Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ВИДЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Гайнеев Э.Р.,
кандидат педагогических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Альтернативные виды общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Проблемы развития предприятий общественного питания, Перспективы развития предприятий общественного питания , История ресторанного сервиса, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

1. **Перечень планируемых результатов обучения**

Целью изучения дисциплины «Альтернативные виды общественного питания» является обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанного сервиса.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Альтернативные виды общественного питания» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-11___Способен применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.1. Знает правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-1 правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-2 методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного	ОР-3 применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-4 определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-5 навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-6 навыками определения экономических результатов хозяйственной

ПК-11.2. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.3. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	питания		деятельности предприятий общественного питания

2. 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

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
7	2	72	12	20	-	40	зачет
Итого:	2	72	12	20	-	40	зачет

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

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
7 семестр				
Тема 1. Организационная структура предприятий альтернативных видов общественного питания	2	2		6
Тема 2. Снабжение предприятий альтернативных видов общественного питания	2	2		6
Тема 3. Вспомогательные службы предприятий альтернативных видов общественного питания	2	2		6
Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях альтернативных видов общественного питания	2	4		6
Тема 5. Организация обслуживания потребителей альтернативных видов общественного питания	2	4		6
Тема 6. Альтернативные виды общественного питания работников предприятий, организаций в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях,	2	6		10
ИТОГО:	12	20		40

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (7 семестр).

Тема 1. Организационная структура предприятий альтернативных видов общественного питания.

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

Тема 2. Снабжение предприятий альтерантивных видов общественного питания.

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

Тема 3. Вспомогательные службы предприятий альтерантивных видов общественного питания.

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

Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях альтерантивных видов общественного питания.

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

Тема 5. Организация обслуживания потребителей альтернативных видов общественного питания.

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

Тема 6. Альтернативные виды общественного питания работников предприятий, организаций, в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях

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

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

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

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (7 семестр)

1. Реферат по теме «Основные функции общественного питания».
2. Реферат по теме «Основные виды питания и их особенности».
3. Реферат по теме «Рабочая система социального питания».
4. Реферат по теме «Школьная система социального питания».
5. Реферат по теме «Студенческая система социального питания».
6. Реферат по теме «Детская система социального питания».
7. Реферат по теме «Альтернативное питание военных учебных заведений»
8. Реферат по теме «Альтернативное питание лечебно-оздоровительное».
9. Реферат по теме «Особенности лечебного питания».

10. Реферат по теме «Планирование рациона лечебного питания».
11. Реферат по теме «История и эволюция питания человека».
12. Реферат по теме «Значение холестерина в развитии атеросклероза».
13. Реферат по теме «Профилактика недостаточности витаминов».
14. Реферат по теме «Пищевые отравления и их профилактика».
15. Реферат по теме «Пищевые инфекции, источники инфицирования».
16. Реферат по теме ««Нормы питания детей в дошкольных учреждениях».

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения.
	Оценочные средства для промежуточной аттестации 2зачет ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Альтернативные виды общественного питания».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

1. Перечислить социальные и экономические задачи общественного питания.
2. Дать определение рынка услуг предприятий общественного питания.
3. Перечислить функции предприятия общественного питания.
4. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания.
5. Дать определение услуги предприятия общественного питания
6. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания?
7. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания.
8. Дать общую характеристику производственной группе помещений.
9. Дать общую характеристику торговой группе помещений.
10. Дать характеристику основных видов социального питания.
11. Пути повышение эффективности использования персонала.
12. Какие могут быть потери при хранении продовольствия?
13. Альтернативные виды питания работников предприятий, организаций.
14. Альтернативные виды питания в детских учреждениях.
15. Альтернативные виды питания в образовательных учреждениях.
16. Альтернативные виды питания в медицинских учреждениях
17. Альтернативные виды питания в социальных учреждениях
18. В чем выражается мощность предприятия общественного питания?
19. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания.
20. В чем сущность принципов снабжения: своевременность; ритмичность; комплектность.
21. Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания.
22. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания по форме организации.
23. Как подразделяют снабжение по форме поставки товаров?
24. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания.
25. Назвать основные критерии выбора поставщиков для предприятия питания.
26. Как классифицируют товарные запасы предприятия общественного питания?
27. Перечислить основное оборудование складских помещений предприятий общепита.
28. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания.
29. Какова роль тары и тарного хозяйства в обслуживании производства.
30. Как организуют транспортное обслуживание предприятий общественного питания.
31. Какую роль в составе предприятия питания выполняют технические помещения?
32. Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
33. В чьей компетенции находится вопросы оперативного планирования?
34. Какие сведения содержит рецептура на приготовлении блюда?
35. Охарактеризовать технологическую карту (ТК) на производства блюда.
36. Чем отличается технологическая карта на производство блюда
37. от технико-технологической (ТТК) карты на его производство?
38. Дать определение меню.
39. Назвать виды меню, используемые в предприятиях общественного питания.
40. Какие функции выполняет меню в предприятии питания?
41. Какой принцип положен в порядок расположения блюд в меню?
42. Какие требования предъявляются к внешнему оформлению карты блюд?
43. Какова цель диагностики меню на предприятии общественного питания?
44. Назвать основные этапы процесса диагностики
45. Назвать отличительные признаки цеховой и бесцеховой структуры производства.
46. Какие цехи относят к заготовочным?
47. Какие цехи относят к доготовочным?
48. Назвать специализированные цехи предприятий общественного питания.
49. Какие цехи относят к производственным (вспомогательным) помещениям? ?
50. Какие цехи предприятия общественного питания относят к основным?
51. Назвать технологические линии горячего цеха предприятия общественного питания
52. Какую роль в составе производственных цехов играет холодный цех?

53. Назвать производственный персонал предприятия общественного питания.
54. Какими документами определяется требования к производственному персоналу?
55. Перечислить основные методы обслуживания на предприятиях питания.
56. Дать характеристику формам обслуживания на предприятии общественного питания.
57. В каких предприятиях используют обслуживание официантами?
58. Какие столовые приборы называют основными?
59. Перечислить наборы столовых предметов, относящихся к основным.
60. Для потребления каких блюд используют столовый набор?
61. Назвать состав десертного набора
62. Перечислить столовую посуду, используемую при сервировке.
63. Для каких целей используют мольтон, наперон?
64. Назвать стандартные размеры салфеток.
65. В каких случаях при сервировке столов используют салфетки-сеты, дорожки?
66. Какие рюмки подаются для подачи вин: белых, красных, игристых?
67. В каких рюмках подают минеральные и фруктовые воды?
68. Назвать порядок операций по сервировке стола.
69. В какой последовательности укладывают ножи или сервировке стола?
70. В какой последовательности укладывают вилки?
71. Укажите последовательность планирование рациона лечебного питания.
72. Охарактеризуйте меры профилактики недостаточности витаминов.
73. Укажите причины пищевых отравлений и их профилактика».
74. Где может находиться салфетка на сервированном столе?
75. Чем отличаются сервировки столов для различных видов обслуживания?
76. Как рассчитать количество обслуживающего персонала для банкетного обслуживания?
77. По какому поводу проводятся банкеты с частичным обслуживанием официантами?
78. В каких случаях лучшей формой банкетного обслуживания будет банкет-фуршет?
79. Назвать преимущества банкета фуршет
80. Какие виды меню используют рестораны при гостиницах?
81. Дать определение качеству обслуживания.
82. Назвать критерии качества обслуживания.
83. Охарактеризуйте школьную систему социального питания.
84. Охарактеризуйте студенческую систему социального питания.
85. Охарактеризуйте детскую систему социального питания.
86. Охарактеризуйте школьную систему социального питания.
87. Охарактеризуйте основные функции общественного питания.
88. Охарактеризуйте особенности лечебно-диетического питания.
89. Назвать критерии качества услуг питания.
90. Что включает понятие «качество труда обслуживающего персонала»?
91. Как организовать оценку качества обслуживания на предприятии общественного питания?
92. .Кто входит в комиссию по оценке качества услуг питания на предприятии?

Что является предметом маркетинга

93. в общественном питании?
94. .Сформируйте ключевое правило маркетинга в общественном питании
95. .Какие рекламные средства используют при продвижении услуг питания?

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Зачёт
7 семестр	Разбалловка по видам работ	6 х 1=6 баллов	10 х 1=10 баллов	152 балла	32 балла
	Суммарный макс. балл	6 баллов max	16 баллов max	168 балла max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 7 семестра

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 100
«не зачтено»	100 и менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (7 семестр)

Практическая работа № 1.Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

План:

1. салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками;
2. винегрет с морской капустой.

Практическая работа № 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

План:

1. молочный суп с лапшой
2. суп «щи»

Практическая работа № 3. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

План:

1. тефтели из телятины на пару.
2. паровые котлеты из телятины

Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

План:

1. вареная рыба
2. котлеты рыбные на пару.

Практическая работа № 5. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

План:

1. творожная запеканка
2. омлет.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232]

2.Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/546647 (дата обращения: 16.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=387355]

2.Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=358469]

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/