МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
_____ / О.В. Юсупова
"_____" _____ 20___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04.ДВ.04.01 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Самара 2023

Б1.В.04.ДВ.04.01 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 1047 от 17.08.2020 и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

Доцент, кандидат технических наук	М.С Воронина
(должность, степень, ученое звание)	(ФИО)

Заведующий кафедрой	В.В. Бахарев, доктор химических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методического совета факультета / института (или учебно-методической комиссии)	Д.В Зипаев, кандидат технических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)
Руководитель образовательной программы	А.В. Борисова, кандидат технических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6
4.1 Содержание лекционных занятий 6
4.2 Содержание лабораторных занятий 7
4.3 Содержание практических занятий 11
4.4. Содержание самостоятельной работы 11
5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю) 12
6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения 13
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем 14
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 15
9. Методические материалы 15
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) 17

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	Владеть методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
			Знать методы технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
			Уметь определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **вариативная часть**

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины

ПК-1		Учебная практика: технологическая практика; Химические основы органолептических показателей продуктов общественного питания	Инновационные технологии в общественном питании; Лечебно-профилактическое питание; Методы исследования продуктов общественного питания; Начальные основы барного дела; Основы гастрономического туризма; Особенности технологии национальных кухонь; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Производственная практика: технологическая практика; Технология продукции общественного питания; Технология русской кухни; Технология специальных видов питания; Технология функциональных продуктов общественного питания; Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы); Учебная практика: технологическая практика

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов / часов в электронной форме	3 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	58	58
Лабораторные работы	42	42
Лекции	16	16
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	20	20
подготовка к лабораторным работам	10	10
подготовка к экзамену	10	10
Контроль	27	27
Итого: час	108	108

Итого: з.е.	3	3

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	Всего часов
1	Основы эстетики и пищевого дизайна	8	24	0	10	42
2	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	8	18	0	10	36
	КСР	0	0	0	0	3
	Контроль	0	0	0	0	27
	Итого	16	42	0	20	108

4.1 Содержание лекционных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лекции	**Содержание лекции** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
3 семестр				
1	Основы эстетики и пищевого дизайна	Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики в кулинарии.	Основные направления развития пищевого дизайна. Виды и стили пищевого дизайна. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции	2
2	Основы эстетики и пищевого дизайна	Тема 1.2 Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях	Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Влияние цвета на аппетит. Цветовая гамма изделий. Правильное сочетание цвета в современном пищевом дизайне блюд и кондитерских изделий. Национальный колорит. Взаимосвязь.	2
3	Основы эстетики и пищевого дизайна	Тема 1.3 Сервировка блюд пищевого дизайна	Понятие о сервировке. Сервировка как основа предоставления продукции пищевого дизайна. Оформление стола для ризничных видов трапезы. Пищевой дизайн в сервировке с использованием продукции общественного питания	2

4	Основы эстетики и пищевого дизайна	Тема 1.4 Основные продукты и инструменты пищевого дизайна	Подготовка продуктов для карвинга. Характеристика и основной ассортимент продуктов для приготовления украшений блюд. Инструменты для украшения блюд.	2
5	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Тема 2.1 Карвинг	История развития карвинга. История развития карвинга в России. Методология карвинга. Техника вырезания. Правила подбора профессиональных инструментов для карвинга.	2
6	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Тема 2.2 Украшения из овощей и фруктов	Выбор продукта. Овощи. Фрукты. Оформление коктейлей. Украшения из картофеля и корнеплодов. Украшения из лука. Украшения из плодоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов.	2
7	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Тема 2.3 Оформление блюд.	Расположение изделия на блюде (тарелке). Индивидуальный почерк дизайнера кулинарных блюд и кондитерских изделий. Канапе. Закуски на шпажках. Десертов порционные. Мини-закуски. Сырная тарелка. Мясная тарелка.	2
8	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Тема 2.4 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий	2
			Итого за семестр:	**16**
			Итого:	**16**

4.2 Содержание лабораторных занятий

№ занятия	**Наименование раздела**	**Тема лабораторного занятия**	**Содержание лабораторного занятия** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	**Количество часов / часов в электронной форме**
3 семестр				

1	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 1 Изучение цветовой гаммы кулинарных блюд и кондитерских изделий	Приготовление блюд с яркой цветовой гаммой, используя национальный колорит. Заполнение органолептических карт. Установить взаимосвязь дизайна и стиля блюд и изделий. Примеры дизайнерских блюд	2
2	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 1 Изучение цветовой гаммы кулинарных блюд и кондитерских изделий	Приготовление блюд с яркой цветовой гаммой, используя национальный колорит. Заполнение органолептических карт. Установить взаимосвязь дизайна и стиля блюд и изделий. Примеры дизайнерских блюд	2
3	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 1 Изучение цветовой гаммы кулинарных блюд и кондитерских изделий	Приготовление блюд с яркой цветовой гаммой, используя национальный колорит. Заполнение органолептических карт. Установить взаимосвязь дизайна и стиля блюд и изделий. Примеры дизайнерских блюд	2
4	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 2 Изучение техники сервировки столовыми приборами и бельем, украшение стола цветами	Отработка практических навыков и техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую. Отработка техники сервировки столовыми приборами к завтраку, обеду и ужину. Украшение стола живыми цветами. Использование современных методик сервировки и украшения стола. Примеры сервировки.	2
5	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 2 Изучение техники сервировки столовыми приборами и бельем, украшение стола цветами	Отработка практических навыков и техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую. Отработка техники сервировки столовыми приборами к завтраку, обеду и ужину. Украшение стола живыми цветами. Использование современных методик сервировки и украшения стола. Примеры сервировки.	2
6	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 2 Изучение техники сервировки столовыми приборами и бельем, украшение стола цветами	Отработка практических навыков и техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую. Отработка техники сервировки столовыми приборами к завтраку, обеду и ужину. Украшение стола живыми цветами. Использование современных методик сервировки и украшения стола. Примеры сервировки.	2

7	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 3 Изучение техники вырезания украшений из овощей	Выполнения украшений из овощей. Украшения из картофеля и корнеплодов. Украшения из лука. Украшения из плодоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	2
8	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 3 Изучение техники вырезания украшений из овощей	Выполнения украшений из овощей. Украшения из картофеля и корнеплодов. Украшения из лука. Украшения из плодоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	2
9	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 3 Изучение техники вырезания украшений из овощей	Выполнения украшений из овощей. Украшения из картофеля и корнеплодов. Украшения из лука. Украшения из плодоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	2
10	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 4 Изучение техники вырезания украшений из фруктов	Выполнения украшений из фруктов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	2
11	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 4 Изучение техники вырезания украшений из фруктов	Выполнения украшений из фруктов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	2
12	Основы эстетики и пищевого дизайна	Лабораторная работа № 4 Изучение техники вырезания украшений из фруктов	Выполнения украшений из фруктов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	2

13	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 5 Изучение основ оформления холодных блюд	Приготовление холодных блюд. Классификация холодных блюд. Холодные блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные холодные блюда. Холодные блюда из морепродуктов. Украшение холодных блюд пищевыми и непищевыми элементами. Заполнение органолептических карт.	2
14	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 5 Изучение основ оформления холодных блюд	Приготовление холодных блюд. Классификация холодных блюд. Холодные блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные холодные блюда. Холодные блюда из морепродуктов. Украшение холодных блюд пищевыми и непищевыми элементами. Заполнение органолептических карт.	2
15	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 5 Изучение основ оформления холодных блюд	Приготовление холодных блюд. Классификация холодных блюд. Холодные блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные холодные блюда. Холодные блюда из морепродуктов. Украшение холодных блюд пищевыми и непищевыми элементами. Заполнение органолептических карт.	2
16	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 6 Изучение основ техники оформления горячих блюд	Приготовление и оформление горячего блюда, используя элементы и методики пищевого дизайна. Классификация горячих блюд. Горячие блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные горячие блюда. Горячие блюда из морепродуктов. Проведение фламбирование (транширования) блюд. Заполнение органолептических карт	2
17	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 6 Изучение основ техники оформления горячих блюд	Приготовление и оформление горячего блюда, используя элементы и методики пищевого дизайна. Классификация горячих блюд. Горячие блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные горячие блюда. Горячие блюда из морепродуктов. Проведение фламбирование (транширования) блюд. Заполнение органолептических карт	2
18	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 6 Изучение основ техники оформления горячих блюд	Приготовление и оформление горячего блюда, используя элементы и методики пищевого дизайна. Классификация горячих блюд. Горячие блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные горячие блюда. Горячие блюда из морепродуктов. Проведение фламбирование (транширования) блюд. Заполнение органолептических карт	2

19	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 7 Изучение технологии оформления коктейлей и горячих напитков	Изучение кулинарного арт-дизайна. Выполнение латте-арта. Приготовление и оформление напитков в стеклянной посуде. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков. Заполнение органолептических карт.	2
20	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 7 Изучение технологии оформления коктейлей и горячих напитков	Изучение кулинарного арт-дизайна. Выполнение латте-арта. Приготовление и оформление напитков в стеклянной посуде. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Оформление стеклянной посуды для подачи напитков. Заполнение органолептических карт.	2
21	Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Лабораторная работа № 8 Изучение принципов и техники украшений кондитерских изделий	Выполнение украшений и карамели. Принципы декорирования. Возможные приемы и способы оформления блюд и изделий. Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами. Проведение фламбировние кондитерских изделий. Заполнение органолептических карт	2
			Итого за семестр:	**42**
			Итого:	**42**

4.3 Содержание практических занятий

Учебные занятия не реализуются.

4.4. Содержание самостоятельной работы

Наименование раздела	**Вид самостоятельной работы**	**Содержание самостоятельной работы** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	**Количество часов**
3 семестр			
Основы эстетики и пищевого дизайна	Отчет по лабораторной работе N 1. Изучение цветовой гаммы кулинарных блюд и кондитерских изделий	Приготовление блюд с яркой цветовой гаммой, используя национальный колорит. Заполнение органолептических карт. Установить взаимосвязь дизайна и стиля блюд и изделий. Примеры дизайнерских блюд	5
Основы эстетики и пищевого дизайна	Самостоятельное изучение материала	Самостоятельное изучение материала	5

Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Отчет по лабораторной работе N 2 Изучение техники сервировки столовыми приборами и бельем, украшение стола цветами	Отработка практических навыков и техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую. Отработка техники сервировки столовыми приборами к завтраку, обеду и ужину. Украшение стола живыми цветами. Использование современных методик сервировки и украшения стола. Примеры сервировки.	1
Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Отчет по лабораторной работе N 3 Изучение техники вырезания украшений из овощей	Выполнения украшений из овощей. Украшения из картофеля и корнеплодов. Украшения из лука. Украшения из плодоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт.	1
Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Отчет по лабораторной работе N4 Изучение техники вырезания украшений из фруктов	Выполнения украшений из фруктов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов. Приготовление украшений для отдельных блюд из завтрака, обеда и ужина. Заполнение органолептических карт	2
Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Отчет по лабораторной работе N 5 Изучение основ оформления холодных блюд.	Приготовление холодных блюд. Классификация холодных блюд. Холодные блюда из овощей и фруктов. Мясные и рыбные холодные блюда. Холодные блюда из морепродуктов. Украшение холодных блюд пищевыми и непищевыми элементами. Заполнение органолептических карт.	2
Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий	Самостоятельное изучение материала	Самостоятельное изучение материала	4
		Итого за семестр:	**20**
		Итого:	**20**

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс НТБ СамГТУ (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)

1	Блюда из мяса в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе : учеб. пособие / Н. В. Макарова , Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара: 2017.- 204 с	Книжный фонд
2	Блюда из рыбы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе: учеб. пособие / Н. В. Макарова , Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара: 2017.- 182 с	Книжный фонд
3	Лечебное питание: полн.справ. / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко.- М.: 2011.- 798 с	Книжный фонд
4	Оригинальные украшения из овощей и фруктов; РИПОЛ классик, 2012. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/38641.html	Электронный ресурс
5	Рогов, И.А. Химия пищи : учеб. / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко.- М, КолосС, 2007.- 853 с.	Электронный ресурс
6	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / [Сост.Л.Е.Голунова].- СПб.: 2006.- 688 с	Книжный фонд
7	Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справ. / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян.- М., ДеЛи Принт, 2008.- 275 с.	Электронный ресурс
8	Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справ. / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян.- М.: 2008.- 275 с	Книжный фонд
9	Технология продукции общественного питания: учеб. / под ред. А. И. Мглинца.- СПб.: 2010.- 1 с	Книжный фонд
10	Украшение блюд праздничного стола; РИПОЛ классик, 2010. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70946.html	Электронный ресурс
11	Украшения новогоднего стола; РИПОЛ классик, 2012. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/39941.html	Электронный ресурс
12	Химия пищи: учеб. / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко.- М: 2007.- 853 с	Книжный фонд
13	Холодные блюда и соусы в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: учебное пособие / Н. В. Макарова , Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара: 2016.- 178 с	Книжный фонд

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование.

Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной ин-формационной образовательной среды университета.

№ п/п	Наименование	Производитель	Способ распространения
1	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
2	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
3	KAPPA ECRIN	KAPPA Engineering (Зарубежный)	Свободно распространяемое

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Wiley	http://onlinelibrary.wiley.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
2	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
3	ScienceDirect - 4 коллекции: Chemistry, Engineering, Materials Science, Physics and Astronomy	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
4	MathSciNet	http://www.ams.org/snhtml/annser.csv	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
5	eLIBRARY.ru	http://www.eLIBRARY.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
6	POLPRED.COM - лучшие статьи информагентств и деловой прессы	http://polpred.com/	Российские базы данных ограниченного доступа
7	ВИНИТИ	http://www2.viniti.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
8	Кодекс	http://www.kodeks.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
9	КонсультантПлюс (правовые документы) - доступ с ПК в Медиацентре (ауд. 42)	http://www.consultant.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия
Комплект электронных презентаций
аудитория, оснащенная презентационной техникой
Лабораторные занятия

Лаборатория, оснащенная вытяжными шкафами, лабораторными столами, аналитическим оборудованием (электрические нагревательные приборы, весы электронные, сушильные шкафы, роторный испаритель, термостаты, фотоколориметр, рефрактометр, pH-метр, центрифуга, холодильник, микроскопы), химической посудой, химическими реактивами.

9. Методические материалы

Методические рекомендации при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Конспектирование лекции позволяет обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем можно было восстановить в памяти основные, содержательные моменты. Типичная ошибка, совершаемая обучающимся, дословное конспектирование речи преподавателя. Как правило, при записи «слово в слово» не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, необходимо сокращать текст, строить его таким образом, чтобы потом можно было легко в нем разобраться. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых можно будет делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации и т.п. с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к практическим занятиям, зачету, экзамену. Конспект лекции – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Методические рекомендации при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

1. ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. проработка конспекта лекции;
3. чтение рекомендованной литературы;
4. подготовка ответов на вопросы плана практического занятия;
5. выполнение тестовых заданий, задач и др.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа студентов во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. Обучающимся необходимо обращать внимание на основные понятия, алгоритмы, определять практическую значимость рассматриваемых вопросов. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выполнить расчет по заданным параметрам или выработать определенные решения по обозначенной проблеме. Задания могут быть групповые и индивидуальные. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

Методические рекомендации при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме выполняется одна и та же работа (при этом возможны различные варианты заданий). При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;

- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.;
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в приложении № 1.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04.ДВ.04.01 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Б1.В.04.ДВ.04.01 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	Владеть методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
			Знать методы технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
			Уметь определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения по дис
Б1.В.04.ДВ.06.01 Пищевой дизайн продуктов общественного питания
Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питани
Профиля Технология производства продуктов и организация общественного питан

3 курс

Перечень компетенций по дисциплине	Оценочные средства				
	Тема №1	Тема №2	Тема №3	Тема №4	Тема №
	Самостоятельное изучение материала				
ОПК-3 Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	З1 (ОПК-3) У1 (ОПК-3) В1 (ОПК-3)	З1 (ОПК-3) У1 (ОПК-3) В1 (ОПК-3)	З1 (ОПК-3) У1 (ОПК-3) В1 (ОПК-3)	З1 (ОПК-3) У1 (ОПК-3) В1 (ОПК-3)	З1 (ОПК У1 (ОПК В1 (ОПК
ПК-24 Способность проводить исследования о заданной методике и анализировать результаты экспериментов	З1 (ПК-24) У1 (ПК-24) В1 (ПК-24)	З1 (ПК-24) У1 (ПК-24) В1 (ПК-24)	З1 (ПК-24) У1 (ПК-24) В1 (ПК-24)	З1 (ПК-24) У1 (ПК-24) В1 (ПК-24)	З1 (ПК- У1 (ПК- В1 (ПК-

Учебная дисциплина как правило формирует несколько компетенций, процедура оценивания представлена в табл. 3 и реализуется поэтапно:

1-й этап процедуры оценивания: оценивание уровня достижения каждого из запланированных результатов обучения – дескрипторов (знаний, умений, владений) в соответствии со шкалами и критериями, установленными картами компетенций ОПОП (Приложение 1 ОПОП). Экспертной оценке преподавателя подлежит сформированность отдельных дескрипторов, для оценивания которых предназначена данная оценочная процедура текущего контроля и промежуточной аттестации согласно матрице соответствия оценочных средств результатам обучения (табл.2).

2-й этап процедуры оценивания: интегральная оценка достижения обучающимся запланированных результатов обучения по итогам отдельных видов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 3

Характеристика процедуры промежуточной аттестации по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений обучающихся
1.	Самостоятельное изучение материала	1 раз за семестр, устно в форме собеседования	экспертный	зачет/незачет	журнал учета успеваемости по практическим занятиям, рабочая книжка преподавателя
2.	Промежуточная аттестация – экзамен	На этапе промежуточной аттестации	экспертный	по пятибальной шкале	зачетная книжка

Шкала оценивания:

«Отлично» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 80% более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно»: студент показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов анализа конкретных ситуаций;

«Хорошо» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 60% и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно», допускается оценка «удовлетворительно»: обучающийся показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты анализа конкретных ситуаций;

«Удовлетворительно» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 40% и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: обучающийся показал знание основных положений фактического материала, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой;

«Неудовлетворительно» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем 40% (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Оценка «Удовлетворительно» по дисциплине, может выставляться и при неполной сформированности компетенций в ходе освоения отдельной учебной дисциплины, если их формирование предполагается продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин.

ины.