МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
_____ / О.В. Юсупова
"_____" _____ 20___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.01 «Мастерская инноваций (проектная мастерская)»

Код и направление подготовки (специальность)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология создания новых продуктов общественного питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2024
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Самара 2024

Б1.В.01.01 «Мастерская инноваций (проектная мастерская)»

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 1028 от 14.08.2020 и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

Доцент, кандидат технических наук, доцент (должность, степень, ученое звание)	Д.Ф Игнатова (ФИО)
Заведующий кафедрой	З.Е. Мащенко, кандидат фармацевтических наук, доцент (ФИО, степень, ученое звание)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методического совета факультета / института (или учебно-методической комиссии)	Д.В Зипаев, кандидат технических наук, доцент (ФИО, степень, ученое звание)
Руководитель образовательной программы	А.В. Абаева, кандидат технических наук, доцент (ФИО, степень, ученое звание)

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 6
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6
4.1 Содержание лекционных занятий 7
4.2 Содержание лабораторных занятий 7
4.3 Содержание практических занятий 7
4.4. Содержание самостоятельной работы 9
5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю) 10
6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения 11
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем 11
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 11
9. Методические материалы 12
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) 13

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

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	ПК-1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Владеть составлением научных отчетов и публикаций с использованием знаний о современных достижениях в сфере общественного питания
			Знать методы исследований качества сырья и конечных продуктов общественного питания
			Уметь анализировать результаты проведенных научных исследований по внедрению современных инноваций в технологическую линию производства продуктов общественного питания
Универсальные компетенции			
	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Владеть приемами повышения эффективности технологий производства продуктов питания за счет внедрения творческих идей
			Знать современные элементы творческого подхода к оформлению продуктов общественного питания
			Уметь использовать новейшие достижения в сфере общественного питания для улучшения существующих технологий
		УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Владеть способностями мониторинга реализации проекта

			Знать основные этапы жизненного цикла проекта
			Уметь планировать проект по разработке новых продуктов общественного питания
	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Владеть стратегией сотрудничества и навыками работы в команде
			Уметь выстраивать отношения в команде
		УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Владеть организаторскими способностями для распределения ролей в команде
			Уметь планировать свое время для достижения поставленной цели

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1		Высокотехнологичные производства продуктов питания; Использование инновационных технологий пищевой отрасли для создания продуктов питания; Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания; Основы молекулярной гастрономии; Применение систем менеджмента качества на предприятиях общественного питания; Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика: технологическая практика; Современные достижения в сфере общественного питания; Технология барного дела	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
УК-2		Инженерное предпринимательство; Теоретические и практические основы получения продуктов общественного питания повышенной пищевой и биологической ценности	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-3		Инженерное предпринимательство	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов / часов в электронной форме	1 семестр часов / часов в электронной форме	2 семестр часов / часов в электронной форме	3 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	24	8	8	8
Практические занятия	24	8	8	8
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	1	1	1
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	81	27	27	27
подготовка к зачету	15	5	5	5
подготовка к практическим занятиям	66	22	22	22
Итого: час	108	36	36	36
Итого: з.е.	3	1	1	1

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

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	Всего часов
1	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	0	0	8	27	35
2	Текстурная кухня	0	0	8	27	35
3	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	0	0	8	22	30
4	Подготовка к зачету с оценкой	0	0	0	5	5
	КСР	0	0	0	0	3
	Итого	0	0	24	81	108

4.1 Содержание лекционных занятий

Учебные занятия не реализуются.

4.2 Содержание лабораторных занятий

Учебные занятия не реализуются.

4.3 Содержание практических занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
1 семестр				
1	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	Тема 1 Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: История появления, специфика, преимущества приготовления пищевых продуктов по технологии «sous vide», недостатки технологии и пути их решения. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по «sous vide» технологии	2
2	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	Тема 1 Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Этапы технологии, технологическая схема производства, параметры процесса, выбор температурного и временного режима, необходимое оборудование, виды упаковки. Значимость технологии в сегментах общественного питания: ресторанном бизнесе и социальном питании	2
3	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	Тема 2 Технология Cook&Chill	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: История появления, суть, назначение, эффективность технологии Cook&Chill. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по Cook&Chill технологии	2

4	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	Тема 2 Технология Cook&Chill	Этапы технологии, технологическая схема производства, параметры процесса, необходимое оборудование, условия и сроки хранения Значимость технологии в сегментах общественного питания: ресторанном бизнесе и социальном питании. Технология Capkold (описание, технологические операции, оборудование.	2
			Итого за семестр:	**8**
2 семестр				
5	Текстурная кухня	Тема 3 Текстурная кухня	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Техники текстурной кухни: сферификация, эмульсификация (кухня пены, эмульсии), желирование. История появления текстурной кухни. Перспективность текстурной кухни в создании блюд здорового питания.	2
6	Текстурная кухня	Тема 3 Текстурная кухня	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам:. Сферификация, описание технологии, компонентов, их технологические характеристики, описание сфер различных форм и размеров. Техники сферификации (основная или базовая; обратная или реверсная), технологические операции, параметры, техника подготовки компонентов, рецепты приготовления блюд текстурной кухни методом сферификации.	2
7	Текстурная кухня	Тема 3 Текстурная кухня	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Эмульсификация (кухня пены, эмульсии), описание технологии, рецептур, рецепты приготовления блюд (эспумов) текстурной кухни методом эмульсификации.	2
8	Текстурная кухня	Тема 3 Текстурная кухня	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Желирование. Желирующие вещества, описание, технологические свойства (агар-агар, агароид, желатин, альгинат натрия, фурцелларан и др.). Технология, параметры режимы, рецепты блюд	2
			Итого за семестр:	**8**
3 семестр				

9	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Тема 4 Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: газомодифицированные среды. Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования	2
10	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Тема 4 Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: Long Life Fresh Food. Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования	2
11	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Тема 4 Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: обработка продуктов под высоким давлением. Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования.	2
12	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Тема 4 Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Групповая научная дискуссия. Подготовка и защита презентационного материала по следующим вопросам: Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: защитные нанопленки, Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования	2
			Итого за семестр:	**8**
			Итого:	**24**

4.4. Содержание самостоятельной работы

Наименование раздела	**Вид самостоятельной работы**	**Содержание самостоятельной работы** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	**Количество часов**
1 семестр			
Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	Подготовка и отчет по практическим работам	Подготовка и отчет по практическим работам	27
		Итого за семестр:	**27**
2 семестр			

Текстурная кухня	Подготовка и отчет по практическим работам	Подготовка и отчет по практическим работам	27
		Итого за семестр:	**27**
3 семестр			
Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	Подготовка и отчет по практическим работам	Подготовка и отчет по практическим работам	22
Подготовка к зачету с оценкой	Подготовка к зачету с оценкой	Подготовка к зачету с оценкой	5
		Итого за семестр:	**27**
		Итого:	**81**

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)

№ п/п	**Библиографическое описание**	**Ресурс НТБ СамГТУ** (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)
Основная литература		
1	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства : теория и практика:учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.].- СПб., ГИОРД, 2015.- 318 с.	Электронный ресурс
2	Нанотехнологии. Наука, инновации и возможности; Техносфера, 2008.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||13282	Электронный ресурс
Дополнительная литература		
3	Инновации в социально-культурном сервисе и туризме; Южный институт менеджмента, 2008.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||9587	Электронный ресурс
4	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства : теория и практика:учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.].- СПб., ГИОРД, 2015.- 318 с.	Электронный ресурс
5	Подрывные инновации. Как выйти на новых потребителей за счет упрощения и удешевления продукта; Альпина Паблишер, 2018.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||82634	Электронный ресурс
6	Экономико-правовые аспекты стратегии модернизации России. Потенциал и перспективы реализации социальных и технологических инноваций. Часть 2; Южный институт менеджмента, 2011.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu||iprbooks||9790	Электронный ресурс

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

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

Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной ин-формационной образовательной среды университета.

№ п/п	Наименование	Производитель	Способ распространения
1	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
2	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

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

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	eLIBRARY.ru	http://www.eLIBRARY.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
2	РОСПАТЕНТ	http://www1.fips.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
3	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
4	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
5	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
6	Журнал Вестник СамГТУ. Серия «Технические науки».	http://vestnik-teh.samgtu.ru/	Ресурсы открытого доступа
7	Положение о подготовке в магистратуре СамГТУ.	http://samgtu.ru/sites/default/files/2015/polozhenie_p-133_ot_26.09.2014.pdf	Ресурсы открытого доступа
8	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
9	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия

комплект электронных презентаций,

аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран,

компьютер/ноутбук).

Практические занятия

Лаборатория, оснащенная вытяжными шкафами, лабораторными столами, аналитическим оборудованием (электрические нагревательные приборы, весы электронные, сушильные шкафы, роторный испаритель, термостаты, фотоколориметр, рефрактометр, pH-метр, центрифуга, холодильник, микроскопы), химической посудой, химическими реактивами.

Самостоятельная работа

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены рабочие места в читальных залах научно-технической библиотеки и компьютерных классах ресурсы информационно-вычислительного центра ФГБОУ ВО «СамГТУ», оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной информационной образовательной среде.

9. Методические материалы

Методические рекомендации при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

1. ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. проработка конспекта лекции;
3. чтение рекомендованной литературы;
4. подготовка ответов на вопросы плана практического занятия;
5. выполнение тестовых заданий, задач и др.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа студентов во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. Обучающимся необходимо обращать внимание на основные понятия, алгоритмы, определять практическую значимость рассматриваемых вопросов. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выполнить расчет по заданным параметрам или выработать определенные решения по обозначенной проблеме. Задания могут быть групповые и индивидуальные. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы

овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

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

Самостоятельная работа реализуется:

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

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

10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в приложении № 1.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины

Б1.В.01.01 «Мастерская инноваций (проектная мастерская)»

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Б1.В.01.01 «Мастерская инноваций (проектная мастерская)»

Код и направление подготовки (специальность)	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология создания новых продуктов общественного питания
Квалификация	Магистр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2024
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

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

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	ПК-1 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ПК-1.1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Владеть составлением научных отчетов и публикаций с использованием знаний о современных достижениях в сфере общественного питания
			Знать методы исследований качества сырья и конечных продуктов общественного питания
			Уметь анализировать результаты проведенных научных исследований по внедрению современных инноваций в технологическую линию производства продуктов общественного питания
Универсальные компетенции			
	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Владеть приемами повышения эффективности технологий производства продуктов питания за счет внедрения творческих идей
			Знать современные элементы творческого подхода к оформлению продуктов общественного питания
			Уметь использовать новейшие достижения в сфере общественного питания для улучшения существующих технологий
		УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Владеть способностями мониторинга реализации проекта

			Знать основные этапы жизненного цикла проекта
			Уметь планировать проект по разработке новых продуктов общественного питания
	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Владеть стратегией сотрудничества и навыками работы в команде
			Уметь выстраивать отношения в команде
		УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Владеть организаторскими способностями для распределения ролей в команде
			Уметь планировать свое время для достижения поставленной цели

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (знания, умения, владения)	Оценочные средства	Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация
Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании				
ПК-1.2 Владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания и организации потребления	Знать методы исследований качества сырья и конечных продуктов общественного питания Уметь анализировать результаты проведенных научных исследований по внедрению современных инноваций в технологическую линию производства продуктов общественного питания Владеть составлением научных отчетов и публикаций с использованием знаний о современных достижениях в сфере общественного питания	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
ПК-1.3 Способен организовать научно-исследовательский процесс в области производства продуктов питания и организации потребления	Знать основные этапы научно-исследовательского проекта Уметь организовать научно-исследовательский процесс по заданной теме Владеть навыками работы в научной лаборатории	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Знать современные элементы творческого подхода к оформлению продуктов общественного питания Уметь использовать новейшие достижения в сфере общественного питания для улучшения существующих технологий Владеть приемами повышения эффективности технологий производства продуктов питания за счет внедрения творческих идей	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Знать основные этапы жизненного цикла проекта Уметь планировать проект по разработке новых продуктов общественного питания Владеть способностями мониторинга реализации проекта	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения	Уметь выстраивать отношения в команде Владеть стратегией сотрудничества и навыками работы в команде	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да

поставленной цели				
УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Уметь планировать свое время для достижения поставленной цели Владеть организаторскими способностями для распределения ролей в команде	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
Текстурная кухня				
ПК-1.2 Владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания и организации потребления	Знать методы исследований качества сырья и конечных продуктов общественного питания Уметь анализировать результаты проведенных научных исследований по внедрению современных инноваций в технологическую линию производства продуктов общественного питания Владеть составлением научных отчетов и публикаций с использованием знаний о современных достижениях в сфере общественного питания	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
ПК-1.3 Способен организовать научно-исследовательский процесс в области производства продуктов питания и организации потребления	Знать основные этапы научно-исследовательского проекта Уметь организовать научно-исследовательский процесс по заданной теме Владеть навыками работы в научной лаборатории	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Знать современные элементы творческого подхода к оформлению продуктов общественного питания Уметь использовать новейшие достижения в сфере общественного питания для улучшения существующих технологий Владеть приемами повышения эффективности технологий производства продуктов питания за счет внедрения творческих идей	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Знать основные этапы жизненного цикла проекта Уметь планировать проект по разработке новых продуктов общественного питания Владеть способностями мониторинга реализации проекта	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да

УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Уметь выстраивать отношения в команде Владеть стратегией сотрудничества и навыками работы в команде	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Уметь планировать свое время для достижения поставленной цели Владеть организаторскими способностями для распределения ролей в команде	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов				
ПК-1.2 Владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания и организации потребления	Знать методы исследований качества сырья и конечных продуктов общественного питания Уметь анализировать результаты проведенных научных исследований по внедрению современных инноваций в технологическую линию производства продуктов общественного питания Владеть составлением научных отчетов и публикаций с использованием знаний о современных достижениях в сфере общественного питания	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
ПК-1.3 Способен организовать научно-исследовательский процесс в области производства продуктов питания и организации потребления	Знать основные этапы научно-исследовательского проекта Уметь организовать научно-исследовательский процесс по заданной теме Владеть навыками работы в научной лаборатории	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-2.1 Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	Знать современные элементы творческого подхода к оформлению продуктов общественного питания Уметь использовать новейшие достижения в сфере общественного питания для улучшения существующих технологий Владеть приемами повышения эффективности технологий производства продуктов питания за счет внедрения творческих идей	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы,	Знать основные этапы жизненного цикла проекта Уметь планировать проект по разработке новых продуктов общественного питания	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да

разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Владеть способностями мониторинга реализации проекта			
УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Уметь выстраивать отношения в команде Владеть стратегией сотрудничества и навыками работы в команде	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да
УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Уметь планировать свое время для достижения поставленной цели Владеть организаторскими способностями для распределения ролей в команде	Отчет по практическим занятиям Зачет	Да	Да

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Перечислите современные способы тепловой обработки и их влияние на качество готовой продукции.
2. Теоретическая сущность технологий Sous vide.
3. История появления, специфика, преимущества приготовления пищевых продуктов по технологии «sous vide», недостатки технологии и пути их решения.
4. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по «sous vide» технологии.
5. Влияние технологий Sous vide на химический состав и содержание нутриентов в продуктах общественного питания.
6. Использование новых технологий замораживания Sous vide в приготовлении блюд общественного питания.
7. Теоретическая сущность технологий Cook&Chill.
8. История появления, суть, назначение, эффективность технологии Cook&Chill.
9. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по Cook&Chill технологии.
10. Технология Capkold (описание, технологические операции, оборудование.
11. Техники текстурной кухни: сферификация, эмульсификация (кухня пены, эмульсии), желирование.
12. История появления текстурной кухни. Перспективность текстурной кухни в создании блюд здорового питания.
13. Сферификация, описание технологии, компонентов, их технологические характеристики, описание сфер различных форм и размеров.
14. Техники сферификации (основная или базовая; обратная или реверсная), технологические операции, параметры,
15. Техника подготовки компонентов, рецепты приготовления блюд текстурной кухни методом сферификации.
16. Эмульсификация (кухня пены, эмульсии), описание технологии, рецептур, рецепты приготовления блюд (эспумов) текстурной кухни методом эмульсификации.
17. Желирование. Желирующие вещества, описание, технологические свойства (агар-агар, агароид, желатин, альгинат натрия, фурцелларан и др.). Технология, параметры режимы, рецепты блюд.
18. Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: газомодифицированные среды, защитные нанопленки, Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования.
19. Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции - Long Life Fresh Food. Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования.
20. Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции - обработка продуктов под высоким давлением. Механизм действия, параметры, сроки хранения, актуальность использования.

Шкала и процедура оценивания сформированности компетенций

На этапе промежуточной аттестации используется система оценки успеваемости обучающихся, которая позволяет преподавателю оценить уровень освоения материала обучающимися. Критерии оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) представлены в карте компетенции ОПОП.

Форма оценки знаний: оценка – 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно». Лабораторные работы, практические занятия, практика оцениваются: «зачет», «незачет». Возможно использование балльно-рейтинговой оценки.

Шкала оценивания:

«Зачет» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 50 % и более оценивается не ниже «удовлетворительно» при условии отсутствия критерия «неудовлетворительно». Выставляется, когда обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Отлично» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 86 % более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно»: студент показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов анализа конкретных ситуаций;

«Хорошо» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 61 % и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно», допускается оценка «удовлетворительно»: обучающийся показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты анализа конкретных ситуаций;

«Удовлетворительно» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 50 % и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: обучающийся показал знание основных положений фактического материала, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой;

«Неудовлетворительно» «Незачет» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем 50 % (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Ответы и решения обучающихся оцениваются по следующим общим критериям: распознавание проблем; определение значимой информации; анализ проблем; аргументированность; использование стратегий; творческий подход; выводы; общая грамотность.

Соответствие критериев оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) системам оценок представлено в табл. 4

Таблица 4

Интегральная оценка

Критерии	Традиционная оценка	Балльно-рейтинговая оценка
5	5	86 - 100
4	4	61-85
3	3	51-60
2 и 1	2, Незачет	0-50
5, 4, 3	Зачет	51-100

Обучающиеся обязаны сдавать все задания в сроки, установленные преподавателем. Оценка «Удовлетворительно» по дисциплине, может выставляться и при неполной сформированности компетенций в ходе освоения отдельной учебной дисциплины, если их формирование предполагается продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин.