

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КУЛИНАРИИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.9 Современные тенденции в кулинарии

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

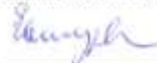
Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиль)

Программу составили О.М. Евтухова



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» является формирование у студентов комплекса необходимых знаний и умений о современных тенденциях в кулинарии.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» решаются следующие задачи:

- изучить современные тенденции в мировой кулинарии,
- ознакомиться с фундаментальными основами мировой классической кулинарии, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, возможностях кулинарного применения и обработки новых видов сырья и пищевых продуктов,
- изучить современные варианты использования обычных видов сырья и пищевых продуктов.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела».

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

Процесс изучения дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» 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.

В результате освоения компетенции ПК-4 студент должен:

- знать: основные современные тенденции в кулинарии, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденций в кулинарии;
- уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденций в кулинарии;

– владеть: навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии.

ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции ПК-25 студент должен:

знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии;

уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии;

владеть: навыками работы с научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

В соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» дисциплина «Современные тенденции в кулинарии» изучается студентами заочной формы обучения на 4 курсе (сессия С).

Дисциплина «Современные тенденции в кулинарии» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курсов: «Технология продукции общественного питания», «Кондитерское производство», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплина «Современные тенденции в кулинарии» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Б1.В.ОД.9.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лабораторных работ, курсовая работа, контрольная работа, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке

заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» является зачет.

Дисциплина «Современные тенденции в кулинарии» изучается студентами заочной формы обучения, языком обучения является русский.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, акад. часов/ зачетных единиц	Сессия
		С
Общая трудоемкость дисциплины	108/3,0	108/3,0
Контактная работа с преподавателем:	20/0,55	20/0,55
занятия лекционного типа	8/0,22	8/0,22
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	12/0,33	12/0,33
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	84/2,34	84/2,34
изучение теоретического курса (ТО)	84/2,34	84/2,34
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (курсовая работа)	+	+
Контрольная работа	4/0,11	4/0,11
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад.-часы)	Занятия семинарского типа (акад. часы)		Самостоятельная работа (акад. часы)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. часы)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. часы)		
1	Раздел 1 Современные способы и технологические принципы в кулинарии	1			12	ПК-4, ПК-25

2	Раздел 2 Современные тенденции использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии	1			12	ПК-4, ПК-25
3	Раздел 3 Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии	6		12	60	ПК-4, ПК-25
	ИТОГО	8	-	12	84	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в академических часах	
			всего	в т.ч., в инновационной форме
1	1	Раздел 1 Современные способы и технологические принципы в кулинарии	1	
2	1	Тепловая обработка: приемы и особенности их применения (варка, пошивание, брезирование, поэлирование, глубокое жарение; приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте, в рукаве и другое). Технология приготовления блюд в вакуумной упаковке су-вид (Sous Vide). Технология PassoJet для приготовления блюд. Приготовление на сковороде вок. Прием деглясирования. Фламбирование. Использование сифонов и кремеров для производства блюд и напитков. Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: фудпейринг, ферментация, криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация, антигриль, ароматизация, дегидрирование, выдержка, жарка в азоте, центрифугирование. Молекулярная кухня. Основные приемы молекулярной кухни.	1	
3	2	Раздел 2 Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии	1	
4	2	Современные тенденции использования обычных видов сырья и пищевых продуктов; возможности кулинарного применения новых и экзотические виды сырья и пищевых продуктов в мировой кулинарии. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы: определения и отличительные особенности, ассортимент и использование в кулинарии. Первичная обработка сырья и подготовка продуктов (мясо, овощи, птица, рыба, морепродукты и другое). Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд.	1	

		Роль фона в дизайне блюд		
5	3	Раздел 3 Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии	6	
6	3	3.1 Бульоны, желе, загустители и связывающие средства: классификация, ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения		
7	3	3.2 Соусы. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов соусов в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
8	3	3.3 Закуски. Смешанные закуски, закуски одного продукта. Современные тенденции при приготовлении закусок в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
9	3	3.4 Салаты. Простые, сложные и теплые салаты - современные тенденции при приготовлении салатов в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения Салатные заправки. Канапе, сэндвичи и пикантные закуски.		
10	3	3.5 Супы. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов супов в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения. Суповые гарниры: виды и состав	1	
11	3	3.6 Вторые горячие блюда из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы и дичи. Роль вторых горячих блюд в кулинарии. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы и дичи входящих в реестр блюд мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд	1	
12	3	3.7 Картофель и овощи. Современные тенденции при приготовлении блюд из картофеля и овощей в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	1	
13	3	3.8 Сладкие блюда. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов сладких блюд в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд	1	
	Итого		8	-

3.3. Лабораторные работы

№	Номер раздела дисциплины	Наименование работ	Трудоёмкость (акад. часы/ЗЕ)	
			всего	в т.ч. в инновационной форме
1	1-3	Производство соусов и бульонов с учетом современных тенденции в кулинарии	4	
2	1-3	Производство закусок: смешанных закусок, закусок одного продукта, канапе, сэндвичей и пикантных закусок с учетом современных тенденции в кулинарии	-	
3	1-3	Производство простых, сложных и теплых салатов с учетом современных тенденции в кулинарии. Производство салатных заправок	-	
4	1-3	Производство супов с учетом современных тенденции в кулинарии	-	
5	1-3	Производство вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, входящих в реестр блюд мировой кулинарии с учетом современных тенденции	-	
6	1-3	Производство вторых горячих блюд из мяса, входящих в реестр блюд мировой кулинарии с учетом современных тенденции	4	
7	1-3	Производство вторых горячих блюд из птицы и дичи, входящих в реестр блюд мировой кулинарии с учетом современных тенденции	4	
8	1-3	Производство горячих блюд из картофеля и овощей с учетом современных тенденции в кулинарии	-	
	Итого		12	-

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 440 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557877>.

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» является зачет, который проводится в устной форме по вопросам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются: контрольная работа и курсовая

работа. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 375 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Карпухина, В. В. Большая энциклопедия специй, приправ и пряностей / В. В. Карпухина. - Москва : АСТ, 2015. - 351 с.

2. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 440 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557877>

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Изд. 15-е, испр. и доп. – Санкт-Петербург : Профи, 2011. - 771 с.

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : [нормативный документ / А. И. Тютюнник и др.] ; под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 814, [1] с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. О введении в действие санитарных правил (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6 Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила») [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (ред. от 31.03.2011) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

2. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

3. ОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.

4. ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. – Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – 16 с.

5. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 16 с.

6. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 35 с.

7. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

11. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.

13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
14. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 50 с.
15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
16. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.
17. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
18. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

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

- Вестник индустрии питания. Общепит в России – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru/>
- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания (HoReCa). – Режим доступа : <http://www.horeca.ru>
- Журнал «ВКУС Гид: ресторация». – Режим доступа: <http://www.vkusmedia.ru/>
- Журнал «Гастрономъ». – Режим доступа : <http://www.gastronom.ru/>
- Журнал «Мое дело. Ресторан (FoodService)». – Режим доступа: <http://www.cafefuture.ru>
- Журнал «Мясной ряд». – Режим доступа : <http://meat-milk.ru/>
- Журнал «ПродИндустрия». – Режим доступа: <http://www.prodindustry.ru/>
- Журнал «Ресторанные ведомости».- Режим доступа: <http://www.restoved.ru/>
- «Пир». Выставка индустрии гостеприимства. - Режим доступа: <http://www.pir.ru/>
- Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров.- Режим доступа: <http://www.chefs.ru/>
- Сайт для профессионалов ресторанного бизнеса. – Режим доступа: <http://www.restorus.com/>
- Федерация профессиональных поваров и кондитеров России. – Режим доступа: <http://www.chefcompany.ru/>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» относятся: работа со специальной литературой, подготовка к лабораторным работам, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно, написание контрольной работы и написание курсовой работы.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» включает в себя:

- подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической,
- работу с книгой,
- систематизацию полученной информации,
- обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Самостоятельная работа студентов должна обладать следующими признаками: быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы согласно заданию преподавателя, демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– *текущий контроль* – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лабораторных работах. Формы текущего контроля: лабораторные работы;

– *рубежный контроль* – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты лабораторных работ, защита контрольной работы, защита курсовой работы;

– *промежуточный контроль* – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Студент отчитывается перед преподавателем о результатах выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» по одной из следующих форм: конспекты студентов.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первой лабораторной работе семестра

учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на лабораторных работах.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Основными документами при оформлении самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» являются:

1) график самостоятельной работы студентов, текущего и рубежного контроля самостоятельной работы студентов по всему семестру учебного процесса дисциплины,

2) журнал преподавателя с фиксированными данными текущей успеваемости, посещаемости и итогов выполнения самостоятельной работы студентами групп.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
Раздел 1 Современные способы и технологические принципы в кулинарии	Конспектирование основной учебной и периодической рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к лабораторным работам	Текущий	Четкое и последовательное выполнение заданий лабораторных работ	Озвучивание задания
Раздел 2 Современные тенденции кулинарного использования	Конспектирование основной учебной и периодической рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной

сырья и пищевых продуктов в кулинарии	Подготовка к лабораторным работам	Текущий	Четкое и последовательное выполнение заданий лабораторных работ	Озвучивание задания
Раздел 3 Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии	Конспектирование основной учебной и периодической рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к лабораторным работам	Текущий	Четкое и последовательное выполнение заданий лабораторных работ	Озвучивание задания
Курсовая работа	Проработка и выполнение вопросов для пояснительной записки и литературы	Рубежный	Ответы на вопросы для защиты	Контроль, предупреждение об защите курсовой работы
Контрольная работа	Проработка и выполнение вариантов заданий для контрольной работы	Рубежный	Ответы на варианты заданий	Контроль, предупреждение о сдаче
Зачет	Проработка конспекта и литературы для зачета	Промежуточный	Ответы на вопросы зачета	Контроль, предупреждение о зачете

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения

Наименование	специальных*	Оснащенность	специальных
--------------	--------------	--------------	-------------

помещений и помещений для самостоятельной работы	помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, расточный шкаф XL 041 Lievoх, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол

	разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория В, С Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ул. Лиды Прушинской, зд.2	Конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жш, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS – 2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT – 4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка CHF1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»;

<p>библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N- 3шт.; Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 ТХ; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>
---	--