференция на тему: кулинарная продукция длительных сроков хранения в форме активного обучения (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

1. Современные зарубежные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения с растительным сырьем.
2. Сублимированная еда: за и против.
3. Современные отечественные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения из растительного сырья.
4. Замороженная продукция: за и против.

**Занятие 3. «Производство мучной кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)**

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве мучной продукции
2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок
3. Технологический процесс производства кулинарной продукции из растительного сырья.
4. Производство мучных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.
5. Производство мучных кондитерских изделий с добавками растительного сырья.

**Занятие 4. «Производство напитков из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)**

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве напитков
2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок
3. Технологический процесс производства напитков с добавками растительного сырья.
4. Производство напитков с добавками растительного сырья.

**Занятие 5. Мясные и рыбные изделия с растительными добавками (4 часа)**

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве мясной и рыбной продукции
2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок

3. Технологический процесс производства кулинарной продукции с добавками растительного сырья.

4. Производство рыбных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.

5. Производство мясных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.

6. Производство функциональных продуктов с добавками растительного сырья.

### **Занятие 6 «Производство продуктов длительного хранения из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)**

1. Виды растительного сырья, используемого в производстве продукции длительного хранения

2. Этапы подготовки растительного сырья, виды добавок

3. Технологический процесс производства кулинарной продукции длительного хранения с добавками растительного сырья.

4. Производство функциональных продуктов длительного хранения с добавками растительного сырья.

### **Занятие 7. Биологически активные вещества дикоросов ДВ региона с использованием МАО - семинар пресс-конференция (4 часа)**

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 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:

1. Виды растительного сырья, используемого для выделения биологически активных веществ
2. Виды БАД к пище из растительного сырья ДВ региона
3. Способы внесения БАВ при производстве кулинарной продукции

### **Занятие 8 Разработка и создание функционального продукта с растительным сырьем ДВ региона – 4 часа**

План работы:

1. выбор и обоснование направленности функционального продукта;
2. изучение медико-биологических требований, предъявляемых к данному виду функциональных продуктов;
3. подбор основы для функционального продукта (мясной, растительной и т.д.);
4. выбор и обоснование применяемой добавки;
5. выбор и обоснование дозы добавки или группы применяемых добавок;
6. разработка рецептуры;
8. разработка технологии функционального продукта;
9. моделирование качественных и количественных показателей продукта;
10. Разработка документации на продукт (технологическая схема, ТТК);
11. разработка рекомендаций по применению функционального продукта

Заключение

### **Занятие 9. Семинар- аудиторная защита презентаций – групповая дискуссия (4 час.)**

Презентации выполняются студентами бакалаврами самостоятельно и защищаются аудиторно. На семинаре-дискуссии студент учится точно

выражать свои мысли в выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника.

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» 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. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий	ПК-14	Знает технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона  Умеет производить стоимостную оценку основных	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-7 Пр-1 – итоговый тест



			<p>производственных ресурсов предприятий</p> <p>Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов</p>		
2	Тема 2. Характеристика растительного сырья ДВ региона	ПК-2	<p>Знает ассортимент растительного сырья ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона</p> <p>Умеет идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами</p> <p>Владеет навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - переентация	Экзамен Вопросы 8-11 Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Отечественные и зарубежные технологии переработки растительного сырья	ПК-3	<p>Знает основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции</p> <p>Умеет использовать нормативную,</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 12-15 Пр-1 – итоговый тест

			технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона		
			Владеет анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия		
4	Тема 4. Технология производства кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона	ПК-2 ПК-3 ПК-14	Знает технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация	Экзамен Вопросы 16-26 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий		
			Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов		

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. Технология продукции общественного питания. – В 2-х т.: Т 1 Учеб. пособие А. С. Ратушный. -М. : Мир, 2007. - 352 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

2. Технология продукции общественного питания. – В 2-х т. : Т.2. Учеб. пособие/А. С. Ратушный - М. : Мир, 2007. - 352 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

3. Технология продукции общественного питания. – В 2-х т. : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке / [А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.] ; под ред. А. С. Ратушного.- М. : Мир, : Колос, 2004.- 351 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

4. Васюкова А.Т.Технология кулинарной продукции за рубежом - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К<sup>о</sup>”, 2013.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-4765&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

1. Обоснование и разработка технологии текстурированного соевого концентрата и кулинарной продукции на его основе : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. экон. наук; 05.18.15 / Т.П. Скрипникова; Дальневосточный государственный аграрный университет.- Владивосток, 2004.- 25 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350094&theme=FEFU>

2. Сметанин, А. Н. Полевая кухня из дикоросов Камчатки [Электронный ресурс] / А. Н. Сметанин // Проблемы региональной экономики, управления и образования. Материалы международной научно-практической конференции 17-19 февраля 2009 года. - Камчатский филиал Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации», 2009. - 114-121 с.

<http://znanium.com/catalog/product/463269>

3. Хранение и переработка продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - — Электрон. текстовые данные. — Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.

<http://znanium.com/catalog/product/615277>

4. Разработка технологии и товароведная характеристика напитков винных из растительного сырья Дальневосточного региона [Электронный ресурс] : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук : 05.18.15/А.А.Ширшов.- Электрон. текстовые данные. — Владивосток

<http://elib.dvfu.ru:8080/vital/access/manager/Repository/fefu:2429>

5. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. — Электрон. текстовые данные. — М.: Форум, 2007. - 444 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=127630>

6. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие [Электронный ресурс] /Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. - М.: ДашковиК, 2012. - 212 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-15066&theme=FEFU>

<http://znanium.com/bookread2.php?book=127630>

7.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф.

А. Т. Васюковой - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К<sup>о</sup>”, 2013. - 212 с.

<http://znanium.com/catalog.php?item=extsearch#>

8.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс] / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.: ил. ISBN 978-5-98281-114-1

<http://znanium.com/catalog.php?item=extsearch#>

### **Нормативно-правовые документы**

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

<http://ivo.garant.ru/#/basesearch/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%2030390-2013:0>

2. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

<http://ivo.garant.ru/#/basesearch/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%2031988-2012/all:1>

3. ГОСТ Р 51705 .1.-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=OTN;n=2228>

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10. Глава IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=101051>

5.Рекомендации по рациональным нормам пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 2 августа 2010 г. № 593н.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=105725>

5. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=339626>

### **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.  
<http://www.consultant.ru/>

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

Теоретическая часть дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» 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 презентаций и на занятиях с применением методов активного обучения магистры 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 магистр 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 подготовке презентаций рекомендуется самостоятельно найти материал к нему. В презентации раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над презентацией 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 магистров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению рационов питания студентов, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами питания. Результаты работы оформляются в виде докладов с последующим обсуждением. Темы докладов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, контрольная работа и коллоквиумы.

### **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.

### **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.

## **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.

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 <sup>2</sup>	<b>Лекционные аудитории</b> Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт

	<p>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 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>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 «Высокоэффективные технологии переработки  
растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную  
продукцию»**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**магистерская программа «Технология продукции и организация  
управленческой деятельности на предприятиях 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	В течение семестра	Собеседование	4	зачет
2	В течение семестра	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	16 неделя	Подготовка реферата	16	Зачет
4	17 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, рефератов.

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

#### 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**

Реферат пишется студентами в течение семестра 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 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.

### **Темы рефератов**

1. Пищевая ценность растительных продуктов ДВ региона
2. Особенности технологии приготовления блюд из растительных продуктов ДВ региона
3. Ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства из растительных продуктов ДВ региона
4. Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях из растительных продуктов ДВ региона.
5. Основные принципы приготовления изделий функционального питания из растительных продуктов ДВ региона
6. Характеристика основных растительных добавок при производстве хлебобулочных изделий
7. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции из растительного сырья ДВ региона.
8. Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов
9. Классификация, назначения и требования, предъявляемые к продуктам специального назначения с использованием растительного сырья ДВ региона(диетическим, лечебным для детей, подростков, спортсменов).
10. Технологические режимы, качество и безопасность кулинарной продукции из растительного сырья.

### **Методические рекомендации для подготовки презентаций**

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучающихся 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.

### **Темы презентаций**

1. Классификация растительного сырья ДВ региона
2. Незаменимые компоненты пищи из растительного сырья ДВ региона
3. Классификация и назначение пищевых добавок растительного сырья ДВ региона
4. Способы оценки калорийности рациона растительного сырья ДВ региона
5. Мучные кондитерские изделия с использованием растительного сырья ДВ региона
6. Хлебобулочные изделия с использованием растительного сырья ДВ региона
7. Функциональные продукты с использованием растительного сырья ДВ региона

8. Производство кулинарных изделий из мяса с использованием растительного сырья ДВ региона

9. Производство кулинарных изделий из рыбы с использованием растительного сырья ДВ региона

10. Производство кулинарных изделий из овощей с использованием растительного сырья ДВ региона

**11.** Производство кулинарных изделий из круп с использованием растительного сырья ДВ региона



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки  
растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную  
продукцию»  
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**  
магистерская программа «Технология продукции и организация  
управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2018**

**Паспорт**  
**по дисциплине «Высокоэффективные технологии переработки**  
**растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную**  
**продукцию»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ПК-2                      способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов</p>	Знает	Ассортимент растительного сырья ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона
	Умеет	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет	Навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья
<p>ПК- 3                      способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона
	Владеет	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия

ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Тема 1. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий	ПК-14	Знает технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-7 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий		
			Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов		
2	Тема 2. Характеристика растительного	ПК-2	Знает ассортимент растительного сырья ДВ региона,	УО-1 – собеседование, УО-2 -	Экзамен Вопросы 8-11 Пр-1 – итоговый

	сырья ДВ региона		пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона	коллоквиум, ПР-4 - реферат	тест
			Умеет идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами		
			Владеет навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья		
3	Тема 3. Отечественные и зарубежные технологии переработки растительного сырья	ПК-3	Знает основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 10-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона		
			Владеет анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия		
4	Тема 4.	ПК-2	Знает технологические	УО-1 – собеседование,	Экзамен

	Технология производства кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона	ПК-3 ПК-14	процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация	Вопросы 16-26 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий		
			Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов		

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать	знает (пороговый уровень)	Ассортимент растительного сырья ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона	знание ассортимента растительного сырья ДВ региона, пищевой и биологической ценности сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона	Способность разрабатывать ассортимент растительного сырья ДВ региона, рассчитывать пищевую и биологическую ценность сырья, продуктов из сырья ДВ региона	45-64



проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	умеет (продвинутый)	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Умение анализировать и идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Способность решать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	65-84
	владеет (высокий)	Навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	владение особенностями рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	Способность анализировать риски в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	85-100
ПК- 3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности и продукция производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и	знает (пороговый уровень)	основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	знание основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	Способность разрабатывать нормативную и технологическую документацию при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона	умение анализировать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона	Способность разрабатывать и внедрять системы качества и безопасности при производстве продукции из растительного сырья ДВ региона	65-84

деятельность предприятия	владеет (высокий)	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия	Владеет анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия	Обладает навыками оценки информации, технологических процессов и деятельностью предприятия	85-100
ПК-14 способность анализировать технологические процессы производства питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	знание технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	Способность проводить технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	45-64
	умеет (продвинутый)	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Умение производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Способность оценивать основные производственные ресурсы предприятия	65-84
	владеет (высокий)	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	Владение навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	обладает способностью ведения технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	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.

### **1. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация включает ответ студента на итоговый тест

#### **Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

<b>Баллы, необходимые</b>	<b>Оценка экзамена</b>	<b>Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента</b>
---------------------------	------------------------	---

для оценки итогового теста		
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. Общая характеристика предприятий, по централизованному выпуску полуфабрикатов из растительного сырья (назначение, мощность, ассортимент).
2. Характеристика растительного сырья дв региона. Гигиенические требования к качеству и безопасности продукции.
3. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья, прошедших тепловую кулинарную обработку.

4. Ассортимент, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из растительного сырья
5. Техническая документация в общественном питании в области производства полуфабрикатов и кулинарной продукции растительного сырья.
6. Основной ассортимент предприятий по выпуску кулинарной продукции. Мощность предприятий по выпуску кулинарной продукции.
7. Технология производства кулинарной продукции из растительного сырья
8. Виды растительного сырья ДВ региона, классификация.
9. Ассортимент сырья, пищевая и биологическая ценность растительного сырья.
10. Особенности заготовки и переработки растительного сырья.
11. Гигиенические требования к качеству и безопасности растительного сырья.
12. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из растительного сырья.
13. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов из растительного сырья.
14. Организация производственных участков и рабочих мест.
15. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из растительного сырья.
16. Требования, предъявляемые к продуктам питания из растительного сырья.
17. Особенности приготовления блюд с добавлением растительного сырья ДВ региона
18. Витаминные напитки лечебные напитки из растительного сырья ДВ региона.
19. Продукты специального назначения обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами из растительного сырья ДВ региона.

20. Специализированные продукты для спортсменов.
21. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции питания из растительного сырья ДВ региона.
22. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками из растительного сырья ДВ региона.
23. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи из растительного сырья ДВ региона.
24. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий из растительного сырья ДВ региона.
25. Основные руководящие документы при организации профилактического питания из растительного сырья ДВ региона.
26. Использование биологически активных веществ из растительного сырья ДВ региона спортсменами для повышения работоспособности.

### **Итоговый тест**

1. Качество кулинарной продукции, которое определяется качеством белков пищи
  - А. пищевая ценность
  - Б. энергетическая ценность
  - В. биологическая ценность
  - Г. физиологическая ценность
2. Срок хранения сырого очищенного целого сульфитированного картофеля
  - А. 12 часов
  - Б. 24 часа
  - В. 48 часов
  - Г. 30 суток
3. Безопасность кулинарной продукции характеризуется отсутствием микробиологических загрязнений

- А. химическая
- Б. санитарно-гигиеническая
- В. радиационная

4. Качество кулинарной продукции, которое определяется наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

- А. пищевая ценность
- Б. энергетическая ценность
- В. биологическая ценность
- Г. физиологическая ценность

5. Каким не должен быть спортивный напиток?

- А. изотоническим;
- Б. энергетическим;
- В. белковым;
- Г. не имеет значения.

6. Какой элемент питания предпочтителен для поставки энергии при высокой нагрузке?

- А. жиры;
- Б. углеводы;
- В. белки/жиры;
- Г. все компоненты в равной мере.

7. Количество и качество питания зависит от

- А. возраста;
- Б. пола;
- В. энергозатрат;
- Г. все перечисленное верно.

8. До какой температуры охлаждают кулинарную продукцию в камерах интенсивного охлаждения

- А. 0..+2
- Б. +6...+8
- В. 0...-1

Г. 0...+4

9. Назовите вид тары, в которую упаковывают кулинарную продукцию для реализации вне предприятия изготовителя

А. потребительская

Б. транспортная

10. Безопасность кулинарной продукции характеризуется отсутствием микробиологических загрязнений

А. химическая

Б. санитарно-гигиеническая

В. радиационная

11. Под термином «биологические ресурсы» подразумевается

А) совокупность организмов, которые могут быть использованы человеком прямо или косвенно для потребления

Б) количественные показатели состояния животного и растительного мира

В) это природные источники получения необходимых человеку материальных благ

12. К биоресурсам растительного происхождения относятся:

А) грибы

Б) водоросли

В) лишайники

Г) хвойные деревья

Д) лиственные деревья

13. Из каких растений получают масло

А) актинидия

Б) лотос

В) шиповник

Г) лимонник

14. Листья каких растений используют для приготовления чайных настоев

А) рогоз

Б) кипрей



В) амарант

Г) ревень

15. Какие растения используют для приготовления соков

А) актинидия

Б) лимонник

В) шиповник

Г) саранка

16. Семена каких растений используют как суррогат кофе

А) лимонник

Б) лотос

В) саранка

Г) актинидия

17. Корневища каких растений используют в питании

А) рогоз

Б) черемша

В) папоротник орляк

Г) кипрей

18. В каких растениях содержатся ядовитые вещества (тиаминаза, птаквилозид)

А) рогоз

Б) черемша

В) папоротник орляк

Г) кипрей

19. Семена каких растений используют для приготовления чайных настоев

А) рогоз

Б) амарант

В) лотос

Г) саранка

20. Из каких растений готовят муку

А) шиповник

Б) амарант

В) лотос

Г) кипрей

21. Из семян каких растений получают масло

А) лотос

Б) соя

В) амарант

Г) кипрей

22. В семенах каких растений содержится много Са

А) лотос

Б) соя

В) амарант

Г) кипрей

23. В каких растениях содержится щавелевая кислота

А) рогоз

Б) кипрей

В) амарант

Г) ревень

24. В каком растительном масле содержание Омега-3 и Омега-6 находятся в оптимальном соотношении

А) виноградное

Б) соевое

В) кедровое

Г) льняное

25. В каком растительном масле большое содержание йода

А) виноградное

Б) соевое

В) кедровое

Г) льняное

### **Критерии оценки тестов:**

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания о видах растительных ресурсов ДВ региона, их значении в питании, пищевой ценности. 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 о видах растительных ресурсов ДВ региона, их значении в питании, пищевой ценности. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о видах растительных ресурсов ДВ региона, их значении в питании, пищевой ценности. Допущено более 4 ошибок.

## **2.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 «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»**

Дайте общую характеристику предприятий, предназначенных для централизованного производства овощных полуфабрикатов по назначению, мощности, ассортименту.

1. Охарактеризуйте гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.
2. Дайте общую характеристику технологического процесса централизованного производства овощных полуфабрикатов

3. Напишите схему технологического процесса производства овощных полуфабрикатов

4. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья ДВ региона

5. Организация производственных участков и рабочих мест.

6. Дайте общую характеристику централизованного производства полуфабрикатов.

7. Дайте общую характеристику централизованного производства полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.

8. Дайте общую характеристику ассортимента, сроков хранения и реализации полуфабрикатов из разных видов сырья

16. Охарактеризуйте техническую документацию в общественном питании в области производства полуфабрикатов.

21. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (назначение, мощность, ассортимент).

22. Общая характеристика технологического процесса доготовочного предприятия общественного питания по производству кулинарной продукции.

23. Охарактеризуйте техническую документацию в общественном питании в области производства кулинарной продукции.

24. Напишите схему производства кулинарной продукции из овощей,

### **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 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.