



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	252 / 7
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н.

(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

М.С. Воронина

(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.

(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	З1 ПК-1.2 Знать: методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания. У1 ПК-1.2 Уметь: планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований. В1 ПК-1.2 Владеть: основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах на основе зарубежных и отечественных прогрессивных технологии

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Учебная практика: технологическая практика; Основы гастрономического туризма; Технология продукции общественного питания; Технология функциональных продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания		Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика

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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	7 семестр
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	88	88
лекционные занятия (ЛЗ)	16	16
лабораторные работы (ЛР)	72	72
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	7	7
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	130	130
подготовка к ЛР	90	90
подготовка к экзамену	40	40
Формы текущего контроля успеваемости	вопросы к лабораторным работам	вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Контроль	27	27
ИТОГО: час.	252	252
ИТОГО: з.е.	7	7

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Контроль	Всего часов
1	Инновационные технологии в общественном питании	8	36		65	3	13	125
2	Инновационное сырье в общественном питании	8	36		65	4	14	127
Итого:		16	72	0	130	7	27	252

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
7				
1	Инновационное сырье в общественном питании	Расширение ассортимента продукции общественного питания.	Использование новых пород океанических и морских рыб. Использование продуктов морского промысла. Использование костного мозга. Обогащение крупы. Использование тыквы в общественном питании.	16
Итого за :				16
Итого:				16

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
7				
1	Инновационные технологии в общественном питании	Влияние инновационных технологий производства кулинарных блюд на содержание углеводов.	Изменение сахаров. Сравнение количества инвертного сахара, полученного при варке свеклы в различных условиях. Влияние температуры нагревания на органолептические свойства продуктов карамелизации сахарозы. Изменение водорастворимых веществ муки при тепловой обработке.	36
2	Инновационное сырье в общественном питании	Современные виды жировых продуктов: соевое, кокосовое, пальмовое масла. Анализ качественных характеристик.	Весовой метод определения жира. Колориметрический метод определения жира. Рефрактометрический метод определения жира.	36
Итого за :				72

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
7				
1	Инновационные технологии в общественном питании	подготовка к лабораторным работам	Влияние инновационных технологий производства кулинарных блюд на содержание углеводов. Изменение сахаров. Сравнение количества инвертного сахара, полученного при варке свеклы в различных условиях. Влияние температуры нагревания на органолептические свойства продуктов карамелизации сахарозы. Изменение водорастворимых веществ муки при тепловой обработке.	90
	Инновационное сырье в общественном питании			
2	Инновационные технологии в общественном питании	подготовка к экзамену	Перечень вопросов для подготовки к экзамену 1. Индустриализация как фактор рационального расходования продуктов питания. Характеристика крупных предприятий общественного питания. Принципы организации предприятий общественного питания. 2. Производство овощных полуфабрикатов. Характеристика исходного сырья для производства овощных полуфабрикатов. Традиционные технологии производства овощных полуфабрикатов. Инновационные технологии производства овощных полуфабрикатов. 3. Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы. Характеристика исходного сырья для производства полуфабрикатов: мяса, птицы, рыбы. Традиционные технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. 4. Концентрированные бульоны и соусы. Характеристика исходного сырья для производства концентрированных бульонов и соусов. Новые технологии и сырье в производстве соусов и бульонов. 5. Охлажденная и быстрозамороженная продукция. Традиционные и инновационные технологии замораживания пищевого сырья. Современные тенденции в производстве охлажденной продукции общественного питания. 6. Использование отходов при централизованной переработке продуктов. Характеристика отходов пищевых производств. Характеристика отходов общественного питания. Технологии переработки отходов общественного питания. 7. Сохранение качества блюд и кулинарных изделий. Термостатирование. Пастеризация и стерилизация. Интенсивное охлаждение и замораживание. Сублимация. Вакумирование. 8. Современные способы тепловой обработки и их влияние на качество готовой продукции. Инфракрасный нагрев. Сверхчастотный нагрев. Комбинирование СВЧ-нагрева с другими способами тепловой обработки. Жаренье под давлением. Жарка во фритюре. Использование новых технологий замораживания Freeze&Chill и Sous vide в приготовлении блюд общественного питания. 9. Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Новые исследования физических, химических, микробиологических, биологических	40
	Инновационное сырье в общественном питании			

			<p>процессов в кулинарной обработке пищевых продуктов.</p> <p>10. Расширение ассортимента продукции общественного питания. Использование новых пород океанических и морских рыб. Использование продуктов морского промысла. Использование костного мозга. Обогащение крупы. Использование тыквы в общественном питании.</p> <p>11. Мучные кондитерские и булочные изделия повышенной пищевой ценности. Характеристика исходного сырья с повышенной пищевой ценностью. Принципы обогащения мучных кондитерских и булочных изделий.</p> <p>12. Использование обогатителей и улучшителей пищи. Белковые обогатители. Ферментные препараты. Желирующие вещества и загустители. Пищевые красители.</p> <p>13. Витаминизация продуктов общественного питания. Недостаток витаминов в пищевых продуктах. Вопросы обогащения пищевых продуктов.</p> <p>14. Производство изделий из замороженного теста. Принципы технологии замораживания теста. Процессы, происходящие при замораживании теста. Использование замороженного теста в производстве продуктов общественного питания.</p> <p>15. Инновационное сырье для повышения содержания белка в продуктах общественного питания. Характеристика исходного белкового сырья. Химический состав белкового сырья. Принципы введения белкового сырья в состав продуктов общественного питания.</p> <p>16. Искусственные продукты питания. Сыры. Молочные продукты. Шоколад. Имитаторы рыбных изделий. Имитация жиров.</p> <p>17. Использование ферментных препаратов в производстве продуктов общественного питания. Понятие о применении ферментов в производстве пищевых продуктов. Виды ферментов. Примеры использования ферментных препаратов в мясных изделиях</p> <p>18. Использование производных целлюлозы в производстве продуктов общественного питания. Характеристика полуфабрикатов на основе целлюлозы. Примеры использования производных целлюлозы в производстве продуктов общественного питания.</p> <p>19. Современные антиокислители в продуктах общественного питания. Теория окисления. Современные антиокислители. Поиск натуральных антиокислителей. Примеры использования натуральных антиокислителей в мясе, растительном и сливочном масле, рыбе, курице.</p> <p>20. Пищевые красители. Характеристика натуральных пищевых красителей. Примеры использования натуральных пищевых красителей.</p> <p>21. Отходы общественного питания. Основные сырьевые источники. Переработка. Использование в пищевых продуктах.</p> <p>22. Новейшие данные по использованию инновационных видов сырья в общественном питании. Фрукты как источники функциональных ингредиентов. Топинамбур. Семена растительного сырья..</p>	
			Итого за :	130
			Итого:	130

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый

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

Методические указания при работе на лабораторном занятии

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

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

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

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

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

Методические указания по самостоятельной работе

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

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

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

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

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефилова [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. https://www.iprbookshop.ru/47462.html	ЭР	+	-
2.	Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=5584	ЭР	+	-
3.	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=51872	ЭР	-	+

4.	Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 148 с. https://www.iprbookshop.ru/86285.html	ЭР	-	+
5.	Голубева, Л. В. Технология продуктов городских молочных заводов : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 83 с. https://www.iprbookshop.ru/27337.html	ЭР	-	+

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

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

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

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

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

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

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>252 / 7</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	З1 ПК-1.2 Знать: методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания. У1 ПК-1.2 Уметь: планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований. В1 ПК-1.2 Владеть: основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах на основе зарубежных и отечественных прогрессивных технологии

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Инновационные технологии в общественном питании	Инновационное сырье в общественном питании	Промежуточная аттестация
	Вопросы к лабораторным работам		Вопросы к экзамену
ПК-1.2	З1 ПК-1.2	З1 ПК-1.2	З1 ПК-1.2
ПК-1.2	У1 ПК-1.2	У1 ПК-1.2	У1 ПК-1.2
ПК-1.2	В1 ПК-1.2	В1 ПК-1.2	В1 ПК-1.2

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

Примерный перечень вопросов к лабораторным работам

1. Типы свертывания глобулярных белков.
2. Изменение растворимости белков растительного происхождения при разных видах тепловой обработки продуктов.
3. Влияние температуры на изменение растворимости белков мяса и рыбы при тепловой обработке.
4. Влияние тепловой обработки на изменение содержания сульфогидридных групп в мясе.
5. Влияние сахарозы на температуру свертывания белков.

6. Влияние концентрации и состава белковых смесей на их вязкость после тепловой обработки.
7. Изменение набухаемости белков муки под влиянием некоторых технологических факторов.
8. Микроскопия препаратов мышц говяжьей туши, полученных по различным технологиям.
9. Влияние технологии приготовления на степень превращения коллагена в глютин при тепловой обработке.
10. Влияние реакции среды на степень перехода коллагена в глютин при разных технологиях приготовления.
11. Влияние концентрации растворов желатина (агара, коррагенана и т.д.) и продолжительности их кипячения на прочность студней и время застудневания.

2.2. Формы промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

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

19. Современные антиокислители в продуктах общественного питания. Теория окисления. Современные антиокислители. Поиск натуральных антиокислителей. Примеры использования натуральных антиокислителей в мясе, растительном и сливочном масле, рыбе, курице.


20. Пищевые красители. Характеристика натуральных пищевых красителей. Примеры использования натуральных пищевых красителей.

21. Отходы общественного питания. Основные сырьевые источники. Переработка. Использование в пищевых продуктах.

22. Новейшие данные по использованию инновационных видов сырья в общественном питании. Фрукты как источники функциональных ингредиентов. Топинамбур. Семена растительного сырья.

Таблица 5

Образец экзаменационного билета

 <p>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ Опорный университет</p>	<p>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ») Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</p>
	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u></p>
<p>По дисциплине (модулю): «Инновационные технологии в общественном питании» Семестр 7</p>	
<p>Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p>	
<p>1. Пищевые красители. Характеристика натуральных пищевых красителей. Примеры использования натуральных пищевых красителей. 2. Отходы общественного питания. Основные сырьевые источники. Переработка. Использование в пищевых продуктах.</p>	
<p>Составил: Доцент, к.т.н. _____ М.С. Воронина _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.</p>	<p>Утверждаю: Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.</p>

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Что является комбинированным способом тепловой обработки А) жарка во фритюре Б) жарка В) варка Г) тушение	ПК-1	5
2.	Что такое дефростация мяса а) обвалка б) вид термической обработки в) размораживание	ПК-1	5
3.	Для чего вымачивают рыбу а) для улучшения аромата и цвета б) для уменьшения содержания соли в) для подготовки к тепловой обработке	ПК-1	5
4.	Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине? А. планетарное; Б. возвратно-поступательное; В. вращательное; Г. .прямолинейное.	ПК-1	5
5.	Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах? А. «острым паром»; Б. варка основным способом;	ПК-1	5

	В. припускание; Г. бланширование.		
6.	Инновационный цикл начинается с а) Фундаментальных исследований б) Освоения запуска в производство в) Выхода новой продукции на рынок	ПК-1	5
7.	Процесс инновации – это ... а) разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности б) процесс разработки, освоения и внедрения новой техники в) Коммерциализация новшеств	ПК-1	5
8.	Инновационный процесс – это а) процесс освоения продукт-инноваций б) разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций в) процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования	ПК-1	5
9.	Инновационный процесс является ... а) Сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат б) Прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат в) Неопределенным, многовариантным, вероятностным	ПК-1	5
10.	Какие два способа тепловой обработки совмещаются в пароконвектомате? а) бойлерный, инжекционный; б) паровой, конвекционный; в) жарочный, варочный;	ПК-1	5

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным работам	систематически на практических занятиях /письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Вопросы к экзамену	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	по пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(86-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-85) баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать	(26-50) баллов

	ответы на поставленные вопросы	
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0-25 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Защита отчёта по лабораторным работам	0-100 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

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

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	252 / 7
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	252 / 7	16	72	-	7	130	27	экзамен
Итого	252 / 7	16	72	-	7	130	27	экзамен

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.2	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением теоретических основ новых инновационных технологий, использующихся и предлагающихся к использованию в общественном питании; инновационных видов сырья, внедряемого в производство продуктов общественного питания с целью повышения физиологической ценности, содержания витаминов, придания функциональности, снижения себестоимости.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.