

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖ-
ДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В. Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в технологию продукции и организацию общественного
питания**

(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологического, научно-исследовательского, организационно-управленческого.*

Освоение дисциплины основывается на знаниях в области химии, физики, обществознания, полученных в общеобразовательных или средне-профессиональных учебных заведениях. Дисциплина готовит обучающегося к изучению профессиональных дисциплин образовательной программы бакалавриата.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
2	ПКв-5	ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового	Знает: основные трудовые функции персонала в области научно-исследовательской деятельности на предприятии индустрии питания, основные направления развития научно-исследовательской деятельности, инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет: выявлять основные направления развития научно-

изготовления и специализированных пищевых продуктов	исследовательской деятельности предприятия индустрии питания, применения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеет: навыками научно-исследовательской деятельности в области разработки технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД2 ПКв-5 – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	Знает: Историю развития индустрии питания, технические и санитарные нормы работы структурных подразделений предприятия общественного питания, обеспечение качества продукции и услуг в соответствии с социальными и этническими факторами
	Умеет: соблюдать технические и санитарные условия реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях предприятия общественного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами
	Владеет: навыками соблюдения и контроля технических и санитарных условий при реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях предприятия общественного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися школьных дисциплин История, Обществознание, Биология, Химия, Физика

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин «Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)», «Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания», учебной практики.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		1 сем	2 сем
Общая трудоемкость дисциплины	252	144	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	105,05	47,95	57,1
Лекции	33	15	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-		
Лабораторные занятия	66	30	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	66	30	36
Консультации текущие	1,65	0,75	0,9
Консультации перед экзаменом	4	2	2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	0,4	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	79,35	62,25	17,1
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	27	22	5

Подготовка к лабораторным занятиям	15	10	5
Домашнее задание (Кейс)	10,25	10,25	-
Индивидуальное задание	27,1	20	7,1
Контроль	67,6	33,8	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1 семестр			
1	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, обеспечения качества продукции на предприятиях общественного питания	Нормативная база отрасли. Основные термины, понятия, определения в общественном питании ГОСТ Технологическая документация на предприятиях питания, разработка ТТК на фирменное блюдо* Обеспечение качества и безопасности продукции предприятий индустрии питания Основы охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания	71,25
2	Наука о питании – основа внедрения инновационных технологий и производства специализированной кулинарной продукции	Основные положения науки о питании. Связь питания и здоровья. Организация специального питания. Алиментарные факторы в сохранении здоровья. Алиментарные заболевания. Продукция диетического и специального питания. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности нормофлоры и состояния микробиологии человека. Алиментарная профилактика микробиозов. Персонализация питания – инновационное направления развития отрасли.	36
2 семестр			
3	Основы организации работы структурных подразделений на предприятиях питания	Характеристика производственно-маркетинговой структуры предприятия питания. Роль и функции структурных подразделений на предприятии питания. Организация работы структурных подразделений предприятия питания. Трудовая функция руководителя предприятия питания «Управление структурными подразделениями предприятия питания»	54
4	Основы сервисной деятельности предприятия питания	История и социальная значимость ресторанный сервиса. Услуги предприятий питания. Контактная зона, стандарты обслуживания, организация продаж на предприятиях питания.	53
<i>Консультации текущие</i>			1,65

	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2
	<i>Зачет, экзамен</i>	33,8

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1 семестр				
1	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, обеспечения качества продукции на предприятиях общественного питания	9	30	32,25
2	Наука о питании – основа внедрения инновационных технологий и производства специализированной кулинарной продукции	6		30
2 семестр				
3	Основы организации работы структурных подразделений на предприятиях питания	4	30	6
4	Основы сервисной деятельности предприятия питания	14	6	11,1
	<i>Консультации текущие</i>		1,65	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Зачет, экзамен</i>		33,8	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1 семестр			
1	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, обеспечения качества продукции на предприятиях общественного питания	Основные термины, понятия, определения в общественном питании, нормативная документация отрасли	3
		Технологическая документация на предприятиях питания, разработка ТТК на фирменное блюдо*	2
		Обеспечение качества и безопасности продукции предприятий индустрии питания	2
		Основы охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания	2
2	Наука о питании – основа вне-		

	дрения инновационных технологий и специализированной кулинарной продукции	Основы и история науки о питании	2
		Алиментарно зависимые заболевания, их профилактика	2
		Роль питания в поддержании биоценоза и здоровья человека.	2
2 семестр			
3	Основы организации работы структурных подразделений предприятий индустрии питания	Характеристика производственно-маркетинговой структуры предприятия индустрии питания. Производственные процессы структурных подразделений предприятий индустрии питания	2 2
4	Основы сервисной деятельности предприятия питания	История развития и социальная значимость ресторанного бизнеса в мире История развития и социальная значимость ресторанного дела в России Религия и питание Современные тенденции развития индустрии питания. Сервисная деятельность, Услуги предприятий питания. Контактная зона, стандарты обслуживания	2 2 2 2 2 2

5.2.2 Практические занятия (семинары) не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, Час
1 семестр			
1	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, обеспечения качества продукции на предприятиях общественного питания	Первичная и тепловая обработка моркови, обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд*	6
		Первичная и тепловая обработка картофеля, обеспечение качества полуфабрикатов и готовых	6

		блюд*	
		Первичная и тепловая обработка свеклы, обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд*	6
		Первичная и тепловая обработка капусты белокочанной, обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд*	6
		Первичная и тепловая обработка лука, обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд*	6
2 семестр			
2	Основы организации работы структурных подразделений на предприятиях питания	Изучение организации работы и технологических процессов производства полуфабрикатов из бездрожжевого теста*	6
		Изучение технологических процессов мясорыбного цеха предприятия*	6
		Изучение технологических процессов ресторана-сыроварни	6
		Изучение технологических процессов кондитерского цеха	6
		Изучение технологических процессов горячего цеха. Фирменное блюдо	6
3	Основы сервисной деятельности предприятия питания	Изучение контактной зоны и процессов обслуживания предприятия питания (в условиях предприятия)*	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
Владеет: навыками соблюдения и контроля технических и санитарных условий при реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях			

предприятия общественного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами 1 семестр			
1	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, обеспечения качества продукции на предприятиях общественного питания	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к лабораторным занятиям	10
		Кейс «Разработка ТТК на фирменное блюдо»	10,25
		Подготовка к экзамену	4
2	Наука о питании – основа внедрения инновационных технологий и специализированной кулинарной продукции	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	6
		Индивидуальное задание «Влияние алиментарных факторов на здоровье человека»	20
		Подготовка к экзамену	4
2 семестр			
3	Основы организации работы структурных подразделений предприятий индустрии питания	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2
		Подготовка к лабораторным занятиям	4
4	Основы сервисной деятельности предприятия питания	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям, подготовка к экзамену	3
		Подготовка к лабораторному занятию	1
		Подготовка индивидуального задания «История развития индустрии питания»	7,1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 02.11.2021).

5. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Гольбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364> (дата обращения: 02.11.2021).

6. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182> (дата обращения: 02.11.2021).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471700> (дата обращения: 02.11.2021).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734> (дата обращения: 02.11.2021).

Дополнительная литература:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90691> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептов.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия,

2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :

4. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :

5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутьяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

9. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - | Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. ISBN 978-5-98879-132-4 :

12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания.

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Родионова Н.С., методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Введение в технологию и организацию общественного питания» / Н. С. Родионова - Воронеж: ВГУИТ. - 30 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web

Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 039б, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютер-ные классы, научная библиотека
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читаль-ный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 039б, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	127а, 343

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 249б, 251, 343

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, в том числе в форме практической подготовки, групповых и ин-

дивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 206), лаборатории НУПЦТИГ, а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Для самостоятельной работы обучающихся используются компьютерные классы ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «Мега-Про». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
---	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах» в виде приложения.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по курсам, ак. ч	
		1 сем.	2 сем.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	29,5	11,6	17,9
Лекции	10	4	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-		
Лабораторные занятия	12	4	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	4	8
Консультации текущие	1,5	0,6	0,9
Консультации перед экзаменом	4	2	2
<i>Вид аттестации (экзамен)</i>	0,4	0,2	0,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	208,9	125,6	83,3
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	135	86,8	48,2
Подготовка лабораторным занятиям	20	10	10
Домашнее задание, реферат,	14	7	7
Другие виды самостоятельной работы	6,3	5	1,3
Выполнение контрольной работы	20	10	10
Подготовка к экзамену (контроль)	13,6	6,8	6,8

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
2	ПКв-3	ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
3	ПКв-5	ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основные трудовые функции персонала в области научно-исследовательской деятельности на предприятии индустрии питания, основные направления развития научно-исследовательской деятельности, инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Умеет: выявлять основные направления развития научно-исследовательской деятельности предприятия индустрии питания, применения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеет: навыками научно-исследовательской деятельности в области разработки технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	Знает: Историю развития индустрии питания, технические и санитарные нормы работы структурных подразделений предприятия общественного питания, обеспечение качества продукции и услуг в соответствии с социальными и этническими факторами
	Умеет: соблюдать технические и санитарные условия реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях предприятия обществен-

	ного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами
	Владеет: навыками соблюдения и контроля технических и санитарных условий при реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях предприятия общественного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	2	3	4	6
1 семестр				
11	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, обеспечения качества продукции на предприятиях общественного питания	ПКв-5	Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Лабораторные работы	Защита отчета по лабораторной работе
			Экзамен	Собеседование
			Кейс «Разработка ТТК на фирменное блюдо»	Проверка преподавателем
			Решение кейс-заданий	Проверка преподавателем
32	Наука о питании – основа научного внедрения инновационных технологий специализированной кулинарной продукции	ПКв-3	Индивидуальное задание «Влияние алиментарных факторов на здоровье человека»	Защита индивидуального задания
			Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Решение кейс-заданий	Проверка преподавателем
			Экзамен	Собеседование
2 семестр				
43	Основы организации работы структурных подразделений на предприятиях питания	ПКв-5	Лабораторные работы	Защита отчета по лабораторной работе
			Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Зачет	Собеседование
54	Основы сервисной деятельности предприятия питания	ПКв-5	Индивидуальное задание «История развития индустрии питания»	Защита индивидуального задания

			Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Зачет	Собеседование
			Лабораторная работа	Защита отчета по лабораторной работе

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

1	В Древней Персии развитие ресторанного дела было обусловлено ! А) развитием торговли Б) развитием науки В) религиозными потребностями												
2	Первый «бизнес-ланч» был реализован А) в Персии !Б) в Древнем Риме В) в Китае Г) в России.												
3	Первый ресторан был открыт в А) в Риме !Б) в Париже В) в Афинах												
4	<p>Распределите обязанности между работниками в ресторане дореволюционной России:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Работник</th> <th>Обязанность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ключник (ключница)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Погребщик, или кравчий</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Обязанности: 1. Приготовление и хранение напитков, особенно алкогольных, 2. Приготовление и хранение солений, квашений и мочений</p> <p>Ответ:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Работник</th> <th>Обязанность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ключник (ключница)</td> <td>Приготовление и хранение солений, квашений и мочений</td> </tr> <tr> <td>Погребщик, или кравчий</td> <td>Приготовление и хранение напитков, особенно алкогольных</td> </tr> </tbody> </table>	Работник	Обязанность	Ключник (ключница)		Погребщик, или кравчий		Работник	Обязанность	Ключник (ключница)	Приготовление и хранение солений, квашений и мочений	Погребщик, или кравчий	Приготовление и хранение напитков, особенно алкогольных
Работник	Обязанность												
Ключник (ключница)													
Погребщик, или кравчий													
Работник	Обязанность												
Ключник (ключница)	Приготовление и хранение солений, квашений и мочений												
Погребщик, или кравчий	Приготовление и хранение напитков, особенно алкогольных												
5	<p>Продолжите перечень объектов, рядом с которыми было запрещено размещение заведений с продажей крепких напитков Дворцы императорской фамилии, здания императорских театров, храмы и монастыри, мечети, кладбища, казармы, тюрьмы, _____,</p> <p>Ответ: Больницы</p>												
6	В чьи обязанности входило общение с гостями в ресторане в царской России? А) Официант Б) Метрдотель												

	В) Старший официант Ответ Метрдотель														
7	Выберите верные ответы Относится ли к кейтерингу оказание услуг по организации питания А) по месту расположения предприятия питания ! Б) по месторасположению, выбранному сторонними организациями ! В) по месторасположению, выбранному частными лицами														
8	Выберите верный ответ Обязательно ли указание в меню массы и/или объема блюда? А) обязательно указывать массу и объем Б) обязательно указывать массу В) обязательно указывать объем !Г) не обязательно указывать массу и объем														
9	Выберите верный ответ При каком содержании муки изделие относится к хлебобулочным? !Б) более 50% В) не менее 60%														
10	Дополните ответ: Технологические карты должны включать: 1. Наименование блюда 2. Номер и вариант рецептуры 3. Нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию 4. _____ Выход готового изделия														
11	Выберите продолжительность допустимого срока хранения из указанного ряда 3 ч., 6 ч., 12 ч., 18ч., 24 ч., 48 ч.														
	<table border="1"> <tr> <td>Очищенный картофель в холодной воде</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Желированные продукты из мяса (заливные, зельцы, студни, холодцы)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Капуста свежая зачищенная</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Редис, редька обработанные и нарезанные</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Лук зеленый, укроп обработанные</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, петрушка, сельдерей обработанные</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая</td> <td></td> </tr> </table>	Очищенный картофель в холодной воде		Желированные продукты из мяса (заливные, зельцы, студни, холодцы)		Капуста свежая зачищенная		Редис, редька обработанные и нарезанные		Лук зеленый, укроп обработанные		Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, петрушка, сельдерей обработанные		Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	
Очищенный картофель в холодной воде															
Желированные продукты из мяса (заливные, зельцы, студни, холодцы)															
Капуста свежая зачищенная															
Редис, редька обработанные и нарезанные															
Лук зеленый, укроп обработанные															
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, петрушка, сельдерей обработанные															
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая															
	<table border="1"> <tr> <td>Очищенный картофель в холодной воде</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Желированные продукты из мяса (заливные, зельцы, студни, холодцы)</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Капуста свежая зачищенная</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Редис, редька обработанные и нарезанные</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Лук зеленый, укроп обработанные</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, петрушка, сельдерей обработанные</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая</td> <td>24</td> </tr> </table>	Очищенный картофель в холодной воде	3	Желированные продукты из мяса (заливные, зельцы, студни, холодцы)	12	Капуста свежая зачищенная	12	Редис, редька обработанные и нарезанные	12	Лук зеленый, укроп обработанные	18	Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, петрушка, сельдерей обработанные	24	Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24
Очищенный картофель в холодной воде	3														
Желированные продукты из мяса (заливные, зельцы, студни, холодцы)	12														
Капуста свежая зачищенная	12														
Редис, редька обработанные и нарезанные	12														
Лук зеленый, укроп обработанные	18														
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные, петрушка, сельдерей обработанные	24														
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24														

12	<p>Продолжите перечень объектов, рядом с которыми было запрещено размещение заведений с продажей крепких напитков Дворцы императорской фамилии, здания императорских театров, храмы и монастыри, мечети, кладбища, казармы, тюрьмы, _____,</p> <p>Ответ: Больницы</p>
13	<p>В чьи обязанности входило общение с гостями в ресторане в царской России? А) Официант Б) Метрдотель В) Старший официант</p> <p>Ответ Метрдотель</p>
14	<p>Сколько часов с момента окончания срока реализации блюд должны храниться суточные пробы? А) не менее 24 ч; Б) не менее 36 ч; !В) не менее 48 ч; Г) не менее продолжительности смены</p>
15	<p>Как часто должна проводиться дезинфекция всей посуды? а) по завершению рабочей смены; б) в процессе каждого мытья посуды; с) раз в неделю.</p>
16	<p>Кем должна осуществляться уборка рабочих мест? а) работниками своих рабочих мест; б) всеми работниками предприятия; с) уборщицами.</p>
17	<p>Как часто на предприятии должна проводиться генеральная уборка? а) 1 раз в 2 месяца; б) 1 раз в месяц; с) 1 раз в неделю.</p>
18	<p>Где должен храниться уборочный инвентарь? а) в тамбуре сан. узла; б) в производственном помещении; с) в специально отведенном месте, шкафу, кладовой.</p>
19	<p>1. Какие медицинские документы должен иметь экспедитор или водитель-экспедитор при перевозке пищевых продуктов? а) справку из поликлиники с результатами флюорографии; б) санитарный паспорт; с) личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований.</p>
20	<p>Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается нахождение на раздаче готовых блюд: а) более 1 ч; б) более 3 ч; с) более 6 ч.</p>
21	<p>Какую температуру должны иметь вторые блюда на раздаче? а) не менее 55°C; б) не менее 65°C; с) не менее 75°C.</p>
22	<p>Какую температуру должны иметь салаты на раздаче? а) не более 10°C; б) не более 14°C; с) не более 20°C.</p>

23	<p>Какие максимальные сроки реализации после вскрытия упаковки у скоропортящихся продуктов?</p> <p>а) не более 36 ч; б) не более 12 ч; с) не более 10 ч.</p>
24	<p>Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным...</p> <p>А) Официантом Б) Шеф-поваром В) Руководителем организации</p>
25	<p>При использовании ингредиентов, обладающих _____ свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции.</p> <p>А) Лечебными Б) Антибактериальными В) Аллергенными</p>
26	<p>10. Для перевозки готовой пищевой продукции в буфетные отделения медицинской организации должны использоваться _____ или _____. (несколько вариантов ответа)</p> <p>А) Плотнo закрывающаяся посуда Б) Сковорода В) Термосы Г) Пластиковые контейнеры</p>
27	<p>В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться _____ проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.</p> <p>А) Недельная Б) Суточная В) Месячная</p>
28	<p>25. Отметьте Правда\Ложь</p> <p>А) В местах приема передач и в отделениях медицинской организации должны быть вывешены списки разрешенной для передачи пищевой продукции. _____</p> <p>Б) При организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации допускается к реализации пищевая продукция домашнего изготовления.</p> <p>_____</p> <p>В) Питание детей первого года жизни не назначается индивидуально, оно одинаково для всех.</p> <p>_____</p> <p>Г) Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями назначениями лечащего врача. _____</p>
29	<p>Допускается ли обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон?</p> <p>!А) Допускается Б) Нет</p>
30	<p>Допускается ли для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений?</p> <p>А) Допускается Б) Не допускается !В) Допускается при наличии входа, изолированного от производственных и складских помещений</p>
31	<p>В каких случаях допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала ресторана? При 25 и менее посадочных мест и наличии входа, изолированного от производственных и складских помещений</p>
32	<p>При каком условии допускается приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улице?</p> <p>Ответ: при условии приготовления полуфабрикатов в стационарных условиях</p>

33	<p>Как должны обрабатываться аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков</p> <p>Ответ: В соответствии с инструкцией изготовителя, с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
34	<p>Как должны обрабатываться водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов?</p> <p>Ответ: В соответствии с технологическим графиком мойки и дезинфекции</p>
35	<p>В каких случаях допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроёмкостях?</p> <p>Ответ: При менее 25 посадочных мест</p>
36	<p>Как должно проводиться мытье столовой посуды?</p> <p>Ответ: Отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей</p>
37	<p>Какие параметры контролируются в складских помещениях?</p> <p>Ответ: температура и влажность</p>
38	<p>Какая ответственность за нарушения санитарного законодательства предусматривается законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»?</p> <p>а) дисциплинарная ответственность б) административная ответственность в) уголовная ответственность</p> <p>Ответ: а, б, в</p>
39	<p>Какое сырье нельзя принимать без ветеринарного свидетельства?</p> <p>Ответ: Мясо, субпродукты, рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу</p>
40	<p>В каком случае нельзя принимать яйца на предприятие питания?</p> <p>Ответ: при загрязнении скорлупы, при наличии насечки, из хозяйств неблагополучных по сальмонеллезу.</p>
41	<p>Какую птицу нельзя принимать на предприятиях питания?</p> <p>Ответ: Непотрошеную</p>
42	<p>Заполните пропуск</p> <p>В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и _____ фильтрами. бактерицидными</p>
43	<p>Заполните пропуск</p> <p>Использование _____ термометров при организации общественного питания не допускается. ртутных</p>
44	<p>Выберите правильные ответы:</p> <p>Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:</p> <p>А) адрес предприятия общественного питания Б) наименование пищевой продукции + В) фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица + Г) дата и час изготовления пищевой продукции,+ время окончания раздачи +</p>
45	<p>Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат _____ контролю.</p> <p>1) ежедневному; 2) ежечасному; 3) еженедельному. 4) ежемесячному</p>
46	<p>Закончить фразу:</p> <p>Не допускается хранение и изготовление продукции в производственных помещениях предпри-</p>

	ятия общественного питания при проведении _____ и _____ Ответ: дератизации и дезинсекции
47	Для обеспечения качественного обслуживания количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству _____. 1) порций; 2) потребителей в час пик; 3) посадочных мест.
48	При организации кейтерингового обслуживания комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за _____ до начала мероприятия. 1) 3 часа; 2) 24 часа; 3) 12 часов.
49	Сколько приемов пищи необходимо организовать для детей, пребывающих в дошкольных организациях 8-10 часов? 1) 6 приемов пищи; 2) 5 приемов пищи; 3) 4 приема пищи.
50	Привлечение какого персонала допускается к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий? Ответ: Персонала, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности

3.1.2 ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	Вопросы	
1	Выберите верный ответ Болезни, обусловленные недостаточным или избыточным поступлением в организм пищевых веществ называются: !А) Алиментарные Б) Аутоимунные В) Инфекционные	
2	Распределите трудовые действия в соответствии с целями НИД на ПОП	
	Цель	Трудовое действие
1	Повышение эффективности технологических процессов	
2	Стратегическое управление развитием производства	
3	Стратегическое планирование развития производства	
	Трудовые действия:	
	1. Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства.	
	2. Разработка новых технологий и новой продукции	
	3. Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных ресурсосберегающих технологий	
	Ответ	
	Цель	Трудовое действие
1	Повышение эффективности технологических процессов	Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных ресурсосберегающих технологий
2	Стратегическое управление развитием производства	Разработка новых технологий и новой продукции
3	Стратегическое планирование раз-	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и

	вития производства	техничко-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства
3	Завершите фразу: Дефицит железа в рационе питания приводит к развитию _____ Ответ: анемии	
4	Расставьте теории питания в соответствии с определением.	
	Определение	Теория питания
1	Физиологически полноценное питание, способствующее сохранению здоровья человека и поддержанию нормальной и устойчивой работы органов и систем организма.	
2	Определенное количество и соотношение нутриентов в составе питания, которое способствует нормальному и устойчивому функционированию метаболических процессов и организме.	
3	Питание, которое учитывает значение пищевых волокон и микрофлоры кишечника в обеспечении организма дополнительным количеством пищевых субстратов	
4	Питание наилучшим образом учитывающее потребности конкретного человека в данный период времени.	
5	Систематическое употребление продуктов, оказывающих регулирующее воздействие и положительное влияние на одну или несколько функций организма человека, способствуя улучшению состояния здоровья	
Теории питания: Рациональное питание, Адекватное питание, Функциональное питание, Оптимальное (персонифицированное) питание, Сбалансированное питание.		
Ответ:		
	Определение	Теория питания
1	Физиологически полноценное питание, способствующее сохранению здоровья человека и поддержанию нормальной и устойчивой работы органов и систем организма.	Рациональное питание
2	Определенное количество и соотношение нутриентов в составе питания, которое способствует нормальному и устойчивому функционированию метаболических процессов и организме.	Сбалансированное питание
3	Питание, которое учитывает значение пищевых волокон и микрофлоры кишечника в обеспечении организма дополнительным количеством пищевых субстратов	Адекватное питание
4	Питание наилучшим образом учитывающее потребности конкретного человека в данный период времени.	Оптимальное (персонифицированное) питание
5	Систематическое употребление продуктов, оказывающих регулирующее воздействие и положительное влияние на одну или несколько функций организма человека, способствуя улучшению состояния здоровья	Функциональное питание

5	<p>Выберите правильные ответы К пробиотическим продуктам относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Продукты, содержащие бактериоцины, лизоцим, каталазы, аминокислоты, ферменты, полипептиды и другие метаболиты пробиотических микроорганизмов 2. Продукты, содержащие лактобактерии 3. Продукты, содержащие бифидобактерии 4. Продукты, содержащие пищевые волокна, олигосахариды и другие вещества, необходимые для развития пробиотических микроорганизмов 5. Продукты, содержащие лакто- и бифидобактерии. <p>Ответ: 2, 3, 5</p>
6	<p>Что из перечисленного является разрешенным продуктом в диете при сахарном диабете?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кетчуп 2. Копчености 3. Маринованные огурцы 4. Нежирная говядина
7	<p>Какой способ термической обработки предпочтителен при организации питания лиц, страдающих сахарным диабетом?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жарение 2. Варение 3. Копчение 3. Вяление
8	<p>Какие блюда рекомендуются для ускорения заживления язв, нормализации моторной и секреторной функций желудка и двенадцатиперстной кишки?</p> <p>Ответ: протертые</p>
9	<p>Количество энергии, высвобождаемой при окислении в организме 1 г вещества называется _____</p> <p>Ответ: Коэффициент энергетической ценности</p>
10	<p>Процент использования пищевых веществ продуктами питания организмом здорового человека называется _____</p> <p>Ответ Коэффициент усвояемости</p>
11	<p>Пищевой рацион, соответствующий по составу оптимальной потребности человека в основных пищевых веществах называется _____</p> <p>Ответ: Сбалансированным</p>
12	<p>При разработке суточных рационов для лиц умственного труда рекомендуется соотношение белков, жиров и углеводов _____</p> <p>Ответ: 1:1,1: 4,5</p>
13	<p>При разработке суточных рационов для лиц тяжелого физического труда рекомендуется соотношение белков, жиров и углеводов _____</p> <p>Ответ: 1:1,3: 5,0</p>
14	<p>Состояние, при котором содержание гемоглобина в крови ниже нормы вследствие недостаточности одного или нескольких важных питательных веществ независимо от причины этой недостаточности называется _____</p> <p>Ответ: Алиментарная анемия</p>
15	<p>Авитаминоз витамина Д приводит к развитию _____</p> <p>Ответ: Рахита.</p>
16	<p>При недостатке какого витамина нарушаются процессы свертывания крови, наблюдается уменьшение прочности кровеносных сосудов, геморрагия (точечные кровоизлияния) и длительные кровотечения?</p> <p>Ответ : при недостатке витамина К</p>
17	<p>Признак авитаминоза витамина Р – это _____</p> <p>Ответ: ломкость сосудов.</p>
18	<p>К каким последствиям приводит дефицит кремния в рационе?</p>

	Ответ: к нарушениям роста скелета
19	К каким последствиям приводит дефицит магния в рационе? Ответ: к мускульным судорогам
20	К каким заболеваниям приводит дефицит белка в рационе? Ответ: к алиментарному маразму, к квашиоркору

3.2. Кейсы

3.2.1. ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. При разработке рецептур новых продуктов-пребиотиков какие компоненты из перечисленных вы включите в их состав? Обоснуйте свой выбор

Топинамбур, отруби пшеничные, листовые овощи, бананы, мясную гастрономию, рыбу, не рыбные продукты моря, цельнозерновую муку.

Ответ: Топинамбур, отруби пшеничные, листовые овощи, бананы, цельнозерновую муку – это сырье содержит в составе пребиотики - олигосахара и пищевые волокна.

2. При разработке технологий новых продуктов-пребиотиков какие технологические решения вы можете предложить?

Ответ:

Ферментацию молочных, молочно-растительных или растительных субстратов пробиотическими микроорганизмами или введение в рецептуру биомассы пробиотических микроорганизмов в активной форме.

3. При разработке рецептур новых высокобелковых продуктов какие компоненты из перечисленных вы включите в их состав? Обоснуйте свой выбор

Сыры, овощи, отруби пшеничные, листовые овощи, фрукты, сухое молоко, рыбное сырье, изолят соевого белка, цельнозерновую муку, бобовые, яйца

Ответ. Сыры, сухое молоко, рыбное сырье, изолят соевого белка, бобовые, яйца, так как эти продукты богаты белком.

4. Рассчитайте содержание белка в биточках из гороха, приготовленных по следующей рецептуре
горох -100 г

молоко –100г

лук репчатый – 20 г.

Справочные данные:

Содержание белка в 100 г гороха – 20,5г

Содержание белка в 100 г молока – 3,2г

Содержание белка в 100 г репчатого лука – 1,4г,

Решение

Содержание белка в 20 г репчатого лука рассчитаем по пропорции:

100г-1,4 г

20г – X

$X=20 \times 1,4 : 100 = 0,28$

Содержание белка в 220 г биточков составляет $20,5 + 3,2 + 0,28 = 23,98$ г

Содержание белка в 100 г биточков рассчитаем по пропорции:

220 г – 23,98 г белка

100 г – X г белка

Содержание белка в 100 г биточков составляет $X = 23,98 \times 100 : 220 = 10,9$ г

Ответ в 100 биточков содержится 10,9 г белка.

5. Разработать рецептуру салата для специализированного питания из морской капусты и свежей капусты, заправленного растительным маслом, обеспечивающего 50% суточной потребности взрослого организма в йоде при употреблении 100 г салата?

Справочные данные. Количество масла для заправки составляет 5% от массы порции салата.

Суточная потребность в йоде составляет 100-150 мкг, принимаем 150 мкг.

Содержание йода в 100 г морской капусты составляет 300 мкг.

Решение.

50% суточной потребности составляет 75 мкг. Для определения количества морской капусты, содержащей 75 мкг составим пропорцию: 100г-300мкг

Xг- 75 мкг

Количество морской капусты, содержащей 75 мкг йода $X=100 \times 75 : 300 = 25$ г

Составляем рецептуру салата по массе нетто компонентов. Капуста свежая 75 г, капуста морская – 25 г, масло растительное – 5 г.

3.2.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

1. На термошупе пароконвектомата установлена температура 75°C, требуется ли коррекция и какая для приготовления мясных изделий из котлетной массы?

Ответ: Требуется повышение температуры на термошупе до 90°C.

2. Какую температуру на таймере пароконвектомата необходимо выставить для приготовления биточков на пару?

Ответ. 20 мин.

3. В заборном листе время поступления готовых блюд на раздачу указано 11 ч 30 мин.

До которого часа эти блюда могут реализовываться на раздаче?

Ответ. До 14 ч 30 мин.

4. Сотрудники холодного цеха приготовили салаты из свежих овощей без заправки в 18 ч 45 мин. До которого часа на следующие сутки эти салаты могут быть реализованы?

Ответ До 12 ч 45 мин.

5. Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 40 кг обрезной свинины на костях?

Решение. Потери при холодной обработке свинины обрезной составляют 16,6% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов составляет:

$100 - 16,6 = 83,4\%$, что по условию задачи равно 30 кг.

Для определения массы требуемой свинины (X) обрезной составим пропорцию:

X кг мяса 100%

30 кг мяса 83,4%.

$X = 30 \times 100 : 83,4 = 35,97$ (кг).

По условию задачи поступит 40 кг свинины. Значит, цех выполнит производственную программу.

Ответ. При поступлении 40 кг обрезной свинины на костях мясной цех выполнит производственную программу.

6. В кафе пришли гости, необходимо сформировать им меню с учетом этнических и профессиональных особенностей питания.

Меню кафе

Холодные блюда

Салат «Греческий» (огурцы, томаты, сыр брынза, лук репчатый, масло оливковое)

Салат «Праздничный» (картофель отварной, огурцы, яйцо отварное, ветчина свиная, лук зеленый, майонез)

Салат «Весенний» (капуста свежая, лист салата, лук зеленый, огурцы свежие, масло растительное).

Горячие закуски

Жульен грибной (грибы, сливки, сыр, лук репчатый)

Жульен из курицы (куриная грудка, сыр, сливки, лук репчатый)

Рулетки из баклажан с грецким орехом (баклажаны, масло растительное, орехи грецкие)

Овощи-гриль (перец болгарский, томаты, баклажаны, лук репчатый, кабачки)

Первые блюда

Лапша куриная (лапша, лук репчатый, морковь, куриный бульон, куриное филе)

Солянка сборная мясная (лук репчатый, огурцы маринованные, оливки, ветчина свиная, томатное пюре, сметана, зелень)

Суп-пюре грибной (грибы, картофель, лук репчатый, масло растительное)

Вторые горячие блюда

Треска запеченная в смеанном соусе (треска филе, сметана, лук репчатый)

Котлеты по-киевски (криное филе, масло сливочное, сухари панировочные)

Грудинка, запеченная в медовом соусе (грудинка свиная, мед, кунжут)

Поджарка из говядины (говядина, лук репчатый, морковь)

Гарниры

Рис с овощами (рис, лук, морковь, томаты, кабачки, перец болгарский, масло сливочное)

Гречневая каша с грибами (греча, масло растительное, лук, грибы)

Картофельное пюре (картофель, масло сливочное)

Сладкие блюда

Чизкейк (мука пшеничная, яйца, сахар, сливочный сыр)

Пахлава (сухофрукты, мед, орехи)

Фруктовое суфле (фрукты, йогурт, желатин)

1. Составить меню обеда для гостей из Дагестана
2. Составить меню ужина для гостей из Белоруссии во время Великого Поста
3. Составить меню торжественного приема для гостей, исповедующих Буддизм
4. Составить меню ужина для гостей из Таджикистана
5. Составить меню обеда для гостей из Китая

3.3 Индивидуальные задания

3.3.1 ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Индивидуальное задание «Влияние алиментарных факторов на здоровье человека»

№ зад	Тема
1	Роль в здоровьесбережении, пищевые источники магния, технология блюд- источников магния
2	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники кремния, технология блюд
3	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники кальция в питании
4	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники калия в питании
5	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники иода в питании
6	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники белков в питании
7	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники жиров в питании
8	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники углеводов в питании
9	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники ненасыщенных жирных кислот в питании
10	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники пищевых волокон в питании
11	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники натрия в питании
12	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники селена в питании
13	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники фосфора в питании
14	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники железа в питании
15	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники витаминов группы В в питании
16	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники витамина Е в питании
17	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники витамина А в питании
18	Роль в здоровьесбережении в здоровьесбережении и пищевые источники витамина Д в питании
19	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники витамина С в питании
20	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники бифидобактерий в питании
21	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники лактобактерий в питании
22	Роль в здоровьесбережении и пищевые источники пребиотиков в питании
23	Негативное влияние антибиотиков на организм человека, возможные пищевые источники антибиотиков
24	Негативное влияние тяжелых металлов на организм человека, возможные пищевые источники тяжелых металлов
25	Роль метабиотиков в здоровьесбережении и технологии их получения

3.3.2. ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Кейс «Разработка ТТК на фирменное блюдо»

№ зад	Текст задания
1	Разработать ТТК на фирменное первое блюдо
2	Разработать ТТК на фирменное холодное блюдо
3	Разработать ТТК на фирменное блюдо из мяса
4	Разработать ТТК на фирменное блюдо из рыбы
5	Разработать ТТК на фирменное блюдо из морепродуктов
6	Разработать ТТК на фирменное блюдо из птицы
7	Разработать ТТК на фирменное блюдо из овощей
8	Разработать ТТК на фирменное кондитерское блюдо
9	Разработать ТТК на фирменное блюдо национальной кухни
10	Разработать ТТК на фирменное мучное кулинарное изделие

Индивидуальное задание «История развития индустрии питания»

№ зад	Темы
1	История развития индустрии питания в Древней Греции с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
2	История развития индустрии питания в Древнем Риме с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
3	История развития индустрии питания в Древнем Китае с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
4	История развития индустрии питания в Древней Руси с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
5	История развития индустрии питания в средние века с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
6	История развития индустрии питания во Франции с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
7	История развития индустрии питания в Италии с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
8	История развития индустрии питания в Японии с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
9	История развития индустрии питания на Руси и в дореволюционной России с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
10	История развития индустрии питания в СССР с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
11	История развития индустрии питания в США с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
12	История развития индустрии питания в России с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
13	История пивоварения с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
14	История виноделия с учетом конфессиональных и этнических традиций питания
15	История развития монастырской кухни на Руси

3.4 Экзамен

Вопросы для экзамена 1 семестр

3.4.1 ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Номер вопроса	Текст вопроса (задачи, задания)
---------------	---------------------------------

1	Технические и санитарные условия работы коренного цеха
2	Технические и санитарные условия работы мясного цеха
3	Технические и санитарные условия работы горячего цеха
4	Технические и санитарные условия работы холодного цеха
5	Технические и санитарные условия работы кондитерского цеха
6	Технические и санитарные условия работы моечного отделения
7	Технические и санитарные условия работы склада
8	Обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд из листовых овощей
9	Обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд из капустных овощей
10	Обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд из картофеля
11	Обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд из свеклы
12	Обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд из моркови
13	Обеспечение качества полуфабрикатов и готовых блюд из лука
14	Порядок разработки ТТК
15	Понятие качества и безопасности продукции общественного питания массового производства и специального назначения
16	Сборник рецептур и нормативно-технологическая документация на предприятиях индустрии питания.
17	Трудовые функции руководителя по обеспечению качества продукции
18	Нормативно-правовая база индустрии питания
19	Техническая документация на предприятиях индустрии питания
20	Безопасность продукции и услуг предприятий индустрии питания

3.4.2 ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса	Текст вопроса
1	Содержание трудовой функции руководителя предприятия питания «Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания»
2	Основные направления развития рецептур и технологий в индустрии питания
3	Научно-исследовательская деятельность на предприятиях общественного питания
4	Алиментарные заболевания
5	Признаки недостаточности микроэлементов в организме
6	Причины алиментарных заболеваний
7	Белки, их роль в здоровьесбережении, пищевые источники, изменения при кулинарной обработке
8	Жиры, их роль в здоровьесбережении, пищевые источники, изменения при кулинарной обработке
9	Углеводы, их роль в здоровьесбережении, пищевые источники, изменения при кулинарной обработке
10	Витамины, их роль в здоровьесбережении, пищевые источники, изменения при кулинарной обработке
11	Минеральные элементы, их роль в здоровьесбережении, пищевые источники, изменения при кулинарной обработке
12	Биокорректирующие свойства пищи
13	История нутрициологии
14	Современная диетология и диетотерапия
15	Основные диетические столы по Певзнеру
16	Проблемы питания современного человека
17	Характеристика основных направлений
18	Рациональное, сбалансированное, оптимальное, функциональное питание
19	Персонализация питания

20	Характеристика микробиома и его основные функции.
21	Роль пробиотической микрофлоры в здоровьесбережении человека
22	Причины нарушения микробиоценоза человека
23	Роль бифидобактерий в здоровьесбережении человека
24	Основные технологические подходы в производстве пробиотических продуктов
25	Характеристика, свойства и различия пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков, симбиотиков.

2 семестр

3.5.2 ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

1	Трудовые функции руководителя по обеспечению технических и санитарных условий структурных подразделений предприятия питания
2	Трудовые функции руководителя по обеспечению выполнения стандартов обслуживания
3	Задачи и трудовые функции руководителя в производственно-технологической деятельности структурных подразделений
4	Задачи и трудовые функции руководителя в организационно-управленческой деятельности структурных подразделений
5	Задачи и трудовые функции руководителя в сервисной деятельности
6	Производственно-маркетинговая структура предприятия питания
7	Понятие качества услуг в общественном питании.
8	Особенности маркетинга предприятий питания
9	Содержание трудовой функции руководителя предприятия питания «Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами»
10	Содержание трудовой функции руководителя предприятия питания «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов, обеспечивающих производство продукции и обслуживание гостей».
11	Общественное питание в древнем мире
12	Общественное питание в средние века
13	Влияние индустриализации на развитие общественного питания
14	История появления первых ресторанов
15	История появления первых сетевых предприятий питания
16	Важнейшие технические изобретения в общественном питании
17	Вклад Америки в развитие общественного питания в мире
18	История зарождения фаст-фуда
19	Монастырская кухня древней Руси
20	Организация питания в древней Руси. Домострой, корчма, постоялые дворы
21	Особенности развития русской кухни в 18 веке
22	Ресторация России в 19 -20 веке
23	Общественное питание в Советском Союзе
24	Общественное питание России в постсоветский период
25	Влияние этнических особенностей и религии на питание

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг					
Знать: Историю развития индустрии питания, технические и санитарные нормы работы структурных подразделений предприятия общественного питания, обеспечение качества продукции и услуг в соответствии с социальными и этническими факторами	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Отлично	Освоена/повышенный
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в достаточном объеме, для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Хорошо	Освоена/повышенный
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Неудовлетворительно	Не освоена/недостаточный
	Тест	Результат тестирования	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена/повышенный
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена/повышенный
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена/базовый

			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена/недостаточный
Уметь: соблюдать технические и санитарные условия реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях предприятия общественного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами	Лабораторные работы	Отчет по лабораторным работам	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы с соблюдением технических и санитарных условий, обеспечил качество полуфабрикатов и готовых блюд. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена/(базовый, повышенный)
			Студент не выполнил задание практической работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/недостаточный
	Решение кейс-заданий	Результаты решения	Кейс-задание выполнено верно	Отлично	Освоена/повышенный
			Кейс-задание выполнено верно, допущены отдельные неточности	Хорошо	Освоена/повышенный
			Кейс-задание выполнено верно, допущены отдельные ошибки	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Кейс-задание не выполнено	Неудовлетворительно	Не освоена/недостаточный
Владеть: навыками соблюдения и контроля технических и санитарных условий при реализации технологических процессов производства и обслуживания в структурных подразделениях предприятия общественного питания, обеспечения качества продукции и услуг в соответствии с этническими и социальными факторами	Индивидуальное задание «История индустрии питания»	Уровень выполнения задания	Студент подготовил презентацию по заданию, сделал доклад, в полном объеме отразил влияние этнических, исторических, конфессиональных особенностей на развитие общественного питания, ответил на вопросы в процессе дискуссии.	Отлично	Освоена/повышенный
			Студент подготовил презентацию по заданию, сделал доклад, достаточно отразил влияние этнических, исторических, конфессиональных особенностей на развитие общественного питания, ответил на вопросы в процессе дискуссии.	Хорошо	Освоена/повышенный
			Студент подготовил презентацию по заданию, сделал доклад, в основном отразил влияние этнических, исторических, конфес-	Удовлетворительно	Освоена/базовый

			сиональных особенностей на развитие общественного питания, ответил на вопросы в процессе дискуссии.		
			Студент не подготовил презентацию по заданию, сделал доклад, не ответил на вопросы в процессе дискуссии.	Неудовлетворительно	Не освоена/недостаточный
	Индивидуальное задание «Разработка ТТК на фирменное блюдо»	ТТК на фирменное блюдо	Студент разработал ТТК на фирменное блюдо, указал требования к качеству сырья, верно перечислил технологические операции, показатели качества и безопасности фирменного блюда, верно рассчитал энергетическую ценность	Зачтено	Освоена/(базовый, повышенный)
			Студент не разработал ТТК на фирменное блюдо, не указал требования к качеству сырья, не верно перечислил технологические операции, показатели качества и безопасности фирменного блюда, не верно рассчитал энергетическую ценность	Не зачтено	Не освоена/недостаточный
ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					
Знать - основные трудовые функции в области научно-исследовательской деятельности на предприятии индустрии питания, приоритетные направления развития научно-исследовательской деятельности, применения инновационных технологий производства специализированной продукции общественного питания с учетом фундаментальных знаний и теорий питания	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачет	Освоена/(базовый, повышенный)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачет	Не освоена/недостаточный
	Тест	Процентная шкала	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена/повышенный

			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена/повышенный
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена/недостаточный
Уметь: выявлять основные приоритетные направления развития научно-исследовательской деятельности предприятия индустрии питания, применения инновационных технологий производства специализированной продукции общественного питания с учетом фундаментальных знаний и теорий питания	Решение кейс-задания	Результаты решения	Кейс-задание выполнено верно	Отлично	Освоена/повышенный
			Кейс-задание выполнено верно, допущены отдельные неточности	Хорошо	Освоена/повышенный
			Кейс-задание выполнено верно, допущены отдельные ошибки	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Кейс-задание не выполнено	Неудовлетворительно	Не освоена/недостаточный
Владеть навыками применения фундаментальных знаний в научно-исследовательской деятельности в области разработки технологий производства специализированной продукции	Индивидуальное задание «Влияние алиментарных факторов на здоровье человека»	Уровень выполнения задания	Студент выполнил задание в соответствии с темой, охарактеризовал подробно влияние алиментарных факторов на здоровье человека, представил источники и технологии блюд для коррекции рациона питания	Зачтено	Освоена/(базовый, повышенный)
			Студент не выполнил задание в соответствии с темой, охарактеризовал подробно влияние алиментарных факторов на здоровье человека, представил источники и технологии блюд для коррекции рациона питания	Не зачтено	Не освоена/недостаточный