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.01.02 «Инновационные технологии в общественном питании»

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.	180 / 5
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Самара 2023

Б1.В.01.02 «Инновационные технологии в общественном питании»

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 12
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем 13
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 13
9. Методические материалы 14
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) 15

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 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания
			Знать Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания
			Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Основы гастрономического туризма; Особенности технологии национальных кухонь; Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Технология продукции общественного питания; Технология русской кухни; Технология функциональных продуктов общественного питания; Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы); Учебная практика: технологическая практика; Химические основы органолептических показателей продуктов общественного питания	Начальные основы барного дела; Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Лечебно-профилактическое питание; 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; Технология специальных видов питания

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	7 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	88	88
Лабораторные работы	72	72
Лекции	16	16
Внеаудиторная контактная работа, КСР	6	6
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	32	32
подготовка к лабораторным работам	20	20
подготовка к экзамену	12	12
Контроль	54	54
Итого: час	180	180

Итого: з.е.	5	5

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	Инновационные технологии в общественном питании	2	4	0	10	16
2	Современные технологии, применяемые в общественном питании	10	60	0	10	80
3	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	4	8	0	12	24
	КСР	0	0	0	0	6
	Контроль	0	0	0	0	54
	Итого	16	72	0	32	180

4.1 Содержание лекционных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
7 семестр				
1	Инновационные технологии в общественном питании	Понятие инноваций	Понятие инноваций. Использование инноваций в общественном питании. Мировой и российский FoodTech-рынок	2
2	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Современные техники приготовления блюд	Технология замораживания	2
3	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Современные техники приготовления блюд	Су-вид, Кук-энд-чилл и т.д. СВЧ-нагрев, фритюр, сублимация, вакуумирование	2
4	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Использование функциональных ингредиентов в общественном питании. Фудботаника	2

5	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование IT-технологий в приготовлении блюд	Использование технологий в приготовлении блюд: 3Д-печать, роботы. Устройство, принцип работы, перспективы	2
6	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Фудпейринг. Реконструкция блюд. Странные блюда. Моноблюда, сладкое-соленое блюдо. Искусственная пища	2
7	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Необычные способы подачи блюд	Необычные способы подачи. Использование не традиционной посуды. Разнообразные концепции заведений общественного питания	2
8	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Современные способы обслуживания посетителей предприятий общественного питания	Современные способы обслуживания посетителей предприятий общественного питания	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**
7 семестр				
1	Инновационные технологии в общественном питании	Использование инноваций в общественном питании	Изучение работы оборудования для приготовления блюд. Разработка инновационного блюда: составление ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности, подготовка подачи блюда	2
2	Инновационные технологии в общественном питании	Использование инноваций в общественном питании	Изучение работы оборудования для приготовления блюд. Разработка инновационного блюда: составление ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности, подготовка подачи блюда	2
3	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Технология замораживания	Изучение применения холода в приготовлении блюд. Изучение работы фризера. Применение замороженных ингредиентов в блюдах	2
4	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Технология замораживания	Изучение применения холода в приготовлении блюд. Изучение работы фризера. Применение замороженных ингредиентов в блюдах	2

5	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Современные технологии	Изучение влияние на органолептические показатели качества блюд технологий су-вид, кукэндчил, вакуумирования, компрессирования	2
6	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Современные технологии	Изучение влияние на органолептические показатели качества блюд технологий су-вид, кукэндчил, вакуумирования, компрессирования	2
7	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Современные технологии	Изучение влияние на органолептические показатели качества блюд технологий су-вид, кукэндчил, вакуумирования, компрессирования	2
8	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Современные технологии	Изучение влияние на органолептические показатели качества блюд технологий су-вид, кукэндчил, вакуумирования, компрессирования	2
9	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Составление рецептур и технологий блюд с использованием нестандартного сырья функциональной направленности. Составление ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности, проработка подачи блюда	2
10	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Составление рецептур и технологий блюд с использованием нестандартного сырья функциональной направленности. Составление ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности, проработка подачи блюда	2
11	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Отработка блюд с применением нестандартного сырья функциональной направленности. Расчет потерь при приготовлении блюд. Оценка органолептических показателей качества	2
12	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Отработка блюд с применением нестандартного сырья функциональной направленности. Расчет потерь при приготовлении блюд. Оценка органолептических показателей качества	2
13	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Отработка блюд с применением нестандартного сырья функциональной направленности. Расчет потерь при приготовлении блюд. Оценка органолептических показателей качества	2

14	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование функционального и нестандартного сырья	Отработка блюд с применением нестандартного сырья функциональной направленности. Расчет потерь при приготовлении блюд. Оценка органолептических показателей качества	2
15	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование IT-технологий в приготовлении блюд	Изучение современных способов приготовления блюд: 3Д-печать, роботы. Устройство, принцип работы, перспективы. Разработка технической документации на 3Д-робот: чертежи	2
16	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование IT-технологий в приготовлении блюд	Изучение современных способов приготовления блюд: 3Д-печать, роботы. Устройство, принцип работы, перспективы. Разработка технической документации на 3Д-робот: чертежи	2
17	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование IT-технологий в приготовлении блюд	Изучение современных способов приготовления блюд: 3Д-печать, роботы. Устройство, принцип работы, перспективы. Разработка технической документации на 3Д-робот: чертежи	2
18	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Использование IT-технологий в приготовлении блюд	Изучение современных способов приготовления блюд: 3Д-печать, роботы. Устройство, принцип работы, перспективы. Разработка технической документации на 3Д-робот: чертежи	2
19	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение сочетания продуктов (фудпейринг). Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
20	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение сочетания продуктов (фудпейринг). Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
21	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение моно-блюд. 70% блюда должно состоять из одного продукта. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
22	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение моно-блюд. 70% блюда должно состоять из одного продукта. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
23	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение моно-блюд. 70% блюда должно состоять из одного продукта. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
24	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение моно-блюд. 70% блюда должно состоять из одного продукта. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2

25	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение технологии из соленого в сладкое блюдо. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
26	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение технологии из соленого в сладкое блюдо. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
27	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение технологии из соленого в сладкое блюдо. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
28	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Нестандартные способы подачи блюд	Изучение технологии из соленого в сладкое блюдо. Применение технологии на блюдах. Составление ТТК и расчет пищевой и энергетической ценности.	2
29	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Искусственная пища	Изучение искусственной пищи. Технология замены мяса на бобовые. Приготовление блюд из искусственного мяса.	2
30	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Искусственная пища	Изучение искусственной пищи. Технология замены мяса на бобовые. Приготовление блюд из искусственного мяса.	2
31	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Искусственная пища	Изучение искусственной пищи. Технология замены мяса на бобовые. Приготовление блюд из искусственного мяса.	2
32	Современные технологии, применяемые в общественном питании	Искусственная пища	Изучение искусственной пищи. Технология замены мяса на бобовые. Приготовление блюд из искусственного мяса.	2
33	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Современные способы обслуживания посетителей предприятий общественного питания	Разработка программы для обслуживания. Изучение способов работы R-keeper.	2
34	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Современные способы обслуживания посетителей предприятий общественного питания	Разработка программы для обслуживания. Изучение способов работы R-keeper.	2

35	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Современные способы обслуживания посетителей предприятий общественного питания	Разработка программы для обслуживания. Изучение способов работы R-keeper.	2
36	Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Современные способы обслуживания посетителей предприятий общественного питания	Разработка программы для обслуживания. Изучение способов работы R-keeper.	2
			Итого за семестр:	**72**
			Итого:	**72**

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**
7 семестр			
Инновационные технологии в общественном питании	Самостоятельное изучение материала	Самостоятельное изучение материала	4
Современные технологии, применяемые в общественном питании	Самостоятельное изучение материала	Самостоятельное изучение материала	4
Современные технологии, применяемые в общественном питании	Подготовка к лабораторным работам	Подготовка к лабораторным работам	6
Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Самостоятельное изучение материала	Самостоятельное изучение материала	4
Инновационные технологии в общественном питании	Подготовка к лабораторным работам	Подготовка к лабораторным работам	6

Современные способы обслуживания на предприятиях общественного питания	Подготовка к лабораторным работам	Подготовка к лабораторным работам	8
		Итого за семестр:	**32**
		Итого:	**32**

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

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс НТБ СамГТУ (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)
Основная литература		
1	Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий обществ.питания / [Сост.Л.Е.Голунова] .- 7-е изд..- СПб., ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005.- 688 с.	Электронный ресурс
Дополнительная литература		
2	Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н.Голубев,М.П.Могильный,Т.В.Шленская.- М., ДеЛи принт, 2003.- 589 с.	Электронный ресурс
3	Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : [Справ.] / И.М.Скурихин,В.А.Тутельман.- М., ДеЛи принт, 2007.- 275 с.	Электронный ресурс

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	KAPPA ECRIN	KAPPA Engineering (Зарубежный)	Свободно распространяемое
2	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
3	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Журнал "Нефтегазовая вертикаль"	http://www.ngv.ru/	Ресурсы открытого доступа
2	Журнал "Нефтяное хозяйство"	http://www.oil-industry.ru/	Ресурсы открытого доступа
3	eLIBRARY.ru	http://www.eLIBRARY.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
4	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
5	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
6	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
7	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные 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 (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

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.

Самостоятельная работа

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены рабочие места в читальных залах научно-технической библиотеки и компьютерных классах ресурсы информационно-вычислительного центра ФГБОУ ВО «СамГТУ», оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для

работы в электронной информационной образовательной среде.

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 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 отчётности 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.01.02 «Инновационные технологии в общественном питании»

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Б1.В.01.02 «Инновационные технологии в общественном питании»

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.	180 / 5
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 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания
			Знать Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятия питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности отделов предприятия питания
			Уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения по дисциплине Б1.В
общественном питании Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
производства продуктов и организация общественного питания

5 курс

Перечень компетенций по дисциплине	Тема N 1.	Тема N 2.	Тема N 3.	Тема N 4.	Тема N 5.	Тема N 6.	Тема N 7.	Тема N 8.	Те
	Самостоятельное изучение материала								
ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	З1 (ОПК-2) У1 (ОПК-2) В1 (ОПК-2)	(((
ПК-25 Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 (ПК-25) У1 (ПК-25) В1 (ПК-25)	З1 ((
ПК-26 Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 (ПК-26) У1 (ПК-26) В1 (ПК-26)	З1 ((

Перечень подлежащих оценке результатов обучения (показателей проявления компетенций: владений, умений, знаний) при использовании предусмотренных рабочей программой дисциплины оценочных средств представлены в табл. 2.

Типовые задания и др. материалы, указанные в табл. 2, представлены в разделе 5 рабочей программы дисциплины.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Индустриализация как фактор рационального расходования продуктов питания. Характеристика крупных предприятий общественного питания. Принципы организации предприятий общественного питания.
2. Производство овощных полуфабрикатов. Характеристика исходного сырья для производства овощных полуфабрикатов. Традиционные технологии производства овощных полуфабрикатов. Инновационные технологии производства овощных полуфабрикатов. Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы. Характеристика исходного сырья для производства полуфабрикатов: мяса, птицы, рыбы. Традиционные технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.
4. Концентрированные бульоны и соусы. Характеристика исходного сырья для производства концентрированных бульонов и соусов. Новые технологии и сырье в производстве соусов и бульонов.
5. Охлажденная и быстрозамороженная продукция. Традиционные и инновационные технологии замораживания пищевого сырья. Современные тенденции в производстве охлажденной продукции общественного питания.
6. Использование отходов при централизованной переработке продуктов. Характеристика отходов пищевых производств. Характеристика отходов общественного питания. Технологии переработки отходов общественного питания.
7. Сохранение качества блюд и кулинарных изделий. Термостатирование. Пастеризация и стерилизация. Интенсивное охлаждение и замораживание. Сублимация. Вакумирование.
8. Современные способы тепловой обработки и их влияние на качество готовой продукции. Инфракрасный нагрев. Сверхчастотный нагрев. Комбинирование СВЧ-нагрева с другими способами тепловой обработки. Жаренье под давлением. Жарка во фритюре. Использование новых технологий замораживания Freeze&Chill и Sous vide в приготовлении блюд общественного питания.
9. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Новые исследования физических, химических, микробиологических, биологических процессов в кулинарной обработке пищевых продуктов.
10. Расширение ассортимента продукции общественного питания. Использование новых пород океанических и морских рыб. Использование продуктов морского промысла. Использование костного мозга. Обогащение крупы. Использование тыквы в общественном питании.
11. Мучные кондитерские и булочные изделия повышенной пищевой ценности. Характеристика исходного сырья с повышенной пищевой ценностью. Принципы обогащения мучных кондитерских и булочных изделий.
12. Использование обогатителей и улучшителей пищи. Белковые обогатители. Ферментные препараты. Желирующие вещества и загустители. Пищевые красители.
13. Витаминизация продуктов общественного питания. Недостаток витаминов в пищевых продуктах. Вопросы обогащения пищевых продуктов.
14. Производство изделий из замороженного теста. Принципы технологии замораживания теста. Процессы, происходящие при замораживании теста. Использование замороженного теста в производстве продуктов общественного питания.
15. Инновационное сырье для повышения содержания белка в продуктах общественного питания. Характеристика исходного белкового сырья. Химический состав белкового сырья. Принципы введения белкового сырья в состав продуктов общественного питания.
16. Искусственные продукты питания. Сыры. Молочные продукты. Шоколад. Имитаторы рыбных изделий. Имитация жиров.
17. Использование ферментных препаратов в производстве продуктов общественного питания. Понятие о применении ферментов в производстве пищевых продуктов. Виды ферментов. Примеры использования ферментных препаратов в мясных изделиях
18. Использование производных целлюлозы в производстве продуктов общественного питания. Характеристика полуфабрикатов на основе целлюлозы. Примеры использования производных целлюлозы в производстве продуктов общественного питания.
19. Современные антиокислителя в продуктах общественного питания. Теория окисления. Современные антиокислители. Поиск натуральных антиокислителей. Примеры использования натуральных антиокислителей в мясе, растительном и сливочном масле, рыбе, курице.
20. Пищевые красители. Характеристика натуральных пищевых красителей. Примеры использования натуральных пищевых красителей.
21. Отходы общественного питания. Основные сырьевые источники. Переработка. Использование в пищевых продуктах.
22. Новейшие данные по использованию инновационных видов сырья в общественном питании. Фрукты как источники функциональных ингредиентов. Топинамбур. Семена растительного сырья.

Перечень тем для самостоятельного изучения

1. Влияние инновационных технологий производства кулинарных блюд на содержание углеводов.
2. Влияние технологии производства на содержание креатинина в мясных продуктах.
3. Оценка влияния инновационных технологий переработки на содержание витамина С во фруктовых полуфабрикатах.
4. Контроль инновационных видов обработки на качество мясных изделий.
5. Влияние технологии приготовления на изменение белков в кулинарных блюдах.
6. Влияние инновационных технологий производства кулинарных блюд на содержание воды и сухих веществ.
7. Современные виды жировых продуктов: соевое, кокосовое, пальмовое масла. Анализ качественных характеристик.
8. Использование аналогов яиц в производстве продуктов общественного питания.
9. Использование заменителей мяса в производстве продуктов общественного питания.
10. Разработка рецептур коктейлей и отделочных полуфабрикатов с использованием инновационного сырья.
11. Определение качества новых видов кофе.
12. Использование растительных систем в качестве антиокислителей в жировых системах.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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	Отчет по лабораторным работам 1-3	Систематически 1 раз за 5 курс, письменно	экспертный	зачет/незачет	журнал учета успеваемости по лабораторным работам, рабочая книжка преподавателя
3	Промежуточная аттестация - зачет	На этапе промежуточной аттестации	экспертный	зачет/незачет	экзаменационная ведомость

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.