




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

«Высокотехнологичные производства продуктов питания»

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1 , семестр 2
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
курсовая работа 2 семестр
Зачет – семестр
Экзамен – 1 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г.

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: А.Н. Чернышова, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Высокотехнологичные производства продуктов питания»

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация 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 «Высокотехнологичные производства продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Понятие инновационных технологий производства пищевых продуктов;
- Современные концепции и принципы энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм;
- Повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами;

– Роль управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;

– Разработка технологий и рецептур для повышения эффективности современных пищевых производств.

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Оптимизация технологических процессов производства», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-9, ПК-11, ПК-19).

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

Высокотехнологичные производства продуктов питания
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»
Форма подготовки очная

курс 1 семестр 2
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект 2 семестр
зачет семестр
экзамен 2 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. № 12-13-1282.

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

Директор департамента: д.т.н., проф. Приходько Ю.В.
Составитель : 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

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: «High-tech food production» is included in the basic part of a professional cycle.

Basic (variable) part of Block B. 1, to the basic disciplines of the variable part of the cycle of disciplines for choice (B.1.V.01.02), 4 credits.

Instructor: Chernyshova A.N.

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 willingness to set and determine priorities in the field of production process management, manage information in the field of food production, plan an effective system of production process control and predict its effectiveness

PC-9 - the ability to manage information in the development and monitoring of budget execution, to influence the formation and conduct of financial, accounting, investment and credit policy of the enterprise

PC-11 - the ability to analyze the financial statements in accordance with the law

PC-19 - possession of the fundamental sections of technology and food technology necessary to solve research and scientific-production problems in the field of food production

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. Zinovyeva M.E. Technology products functional food [Electronic resource]: a tutorial / Zinovyeva ME, Schneider KL - Electron. text data.— Kazan: Kazan National Research Technological University, 2016. — 175 c.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/79571.html>. - EBS "IPRbooks"
2. 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>
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. High-tech food production [Electronic resource]: a tutorial / T.V. Pilipenko [et al.] .— Electron. text data.— SPb. : Intermedia, 2014.— 112 p.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/30205.html>.— EBS “IPRbooks”

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативного части цикла дисциплин (Б.1.В.01.02). 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.

Целью дисциплины является изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания, формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

Задачи дисциплины:

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- применения современных концепций и принципов энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм;
- значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;
- повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;

- поиска путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;
- повышения эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработки конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов 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-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным	Знает	Основы производственных процессов пищевых производств

<p>процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	Умеет	устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	Навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
<p>ПК- 9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия</p>	Знает	основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Владеет	анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и кредитной политики предприятия
<p>ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством</p>	Знает	Документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками анализировать показатели финансовой отчетности
<p>ПК-19 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>	Знает	Основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет	Решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет	Навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, тематический семинар.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

РАЗДЕЛ I. Производство кулинарной продукции из сырья животного и растительного происхождения (18 час., в т.ч. с использованием МАО – 7 час.)

Тема 1. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (4 час.)

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 2. Экономически эффективные отечественные и зарубежные технологии переработки растительного сырья (4 час в т.ч. с использованием МАО – 2 час.,)

Общая характеристика технологического процесса. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 3. Экономически эффективные отечественные и зарубежные технологии переработки сырья животного происхождения (4 час, в т.ч. с использованием МАО – 2 час.)

Общая характеристика технологического процесса. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 4. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия (6 час., в т.ч. с использованием МАО – 3 час.)

Теоретические основы управления качеством. Современные системы управления качеством. Внедрение систем НАССР.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

(36 час., в т.ч. с использованием МАО – 10 час.)

Занятие 1. Тематический семинар на тему: Современные отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции (6 час., в том числе с использованием МАО - 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 (6 час.)

1. Современные зарубежные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения.
2. Сублимированная еда: за и против.

Занятие 3. Семинар пресс-конференция на тему: кулинарная продукция длительных сроков хранения (6 час.)

1. Современные отечественные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения.

2. Замороженная продукция: за и против.

Занятие 4. Семинар на тему «Энерго-, ресурсосберегающие технологии и высокотехнологичные производства» (6 час., в том числе с использованием МАО - 2 час.)

1. Высокотехнологичное оборудование

2. Высокотехнологичные энергосберегающие технологии

3. Высокотехнологичные ресурсосберегающие технологии

Занятие 5. Семинар на тему «Инновационный подход к использованию сырья при производстве пищевой продукции» (6 час., в том числе с использованием МАО – 4 час.)

1. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии пищевой продукции.

2. Нестандартное применение традиционных видов сырья

Занятие 6. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания (6 часов)

1. Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

2. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.

3. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

4. Направления совершенствования автоматизированных средств управления

Презентации выполняются студентами магистрантами самостоятельно и защищаются аудиторно.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов 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	Тема 1. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий	ПК-1	Знает основы производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-5 Пр-1 – итоговый тест
	Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом				
	Владеет навыками				

			управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности		
2	Тема 2. Экономически эффективные отечественные и зарубежные технологии переработки сырья животного и растительного происхождения (2)	ПК-1, ПК-9	Знает основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции Умеет использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции Владеет анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и кредитной политики предприятия	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 6-10 Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Экономически эффективные отечественные и зарубежные технологии переработки сырья животного и растительного происхождения (3)	ПК-9, ПК-11	Знает документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 10-15 Пр-1 – итоговый тест

			производства		
			Умеет производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий		
			Владеет анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и деятельностью предприятия		
4	Тема 4. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия	ПК-19	Знает основы техники и технологии пищевого производства	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 16-21 Пр-1 – итоговый тест
		Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи			
		Владеет навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач			

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. Зиновьева М.Е. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зиновьева М.Е., Шнайдер К.Л.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 175 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79571.html>. — ЭБС «IPRbooks»
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>
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. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205.html>.— ЭБС «IPRbooks»

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. 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://www.knigafund.ru>
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦИнфра-М, 2012. - 256 с. <http://www.znanium.com>

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 №1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
4. 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>
5. 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 «Высокотехнологичные производства продуктов 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 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 бакалавров – 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.

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.



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 «Высокотехнологичные производства продуктов
питания»**

**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	3 неделя семестра 7 неделя семестра 11 неделя семестра 15 неделя семестра	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
2	10 неделя семестра	Подготовка реферата	16	Зачет
3	14 неделя семестра	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.

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).

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 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. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
2. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
3. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
4. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
5. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
6. Сублимационные методы производства продуктов питания.
7. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
8. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
9. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
10. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
11. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
12. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
13. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
14. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.

15. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.
16. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения – от проектирования и производства, до реализации и потребления.

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.

Примерная тематика презентаций

1. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
2. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
3. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
4. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
5. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
6. Сублимационные методы производства продуктов питания.
7. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
8. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
9. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
10. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
11. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
12. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
13. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
14. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.
15. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.
16. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения – от проектирования и производства, до реализации и потребления.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов
питания»**

**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 ФОС
по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов
питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 - готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	Основы производственных процессов пищевых производств
	Умеет	Устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	Навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
ПК- 9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знает	основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Владеет	анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и кредитной политики предприятия
ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Знает	Документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий

	Владеет	Навыками анализировать показатели финансовой отчетности
ПК-19 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знает	Основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет	Решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет	Навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач

№ 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-1	Знает основы производственных процессов пищевых производств Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом Владеет навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-5 Пр-1 – итоговый тест
2	Тема 2. Экономически эффективные отечественные и зарубежные технологии переработки сырья	ПК-9, ПК-11	Знает основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 6-10 Пр-1 – итоговый тест

	животного и растительного происхождения (2)		продуктов питания		
			Умеет использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции		
			Владеет анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и кредитной политики предприятия		
3	Тема 3. Экономически эффективные отечественные и зарубежные технологии переработки сырья животного и растительного происхождения (3)	ПК-9, ПК-11	Знает документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 10-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий		
			Владеет способностью производить стоимостную оценку основных производственн		

			ых ресурсов предприятий		
4	Тема 4. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия	ПК-19	Знает основы техники и технологии пищевого производства	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 16-21 Пр-1 – итоговый тест
		Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи			
		Навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач			

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему	знает (пороговый уровень)	основы управления и планирования на пищевом производстве, системы контроля и обеспечения безопасности готовой продукции	знание основ управления и планирования на пищевом производстве, системы контроля и обеспечения безопасности готовой продукции	способность определять приоритеты в области управления и планирования	45-64
	умеет (продвинутый)	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	умение анализировать идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	способность анализировать идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	65-84

контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	владеет (высокий)	навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	владение оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	способность анализировать оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	85-100
ПК- 9 Способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	знает (пороговый уровень)	основные положения нормативной и финансовой документации при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	знание основных положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	способность анализировать основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области инвестиционной и кредитной политики предприятия	умение использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области инвестиционной и кредитной политики предприятия	способность использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области инвестиционной и кредитной политики предприятия	65-84
	владеет (высокий)	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия	Владеет анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия	Обладает навыками анализа и оценки информации, технологических процессов и деятельностью предприятия	85-100
ПК-11 Способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответ-	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	знание технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	Способность анализировать технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона	45-64
	умеет (продвинут)	производить стоимостную	умение производить	способность производить	65-84

ствии с законодательством	ый)	оценку основных производственных ресурсов предприятий	стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	
	владеет (высокий)	навыками анализировать показатели бухгалтерской отчетности	умение анализировать показатели бухгалтерской отчетности	обладает способностью работать с бухгалтерскими документами пищевого производства	85-100
ПК-19 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	знает (пороговый уровень)	основы техники и технологии пищевого производства	знание основ техники и технологии пищевого производства	способность применять знание основ техники и технологии при организации пищевого производства	
	умеет (продвинутой)	решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи	умение решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи	способность решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи	
	владеет (высокий)	навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач	владение навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Обладает способностью применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач	

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Критерии оценки знаний студентов 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.Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
- 2.Зарубежные технологии производства продуктов питания.
- 3.Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.

4.Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания

5.Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.

6.Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.

7.Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.

8.Сублимационные методы производства продуктов питания.

9.Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

10.Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.

11.Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий.

12.Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование

13.Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

14.Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.

15.Требования к высокотехнологичному оборудованию.

16.Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

17.Направления совершенствования автоматизированных средств управления

18.Сущность и развитие системного управления качеством.

19.Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

20.Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.

21. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.

22. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.

23. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения – от проектирования и производства, до реализации и потребления.

24. Разработка и внедрение систем менеджмента на основе стандартов ISO серии 9000, 22000:2005.

25. Разработка взаимосвязанных организационных, технических мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение, сохранение, поддержание необходимого уровня качества продукции на всех стадиях ее жизненного цикла.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине

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

2. Охарактеризуйте гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.

3. Дайте общую характеристику технологического процесса централизованного производства овощных полуфабрикатов

4. Напишите схему технологического процесса производства овощных полуфабрикатов

5. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья

6. Организация производственных участков и рабочих мест.

7. Дайте общую характеристику централизованного производства полуфабрикатов.

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

9. 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.