



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ 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)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)

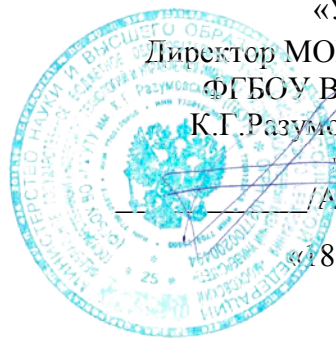
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

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

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация производства социальных видов питания» 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 12.11.2015г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины:	4
-теоретические основы технологических процессов производства социальных видов питания;	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП:	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины:	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения).....	6
5. Содержание дисциплины.....	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины.....	7
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	8
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	9
6. Перечень практических занятий и лабораторных работ.....	11
6.1. План самостоятельной работы студентов	12
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	13
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:	13
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:	14
10. Образовательные технологии:.....	14
11. Оценочные средства (ОС):.....	15
11.1. Оценочные средств текущего контроля	16
11.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации	18
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	19
13. Лист регистрации изменений	21

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины «Технология и организация производства социальных видов питания» - 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 и организация производства социальных видов питания» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины (модуля)» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.04.01.

Дисциплина «Технология и организация производства социальных видов питания» 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 (модуля) 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 рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания.

Владеть: 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.

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 персонализированного 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.

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

Процесс изучения дисциплины «Технология и организация производства социальных видов питания» 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 ресторанного сервиса» профессиональных компетенций ПК-4, ПК-6, ПК-7.

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 рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания
		устанавливать и определять приоритеты в сфере производства социальных видов питания
ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает:	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.
	Умеет:	принципы организации технологических процессов
		методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов 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:	разрабатывать приемы организации технологических процессов
		разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Умеет:	методами организации технологических процессов
		методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий 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
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:	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

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс	
		4	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	10	10	-
В том числе:	-	-	-
Лекции	4	4	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-
Семинары (С)			-
Лабораторные работы (ЛР)	6	6	-
Самостоятельная работа* (всего)	166	166	-

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 вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания: заготовочных и доготовочных цехов (холодный, горячий). Организация работы вспомогательных производственных подразделений (моечная столовой и кухонной посуды, сервизная, хлебoreзка, 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)	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)
-------	---	--

	дисциплин									
1.	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	
2.	Проектирование предприятий общественного питания	1.1	1.2	1.3	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	
3.	Упаковочные материалы и оборудование	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	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

№ 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		20	-	-	22	64	106
		Тема 1.1. Основы организации общественного питания	2	-	-	-	10	12
		Тема 1.2. Виды и типы общественного питания	2	-	-	4	10	16
		Тема 1.3. Социальные виды общественного питания	4	-	-	4	10	18
		Тема 1.4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания	4	-	-	4	10	18
		Тема 1.5.	4	-	-	6	12	22

		Снабжение предприятий социальных видов общественного питания						
		Тема 1.6. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания	4	-	-	4	12	20
2.			14	-	-	12	48	74
		Тема 2.1. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания	2	-	-	4	12	18
		Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания	4	-	-	-	12	16
		Тема 2.3. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций	4	-	-	4	12	20
		Тема 2.4. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях	4	-	-	4	12	20
	Итого		34	-	-	34	112	180

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения ПК-4, ПК-6, ПК-7

№	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 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

6. Перечень практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	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	Коллоквиум	ПК-6
		№ 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Устный опрос	ПК-4
		№ 3. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Доклады	ПК-6

		№ 4. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Устный опрос	ПК-7
		№ 5. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Коллоквиум	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	Устный опрос	ПК-6
		№ 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Доклады	ПК-6
		№ 8. Приготовление диетических мучных блюд	Доклады	ПК-6

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
1.	Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Доклады
		2. Подготовка к лабораторным занятиям	Устный опрос
		3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Доклады
		4. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Коллоквиум
		5. Подготовка докладов	Доклады
2.	Раздел 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Доклады
		2. Подготовка к лабораторным занятиям	Коллоквиум
		3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Коллоквиум
		4. Подготовка докладов	Доклады
		5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) – зачету	Коллоквиум

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация производства социальных видов питания» является формирование понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

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 практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

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

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключатся в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к зачету с оценкой. Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. рекомендуется делать краткие записи. Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Технология и организация производства социальных видов питания» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

8.1. Основная литература

1. 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>

8.2. 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>

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

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

Лаборатория специальных видов питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и 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; Электродуховка; Столы производственные; Электрические плиты; Весы электронные; Взбивательная машина; Посудомоечная машина; Стеллаж производственный; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкафы лабораторные; Венчики; Сито; Формы для кексов; Скалки; Формы для бисквита; Дуршлаг; Терка; Форма перфорированная; Кастрюли; Совки; Доски разделочные; Мойка двойная.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Мойка; Микроскоп; Весы электронные технические; Тестомесильные машины; Микроволновая печь; Мультиварка; Блендер; Миксер; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе освоения дисциплины "Технология и организация производства социальных видов питания" используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- устные домашние задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным занятиям, выполнение указанных выше устных домашних заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

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. Беседа как метод обучения известна еще со времен Сократа. Трудно представить более простой способ индивидуального обучения, построенного на непосредственном контакте сторон. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удастся 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 (ОС):

БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

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

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

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, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

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

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

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

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 30 рейтинговых баллов.

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

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой 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

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой 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 «неудовлетворительно».

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 средств текущего контроля

Вопросы 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. Приготовления 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

11.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
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	Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация
ПК-6	способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	Посещаемость	Текущий контроль
		Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация
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	Посещаемость	Текущий контроль
		Текущий и рубежный контроль	Текущий контроль
		Творческий рейтинг	Рубежный контроль
		Промежуточная аттестация	Защита и презентация доклада. Промежуточная аттестация

Вопросы 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
1.	Текущий контроль	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-4, ПК-6, ПК-7
2.	Промежуточная аттестация	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-4, ПК-6, ПК-7

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 кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019