

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.03-.01 – Технология продуктов функционального и
специального назначения**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов функционального и специального назначения» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.т.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент




(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	5
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	7
5.	Содержание дисциплины.....	8
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	8
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	9
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	10
6.	Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ.....	13
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	15
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	15
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	16
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	16
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	16
10.	Образовательные технологии.....	17
11.	Оценочные средства.....	17
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	19
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	22
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	24
13.	Лист регистрации изменений.....	25

1. Цель и задачи дисциплины

«Технология продуктов функционального и специального назначения» - углубленное проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания; сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций

современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции.

Задачами дисциплины являются:

- теоретические основы технологических процессов производства социальных видов питания;
- рациональные принципы планирования, организации и совершенствования основных технологических процессов производства социальных видов питания;
- основные принципы и способы рационального использования пищевого сырья при производстве социальных видов питания;
- перспективные направления расширения ассортимента пищевой продукции;
- основные принципы организации и осуществления лабораторного контроля качества социальных видов питания;
- современные тенденции совершенствования техники и технологий производства социальных видов питания;
- рациональные принципы осуществления поиска, выбора и использования новой информации для совершенствования производства социальных видов питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология продуктов функционального и специального назначения» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.03.01.

Дисциплина «Технология продуктов функционального и специального назначения» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: введение в технологию продукции и организацию общественного питания; деловой иностранный язык; инновационные технологии общественного питания; иностранный язык в профессиональной деятельности; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; методы исследования сырья и продуктов общественного питания; организация мучного и кондитерского производств в общественном питании; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; основы научных исследований; основы рационального питания; пищевая химия; процессы и аппараты пищевых производств; технология и организация питания кухонь мира; технология и организация производства казачьей кухни; технология продукции общественного питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания; упаковочные материалы и оборудование; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика; защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: виды специального питания; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

Уметь: работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания.

Владеть: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.

ПК-6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности основных фаз организации производства на предприятиях индустрии питания, основные приоритеты в сфере производства продукции, принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.

Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонафицированного питания.

Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания.

Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает:	Принципы организации технологических процессов; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях
		Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства социальных видов питания; работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания
		устанавливать и определять приоритеты в сфере производства социальных видов питания
	Владет:	методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
		методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации социальных видов питания; навыками составления технологических карт для специальных видов питания.
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает:	принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства
	Умеет:	организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владет:	методы организации документооборота организации на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития индустрии питания
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает:	процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания
		методики разработки мероприятий по совершенствованию персонализированного питания
	Умеет:	работать с нормативной документацией
		осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания
	Владет:	методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания
		навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

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

Процесс изучения дисциплины «Технология продуктов функционального и специального назначения» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация индустрии питания» профессиональных компетенций ПК-4, ПК-6, ПК-7.

дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На лабораторных занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания

Осваиваемые компетенции ПК-4, ПК-6, ПК-7.

Тема 1.1. Основы организации общественного питания

Социальные функции питания. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста в области общественного питания. Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в Российской Федерации. Классификация предприятий социальных видов общественного питания по уровню и характеру предоставляемых услуг.

Тема 1.2. Виды и типы общественного питания

Общественное питание как одна из отраслей народного хозяйства, представляющая собой совокупность предприятий по реализации и организации потребления продукции кулинарного типа. Виды предприятий общественного питания (общепит, заготовочные, доготовочные предприятия). Организационная структура. Структура управления

Тема 1.3. Социальные виды общественного питания

Функции и задачи социальных видов общественного питания. Виды социальных видов общественного питания: питание рабочее, студенческое, школьное, детское, военных учебных заведений, лечебно-оздоровительное. Питание лечебно-диетическое.

Тема 1.4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания

Характеристика организационных структур предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Хранение и отпуск товара на производство. Эффективность функционирования вспомогательных служб.

Тема 1.5. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания

Организация продовольственного снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного снабжения; технологический процесс организации продовольственного снабжения. Контроль качества продукции общественного питания.

Тема 1.6. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания

Организация работы вспомогательных служб предприятий социальных видов общественного питания: заготовочных и доготовочных цехов (холодный, горячий). Организация работы вспомогательных производственных подразделений (моечная столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, буфет, раздаточная). Производственный персонал предприятий питания. Классификация организационных форм реализации услуг питания.

Раздел 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях

Тема 2.1. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания

Организация производственной деятельности на предприятиях социальных видов общественного питания. Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: Требования к производственному персоналу. Оценка эффективности производственной деятельности.

Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания

Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания. Виды обслуживания. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации услуг социальных видов общественного питания. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

Тема 2.3. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций

Организация обслуживания работников предприятий организаций. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации питания. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

Тема 2.4. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях

Организация обслуживания в детских, медицинских образовательных и социальных учреждениях. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации социального питания в детских, медицинских образовательных и социальных учреждениях. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)									
1.	1	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов продуктами питания	с	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4
2.	2	Проектирование предприятий общественного питания		1.1	1.2	1.3	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4
3.		Упаковочные материалы оборудование	и	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4
4.		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	по	1.1	1.2	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.4
5.		Преддипломная практика		1.1	1.2	1.3	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4
6.		Выпускная квалификационная работа		1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

(офо)

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах					
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	Модуль 1. Организация социальных видов общественного питания		8	-	-	20	40	67
		Тема 1.1. Основы организации общественного питания	1	-	-	-	7	7
		Тема 1.2. Виды и типы общественного питания	1	-	-	2	7	10
		Тема 1.3. Социальные виды общественного питания	2	-	-	4	7	13
		Тема 1.4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания	1	-	-	4	7	12
		Тема 1.5. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания	2	-	-	6	7	15
		Тема 1.6. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания	1	-	-	4	5	10
2.	Модуль 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях		8	-	-	14	54	76
		Тема 2.1. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания	2	-	-	2	15	19
		Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания	2	-	-	4	12	18
		Тема 2.3. Социальные виды общественного	2	-	-	4	12	18

		питания работников предприятий, организаций						
		Тема 2.4. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях	2	-	-	4	15	21
	Итого		16	-	-	34	94	144

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Разделы и темы дисциплины и виды занятий

(зфо)

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах					
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания		2	-	-	2	36	70
		Тема 1.1. Основы организации общественного питания	-	-	-	-	6	6
		Тема 1.2. Виды и типы общественного питания	0,2	-	-	0,5	6	6,7
		Тема 1.3. Социальные виды общественного питания	0,2	-	-	0,5	6	6,7
		Тема 1.4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания	0,2	-	-	0,5	6	6,7
		Тема 1.5. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания	0,3	-	-	0,5	6	6,8
		Тема 1.6. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания	-	-	-	-	6	6
2.	Раздел 2. Социальные виды питания в		2	-	-	4	60	106
		Тема 2.1. Производственная деятельность на	0,3	-	-	1	15	16,3

предприятиях и организациях	предприятиях социальных видов общественного питания							
	Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания	0,2	-	-	1	15	16,2	
	Тема 2.3. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций	0,3	-	-	1	15	16,3	
	Тема 2.4. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях	0,3	-	-	1	15	16,3	
	Контроль ЗаО						4	
Итого		2	-	-	6	60	108	

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1.1. Основы организации общественного питания Тема 1.2. Виды и типы общественного питания Тема 2.1. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания	Лекция-беседа
2.	Тема 1.3. Социальные виды общественного питания Тема 1.4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания Тема 2.3. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций Тема 2.4. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях	Лекция-беседа
3.	Тема 1.5. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания Тема 1.6. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания	Лекция-беседа
4.	Тема 1.2. Виды и типы общественного питания Тема 1.4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания Тема 1.6. Вспомогательные службы предприятий	Лекция-беседа

социальных видов общественного питания Тема 2.3. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций Тема 2.4. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях	
---	--

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

Перечень лабораторных работ (офо)

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания	№ 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО, Зл	ПК-6
		№ 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО, Зл	ПК-4
		№ 3. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО, Зл	ПК-6
		№ 4. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО, Зл	ПК-7
		№ 5. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО, Зл	ПК-4
2.	Раздел 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях	№ 6 Технология приготовления блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО, Зл	ПК-6
		№ 7. Технология	4	УО, Зл	ПК-6

		приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания			
		№ 8. Приготовление диетических мучных блюд	6	УО, 3л	ПК-6

Перечень лабораторных работ ПК-4, ПК-6, ПК-7 (зфо)

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания	№ 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	0,5	УО, 3л	ПК-6
		№ 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	0,5	УО, 3л	ПК-4
		№ 3. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	0,5	УО, 3л	ПК-6
		№ 4. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	0,25	УО, 3л	ПК-7
		№ 5. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	0,25	УО, 3л	ПК-4
2.	Раздел 2. Социальные виды питания в предприятиях и	№ 6 Технология приготовления блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического	1	УО, 3л	ПК-6

	организациях	питания			
		№ 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	1	УО, 3л	ПК-6
		№ 8. Приготовление диетических мучных блюд	2	УО, 3л	ПК-6

6.1. План самостоятельной работы студентов

Раздел	Вид самостоятельной работы	Задание
1. Организация социальных видов общественного питания 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля 2. Подготовка к лабораторным занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Работа с учебной литературой 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) – зачету	Подготовка к устному опросу

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на лабораторных работах для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – зачету с оценкой.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка

методического обеспечения, подготовка оборудования);

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты учебным планом не предусмотрены

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М.Зайко, Т.А.Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М,2017. – 560с.

2. Технология продукции общественного питания:Учебник для бакалавров/Под ред.докт.техн.наук,проф.А.С.Ратушного.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-336с.

3. Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я: Энциклопедия /А.С.Ратушный, С.С.Аминов; под ред. докт.техн.наук,проф. А.С.Ратушного.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-440с

4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания:Учебник для бакалавров/А.Т.Васюкова, А.А. Славянский, Д.А.Куликов.-М.:Издательско-торговая корпорация«Дашков и К»,2016.-496с.

5. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - СПб: ГИОРД, 2016

<http://znanium.com/bookread2.php?book=760063>

б) Дополнительная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. <http://znanium.com/bookread2.php?book=399678>

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» № РТ-023/18 от 30.03.2018г.

2. Договор с ЭБС «Znaniy.com» №0373100036518000004 от 26.07.2018г.

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» №516-10/18

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства

Оценочные средства по дисциплине «Технология и организация производства социальных видов питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Зачет с оценкой	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средства текущего контроля

Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания в России.
5. Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
6. Принципы организации и управления персоналом столовой.
7. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Дмитрове.
8. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
9. Роль и значение администратора в повышении качества предоставляемых услуг.
10. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
11. Эстетизация интерьера предприятия как способ привлечения потребителя.
12. Разработка модели карты блюд санатория-профилактория.
13. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
14. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
15. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
16. Приготовление блюд из отварного мяса.
17. Приготовление блюд из субпродуктов.
18. Приготовление блюд из тушеного мяса.
19. Заполнение бракеражных журналов.
20. Приготовление блюд из отварной птицы.
21. Приготовление диетического питания.
22. Расчет энергетической ценности блюд.
23. Определение фактического выхода блюд;
24. Приготовление диетических супов.
25. Приготовление диетических салатов.
26. Контроль качества блюд
27. Приготовление диетических рыбных блюд.
28. Приготовление диетических мясных блюд.
29. Приготовление диетических мучных блюд.

Примерный перечень вопросов для коллоквиума

Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания

1. Основы организация социальных видов питания.

2. Переработка растительного и животного сырья в санаториях.
3. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского питания
4. Технология приготовления блюд из овощей для диетического питания
5. Технология приготовления напитков для лечебно-профилактического питания
6. Основные факторы, влияющие на вкус и аромат мясо- и рыбопродуктов.
7. Сущность технологического процесса приготовления протертых супов.
8. Качественные характеристики кисломолочных продуктов для детского питания.
9. Основные направления создания кремовых, молочных, карамельных, белково-сбивных, ликерных и грильяжных конфетных масс.

Раздел 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях

1. Основные и дополнительные виды сырья, используемые в пищевых технологиях
2. Основные и дополнительные виды сырья, используемые в технологии приготовления диетических блюд.
3. Новые виды сырья. Хранение и подготовка сырья к производству.
4. Социальные виды питания работников офисов.
5. Социальные виды питания в детских садах.
6. Социальные виды питания в вузах.
7. Социальные виды питания в больницах
8. Социальные виды питания в санаториях

Тематика докладов

1. Основные функции общественного питания
2. Основные виды питания и их особенности.
3. Рабочая система социального питания.
4. Школьная система социального питания.
5. Студенческая система социального питания.
6. Детская система социального питания.
7. Социальное питание военных учебных заведений
8. Социальное питание лечебно-оздоровительное.
9. Особенности лечебного питания.
10. Планирование рациона лечебного питания.
11. История и эволюция питания человека.
12. Значение холестерина в развитии атеросклероза.
13. Профилактика недостаточности витаминов.
14. Пищевые отравления и их профилактика.
15. Пищевые инфекции, источники инфицирования.
16. Нормы питания детей в дошкольных учреждениях
17. Организация питания школьников
18. Организация питания в детских садах
19. Организация питания в яслях
20. Организация питания в больницах
21. Организация питания в санаториях
22. Организация питания в колледжах
23. Организация питания в офисах
24. Организация питания на промышленных предприятиях

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знает: Принципы организации технологических процессов; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания</p> <p>Умеет: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства социальных видов питания; работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания</p> <p>Владеет: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения, методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации социальных видов питания; навыками составления технологических карт для специальных видов питания.</p>	<p>1.Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2.Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>

ПК-6	<p>способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений</p>	<p>Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства</p> <p>Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд</p> <p>Владеет: методы организации документооборота организации на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития индустрии питания</p>	<p>1.Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2.Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>
ПК-7	<p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знает: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания методики разработки мероприятий по совершенствованию персонифицированного питания</p> <p>Умеет: работать с нормативной документацией осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания</p> <p>Владеет: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и</p>	<p>1.Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. 2.Применение полученных знаний согласно поставленным задачам.</p>

11.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Что собой представляют социальные виды общественного питания?
2. Каковы основные направления развития общественного питания?
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции?
4. Укажите функции сферы общественного питания.
5. Опишите основные требования в сфере общественного питания.
6. Что такое сертификация продукции и услуг?
7. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
8. Что означает «концентрация» производства?
9. Что понимается под «специализацией» производства?
10. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
11. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
12. Как делятся предприятия общественного питания по типам?
13. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
14. Дайте характеристику фабрики-кухни.
15. Охарактеризуйте основные виды диет.
16. Что представляет собой комбинат питания?
17. Охарактеризуйте основные виды диетического питания.
18. Какое значение имеет рациональная организация питания?
19. Основные требования к качеству обслуживания потребителей.
20. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
21. Как организуется приемка продовольственных товаров?
22. Укажите требования к диетическому питанию.
23. Охарактеризуйте основные виды питания.
24. Пути повышения эффективности использования персонала.
25. Какие могут быть потери при хранении продовольствия?
26. Социальные виды питания работников предприятий, организаций.
27. Социальные виды питания в детских учреждениях.
28. Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
29. Социальные виды питания в медицинских учреждениях.
30. Социальные виды питания в социальных учреждениях.

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)								Компетенции, компоненты которых контролируются
		2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	
1.	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
2.	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
3.	Устный опрос	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
4.	Устный опрос	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
5.	Промежуточная аттестация	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета филиала на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «бакалавр»), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. №753	Протокол заседания Ученого совета института №7 от «26» февраля 2015г.	26.02.2015 г.
2	Актуализирована и введена в действие решением Ученого совета Башкирского института технологий и управления (филиал) в связи с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. №1332	Протокол заседания Ученого совета института №4 от «26» ноября 2015г.	26.11.2015 г.
3	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета Башкирского института технологий и управления (филиал)	Протокол заседания Ученого совета института №7 от «18» февраля 2016г.	18.02.2016 г.
4	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета Башкирского института технологий и управления (филиал)	Протокол заседания Ученого совета института №7 от «21» февраля 2017г.	21.02.2017 г.
5	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета Башкирского института технологий и управления (филиал)	Протокол заседания Ученого совета института №7 от «26» февраля 2018г.	26.02.2018 г.
6	Актуализирована с учетом развития науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета Башкирского института технологий и управления (филиал)	Протокол заседания Ученого совета института №6 от «21» января 2019г.	21.01.2019 г.