



**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»**

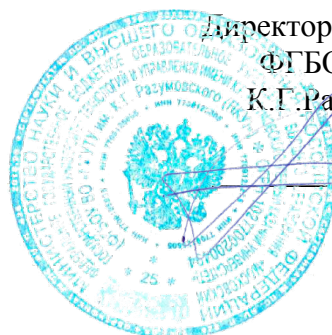
Директор МОКИТУ (филиал)

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.05.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО 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

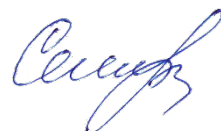
Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Инновационные технологии общественного 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 12.11.2015 г № 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

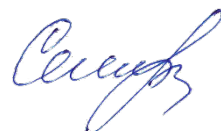


Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий общественного питания», 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



(подпись)

Н.И. Валентинова

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ).....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины .....	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	7
5.3 Разделы и темы дисциплины и виды занятий .....	7
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения .....	8
6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	9
6.1. План самостоятельной работы студентов .....	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	11
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	12
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	13
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС) .....	14
11.1. Оценочные средства текущего контроля.....	15
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).....	15
12.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ .....	20
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....	21

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении студентами знаний в области развития и внедрения инновационных технологий в общественном питании.

Задачи учебной дисциплины:

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области современных инновационных технологий при приготовлении кулинарной продукции;
- овладение знаниями и умениями по организации производственного процесса с целью успешного конкурентирования на рынке и эффективного функционирования предприятий питания;
- готовности применять профессиональные знания в области внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей.

## 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Инновационные технологии общественного питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по заочной форме обучения.

Изучение учебной дисциплины «Инновационные технологии общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания». Изучение учебной дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» является базовым для последующего освоения всего программного материала и написания выпускной квалификационной работы.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья
		<b>Уметь:</b> применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
		<b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	<b>Знать:</b> как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного

	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>технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p><b>Знать:</b> как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками , как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
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	<p><b>Знать:</b> как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> навыками, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии</p>

		питания и гостеприимства
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		<b>Уметь:</b> применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
		<b>Владеть:</b> знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг

#### 4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
		4			
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	12	12			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4	4			
Практические занятия (ПЗ)	-	-			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	8	8			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	195	195			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	Экзамен/ 9	9			
Общая трудоемкость	часы	216			
	зачетные единицы	6	6		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

#### Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве

Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании (ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.2. Порошковые технологии (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.3. Обогащенные продукты (ПК-4, ПК-6)

Тема 1.4. Биологически активные добавки (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez) (ПК-1, ПК-4, ПК-7)

Тема 1.6. Технология Souse-vide (ПК-4, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.7. Вакуумные технологии (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 1.8. Технологии с применением азота (ПК-1, ПК-4)

Тема 1.9. Индукционные технологии (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.10. Технология CapCold (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная продукция (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

#### Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование

Тема 2.1. Инновационное охлаждающее оборудование (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

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

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Инновационные технологии общественного питания», обеспечивают усвоение всех последующих дисциплин и написание выпускной квалификационной работы	Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании Тема 1.2. Порошковые технологии Тема 1.3. Обогащенные продукты Тема 1.4. Биологически активные добавки Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez) Тема 1.6. Технология Souse-vide Тема 1.7. Вакуумные технологии Тема 1.8. Технологии с применением азота Тема 1.9. Индукционные технологии Тема 1.10. Технология CapCold Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная продукция Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование

### 5.3 Разделы и темы дисциплины и виды занятий

#### Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные	СРС	Всего

		занятия		
<b>Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>99</b>	<b>108</b>
Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании	0,1	0,3	7,6	8,3
Тема 1.2. Порошковые технологии	0,1	0,3	7,6	8,3
Тема 1.3. Обогащенные продукты	0,1	0,3	7,6	8,3
Тема 1.4. Биологически активные добавки	0,1	0,3	7,6	8,3
Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	0,1	0,3	7,6	8,3
Тема 1.6. Технология Souse-vide	0,1	0,3	7,6	8,3
Тема 1.7. Вакуумные технологии	0,2	0,3	7,6	8,3
Тема 1.8. Технологии с применением азота	0,2	0,3	7,6	8,3
Тема 1.9. Индукционные технологии	0,2	0,3	7,6	8,3
Тема 1.10. Технология CapCold	0,2	0,3	7,6	8,3
Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии продукция	0,2	0,3	7,6	8,3
Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная	0,2	0,3	7,6	8,3
Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании	0,2	0,4	7,8	8,4
<b>Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>99</b>	<b>108</b>
Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	0,6	1,3	33	36
Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	0,6	1,3	33	36
Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	0,8	1,4	33	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Экзамен</b>			<b>9</b>
<b>Общий объем, часов</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>195</b>	<b>216</b>

#### 5.4. 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. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании	Лекция-беседа



2	Тема 1.2. Порошковые технологии	Лекция-беседа
3	Тема 1.3. Обогащенные продукты	Лекция-беседа
4	Тема 1.4. Биологически активные добавки	Лекция-беседа
5	Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	Лекция-беседа
6	Тема 1.6. Технология Souse-vidе	Лекция-беседа
7	Тема 1.7. Вакуумные технологии	Лекция-беседа
8	Тема 1.8. Технологии с применением азота	Лекция-беседа
9	Тема 1.9. Индукционные технологии	Лекция-беседа
10	Тема 1.10. Технология CapCold	Лекция-беседа
11	Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии	Лекция-беседа
12	Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная	Лекция-беседа
13	Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании	Лекция-беседа
14	Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	Лекция-беседа
15	Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	Лекция-беседа
16	Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	Лекция-беседа

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Заочная форма обучения			
		Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
1.	Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве				ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
2.	Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	Лабораторная работа № 1. «Технология приготовления продукции способом Cook&Chill»	0,3	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
3.	Тема 1.6. Технология Souse-vidе	Лабораторная работа № 2. «Влияние технологии Souse-vidе на органолептические и реологические свойства продукта»	0,3	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
4.	Тема 1.7. Вакуумные технологии	Видео-семинар-исследование № 3 «Индукционные	0,3	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

		технологии»			
5.	Тема 1.8. Технологии с применением азота	Лабораторная работа № 4 «Приготовление сорбета с использованием жидкого азота»	0,3	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
6.	Тема 1.9. Индукционные технологии	Видео-семинар-исследование № 5 «Индукционные технологии»	0,3	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
7.	Тема 1.10. Технология CapCold	Видео-семинар-исследование № 6 «Технология CapCold»	0,3	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
8.	Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии	Лабораторная работа № «Технология приготовления винегрета в виде соуса»	0,4	Устный опрос, доклады	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.2. Порошковые технологии	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.3. Обогащенные продукты	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.4. Биологически активные добавки	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.6. Технология Souse-vide	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.7. Вакуумные технологии	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.8. Технологии с применением азота	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.9. Индукционные технологии	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.10. Технология CapCold	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада

Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Инновационные технологии общественного питания» является в приобретении студентами знаний в области развития и внедрения инновационных технологий в общественном питании. 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 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 – экзамену.

*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 развёрнутое, 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 заключается 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 лабораторной работе.* Подготовка к лабораторной работе включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, исследовательской работы, которые станут результатом предстоящей работы.

*Подготовка к экзамену.* Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету. Объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы.

## **7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Инновационные технологии общественного питания» учебным планом не предусмотрены.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

2. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

3. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями: Учебное пособие / Новоселов С.В., Маюрникова Л.А. - СПб: ГИОРД, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=858253>

4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=927093>

2. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=935857>

### **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)

GIMP (GNU General Public License)

Inkscape (GNU General Public License)

Microsoft Visio Standart (203-18112101)

Microsoft Visual Studio 2015 Pro (№ 203-18111301)

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

AutoCAD 2019 (№ 562-94308307)

### **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**

Научно-исследовательская лаборатория, Лаборатория контроля качества продукции 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; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Химические реактивы; Микроскопы; Раковина; Набор химической стеклянной посуды, Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Центрифуга, рН-метр, Ионметр, Средства индивидуальной защиты; Флаконы для хранения растворов реактивов; Штативы для пробирок; Держатели для пробирок; Нагревательные приборы (спиртовка); Вытяжные шкафы; Электрическая плитка; Индикаторная бумага. Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Лабораторный стол с ящиками металлическими (двойной); Столешница лабораторная; Учебно-наглядные пособия.

## **10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения.

*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 (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Инновационные технологии общественного 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		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	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 экзамене.

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

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 на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен 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 по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена 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 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 «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 средства текущего контроля

#### ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

- «Классификация, ассортимент и технология производства охлажденной продукции»;
- «Оборудование, используемое при производстве охлажденной продукции»;
- «Продукция сублимационной сушки для общественного питания»;
- «Современные тенденции на рынке пищевых и биологически активных добавок»;
- «Особенности разработки новой и функциональной продукции в общественном питании»;
- «Особенности технологического процесса производства охлажденной продукции в герметизированных мягких полимерных пакетах»;
- «Основные этапы создания функциональных продуктов»;
- «Научные принципы обогащения продукции»;
- «Рейтинг предприятий питания с молекулярной кухней в г. Москве»;
- «Современное тепловое оборудование»;
- «Современное холодильное оборудование».

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является **экзамен**, который проводится в **устной** форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью использовать технические средства измерения основных параметров технологических	Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества;	Этап формирования знаний и навыков
		Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с использованием программного	

	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
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: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования; Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;	Этап формирования навыков
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества; Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.	Этап формирования умений и навыков
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности	Знать: соответствующую нормативную документацию; Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием	Этап формирования умений и навыков



	производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	программного обеспечения; Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства	
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	Этап формирования умений
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг	
		Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	

**Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:**

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
<p><b>ПК-1</b> <b>ПК-4</b> <b>ПК-6</b> <b>ПК-7</b> <b>ПК-19</b></p>	<p><b>Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве</b> Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании Тема 1.2. Порошковые технологии Тема 1.3. Обогащенные продукты Тема 1.4. Биологически активные добавки Тема 1.5. Технология Cook&amp;Chill (Cook&amp;Freez) Тема 1.6. Технология Souse-vide Тема 1.7. Вакуумные технологии Тема 1.8. Технологии с применением азота Тема 1.9. Индукционные технологии Тема 1.10. Технология CapCold Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная продукция Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании <b>Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование</b> Тема 2.1. Инновационное охлаждающее оборудование Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование</p>	<p>Реферат, доклад, лабораторные работы, экзамен</p>	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p><b>От 0 до 10 баллов</b></p>

## ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Какие цели преследует кулинарная обработка продуктов?
2. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания.
3. Правила приема продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Хранение готовой пищи.
7. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки, основанные на поверхностном нагреве продуктов.
8. Способ тепловой кулинарной обработки, основанный на использовании инфракрасного излучения.
9. Способ тепловой кулинарной обработки продуктов объемным нагревом.
10. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов питания.
11. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного пара.
12. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
13. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?
14. Из каких разделов состоят Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?
15. Какую роль играют Технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?
16. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в Сборниках рецептур?
17. Основные положения СТП (стандарта предприятия) на продукцию общественного питания.
18. Определение качества продукции, основные критерии качества.
19. Методы оценки качества продукции.
20. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
21. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
22. Какова роль белков в питании человека? Что такое азотистый баланс и какие его виды могут наблюдаться в организме?
23. Что включают в себя понятия «пищевая и биологическая» ценность белков? Как определяется биологическая ценность белков?
24. Чем объясняется высокая усвояемость жиров рыб по сравнению с жирами теплокровных животных?
25. В чем состоит отличие понятий «аминокислотный состав» и «первичная структура» белка?
26. Перечислите основные функциональные свойства растительных белков.
27. Гидратация белков. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
28. Как изменяются свойства белков в процессе тепловой денатурации?
29. Денатурация белков в концентрированных растворах. Гели.
30. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
31. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
32. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества?
33. Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?

## **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 оснащенности 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