

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Методические указания по выполнению лабораторных работ по
дисциплине**

Введение в гастрономию

Направление подготовки

43.03.01 Сервис

Направленность (профиль)

Гастрономия и сервис

Ставрополь, 2026

Содержание

Лабораторное занятие №1-2. Общественное питание как отрасль народного хозяйства. История развития общественного питания

Лабораторное занятие №3-4. Типы предприятий общественного питания. Современное состояние отрасли

Лабораторное занятие № 5. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания

Лабораторное занятие № 6. Нормативно-технические документы предприятий общественного питания

Лабораторное занятие № 7-8. Производственные помещения предприятий общественного питания. Планировочные решения производственных помещений

Лабораторное занятие № 9-10. Классификация способов кулинарной обработки сырья и продуктов. Механические и тепловые способы обработки сырья и продуктов

Лабораторное занятие № 11-12. Общие требования к обслуживающему персоналу. Организационная структура управления

Лабораторное занятие № 13-14. Общая характеристика процесса обслуживания. Столовые приборы, столовая посуда и столовое белье

Лабораторное занятие № 15-16. Нормы физиологической потребности. Принципы рационального питания

Лабораторное занятие № 17. Прогрессивные технологии в общественном питании

Лабораторное занятие № 18. Инновационная деятельность в общественном питании

Тема 1. Общественное питание как отрасль народного хозяйства

Лабораторное занятие №1-2. Общественное питание как отрасль народного хозяйства. История развития общественного питания

Цель работы:

изучить

- предмет и задачи дисциплины;

приобрести умения

- распознавать проблему или задачу в профессиональной сфере;

овладеть

- актуальными методами работы в профессиональной.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. Значение дисциплины для обучения студентов специальности «Технология продукции общественного питания».
2. Современные направления развития общественного питания как отрасли деятельности.
3. Развитие сети предприятий общественного питания в населенных пунктах.
4. Народная кухня и современность.

Термины и определения:

1. Общественное питание – совокупность предприятий различных организационно – правовых форм и граждан – предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

2. Общественное питание – специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности, поскольку предмет деятельности из сферы производства переходит в сферу обращения и потребления.

3. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

4. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан – предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

5. Конкуренция – неотъемлемая составная часть рыночной экономики, обеспечивающая потребителям возможности выбора.

6. Предпринимательская деятельность – это инициативная деятельность граждан и организаций, направленная на систематическое получение прибыли и основанная на их самостоятельности, ответственности и риске.

7. Корпоративное предпринимательство – для его ведения используется такая форма, как хозяйственное общество или корпорация, т.е. объединения значительного количества лиц и капиталов для производства продукции или услуг.

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. История развития Русской кухни.
2. Особенности и традиции Русской кухни.
3. Современная Русская кухня.
4. Современное развитие общественного питания в России.
5. Современное развитие общественного питания в Европе.
6. Необычные предприятия общественного питания России.
7. Необычные предприятия общественного питания Мира.

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Что представляет собой отрасль общественного питания. Ее основные задачи.
2. Как классифицируются предприятия общественного питания.
3. Какие типы предприятий общественного питания вы знаете.

4. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия.
5. Назовите семь этапов развития Русской кухни.
6. Назовите основоположников Русской кухни.

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания

Лабораторное занятие №3-4. Типы предприятий общественного питания. Современное состояние отрасли

Цель работы:

изучить

- нормативную документацию регламентирующую деятельность в общественном питании;

приобрести умения

- осуществлять поиск необходимой информации из различных источников;

овладеть

- навыком анализировать полученную информацию и ее применение.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. Основные документы, регламентирующие деятельность общественного питания.
2. Правила оказания услуг общественного питания- содержание и применение.
3. Государственные стандарты в области общественного питания, их назначение и краткая характеристика.

Термины и определения:

1. **Тип предприятия** – характеризуется особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг.

2. **Класс предприятия** – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующее качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Обязанности предприятий общественного питания по оказанию услуг общественного питания.
2. Обязанности потребителей при получении услуг общественного питания.
3. Применение норм закона о защите прав потребителей в деятельности предприятий общественного питания. (с обзором судебной практики).

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Изучить классификацию предприятий общественного питания согласно действующей нормативной документации ГОСТ «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования». Законспектировать в тетрадь предприятия питания согласно ассортимента реализуемой продукции.

Задание 3

Изучить структуру и основные понятия Сборника рецептов. Законспектировать нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах.

Задание 4

Законспектировать из сборника рецептов нормы расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Основные нормативные документы, регулирующие порядок оказания услуг общественного питания.
2. Перечислите основные виды услуг предприятий общественного питания.
3. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?

4. От чего зависит разнообразие выпускаемой продукции?
5. Тип предприятия общественного питания – это...
6. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
7. Бар – это...
8. Ресторан – это...
9. Кафе – это...
10. Столовая – это...
11. Закусочная – это...
12. Магазин кулинарии – это...
13. Кафетерий – это...
14. Буфет – это...
15. Предприятия быстрого обслуживания – это...

Тема 3. Основные виды нормативно-технической документации в сфере общественного питания

Лабораторное занятие № 5. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания

Цель работы: изучение нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания.

Необходимые документы: Закон РФ "О защите прав потребителя", Постановление Правительства РФ "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания", ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Содержание работы:

В настоящее время для открытия предприятия общественного питания необходимо:

- **зарегистрировать юридическое лицо** в установленном порядке в организационно-правовой форме, предусмотренной действующим законодательством; оформить имущественные права на нежилое помещение и земельный участок и зарегистрировать их в установленном порядке;
- зарегистрировать контрольно-кассовые машины в государственной налоговой инспекции по месту нахождения предприятия;
- **оформить паспорт на вывеску объекта;**
- **получить лицензию** при осуществлении видов деятельности, подлежащих лицензированию;
- **получить санитарно-эпидемиологическое заключение** о соответствии санитарным правилам хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг;
- **оформить санитарный паспорт** на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов;
- **оформить личные медицинские книжки** на работников с отметкой о результатах предварительных (при поступлении на работу), периодических (2 раза в год) медицинских осмотров и гигиенической аттестации;
- **заключить договор** со специализированной организацией **о вывозе твердых бытовых отходов;**
- **получить сертификат** соответствия услуг требованиям нормативных документов.

Эти и другие требования к предприятиям питания установлены различными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность ПОП:

1. Закон РФ «О защите прав потребителя» № 2300-1 от 07 февраля 1992 г. (с изменениями и дополнениями).

2. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15 августа 1997 г. (с изменениями и дополнениями).

3. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» № 134-ФЗ от 8 августа 2001 г. (с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (с изменениями и дополнениями).

5. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» № 128-ФЗ от 8 августа 2001 г. (с изменениями и дополнениями).

6. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. (с изменениями и дополнениями).

7. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. (с изменениями и дополнениями).

Основные ГОСТы, санитарные и строительные правила и нормы в сфере общественного питания:

1. ГОСТ 31984 «Услуги общественного питания. Общие требования».

2. ГОСТ 30390 «Услуги общественное питание. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

3. ГОСТ 30389 «Услуги общественное питание. Классификация предприятий общественного питания».

4. ГОСТ 31987 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»,

5. ГОСТ 31985 «Услуги общественное питание. Термины и определения».

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 " №98 от 22 мая 2003 г.

7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" №18 от 13 июля 2001 г.

8. ОСТ 28-1-95 «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Задание 1.

Изучить Закон РФ «О защите прав потребителей». Представить его в

виде таблицы 4.

Таблица 4

№ главы	Название главы	Номер и название статьи
1		
...		

Задание 2.

Изучить Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». Ответить на вопросы.

1. Перечислите обязанности исполнителя в информировании потребителя об услугах.
2. На каком языке должна предоставляться информация об услугах?
3. Укажите формы оформления предварительного заказа на услуги.
4. Укажите максимальные сроки оказания услуги.
5. Права потребителя при нарушении исполнителем сроков исполнения предварительного заказа на оказание услуги.

Задание 3.

Изучить Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Представить его в виде таблицы 5.

Таблица 5

№ главы	Название главы	Номер и название статьи
1		
...		

Задание 4.

Изучить Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности». Представить его в виде таблицы 6.

Таблица 6

№ главы	Название главы
1	
...	

Задание 5.

Изучить Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения». Представить его в виде таблицы 7.

Таблица 7

№ главы	Название главы	Номер и название статьи
1		
...		

Контрольные вопросы

1. Какие отношения регулирует ФЗ «О защите прав потребителя»?
2. Какие отношения регулирует Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»?
3. Кем и когда принят ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
4. Дайте определение понятиям «пищевые продукты», «продукты детского питания», «продукты диетического питания», «качество пищевых продуктов», «безопасность пищевых продуктов», «фальсифицированные пищевые продукты».
5. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством...
6. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.
7. Перечислите требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Перечислите требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации.
9. Кем и когда принят и одобрен ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»?
10. Перечислите основные принципы осуществления лицензирования.
11. Укажите срок действия лицензии.
12. В каких случаях происходит приостановление действия лицензии и аннулирование лицензии?
13. Цель принятия ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
14. Дайте определение понятиям «санитарно-эпидемиологическое благополучие населения», «факторы среды обитания», «вредное воздействие на человека», «благоприятные условия жизнедеятельности человека», «безопасные условия для человека», «санитарно-эпидемиологическая обстановка».

Тема 3. Основные виды нормативно-технической документации в сфере общественного питания

Лабораторное занятие № 6. Нормативно-технические документы предприятий общественного питания

Цель: изучить нормативную документацию по стандартизации в общественном питании.

Необходимые документы: Закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации», ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов», ГОСТ 31987 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ 31985 «Услуги общественное питание. Термины и определения».

Содержание работы:

Процесс разработки стандартов предприятия (СТП) регулируется Госстандартом РФ и соответствующими министерствами и ведомствами и является частью государственной системы стандартизации.

Закон РФ № 162 «О стандартизации в Российской Федерации» предусматривает, что к нормативным документам по стандартизации, действующим на территории Российской Федерации в случаях, порядке и на условиях, установленных настоящим Законом, относятся стандарты предприятий. Статьей 8 этого же Закона предусмотрено, что стандарты предприятий могут разрабатываться и утверждаться предприятиями самостоятельно, из необходимости их применения в целях обеспечения требований, указанных в статье 1 настоящего Закона, а также в целях совершенствования организации и управления производством. Требования стандартов предприятий подлежат обязательному соблюдению другими субъектами хозяйственной деятельности, если в договоре на разработку, производство и поставку продукции, на выполнение работ и оказание услуг сделана ссылка на эти стандарты.

Для предприятия общественного питания утвержден «Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия (СТП)» и

ГОСТ 31987 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов СТП утвержден МВЭС РФ от 06.07.1997 г.

Построение, изложение и оформление стандартов предприятий должно соответствовать ГОСТ 1.5-2001. Проекты стандартов предприятия согласовывают с санитарно-эпидемиологической службой, на территории которой находится разработчик.

Обозначение стандарта предприятия состоит из индекса (СТП), регистрационного номера присваиваемого на предприятиях порядка и отдельных тире двух последних цифр года утверждения документа (например, СТП 1-97, СТП 2-97).

Стандарты предприятий должны содержать следующие структурные элементы: титульный лист, содержание, наименование и область применения.

Первую и последнюю страницу титульного листа стандарта предприятия оформляют в соответствии с Приложениями № 1 и № 2 к Порядку разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия (СТП).

При разработке документа следует применить термины, определенные ГОСТ 31985 «Услуги общественное питание. Термины и определения».

Держателем подлинников стандартов предприятий является лицо, назначенное руководителем предприятия. Руководитель предприятия издает приказ или распоряжение о введении стандарта предприятия в действие.

Задание 1.

Изучить структуру Закона РФ «О стандартизации в Российской Федерации». Представить ее в виде таблицы 2.

Таблица 2

№ раздела	Название раздела	Номер и название подраздела
I		
...		
V		

Задание 2.

Изучить ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов:

- перечислить структурные элементы стандарта согласно ГОСТ 1.5, изучите правила их составления;
- перечислить требования к оформлению текста стандартов;
- перечислить требования к оформлению страниц стандартов;
- перечислить требования к содержанию основополагающих стандартов;
- перечислить требования к содержанию стандартов на продукцию, услуги;
- перечислить требования к содержанию стандартов на методы контроля (испытаний, измерений, анализа);
- перечислить требования к содержанию стандартов на работы (процессы).

Задание 3.

Изучить «Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия (СТП)»:

- изучить порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия и ответить на вопросы:

3.1. На какие виды продукции общественного питания разрабатываются СТП?

3.2. С какими службами согласовываются и кем утверждаются стандарты предприятий?

3.3. Кем определяется срок действия СТП?

3.4. Кто несет ответственность за соблюдение требований стандартов предприятий обязательным требованием государственных стандартов?

3.5. В каких случаях разрабатывают изменения к СТП?

Задание 4.

Изучить ГОСТ 31987 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

- изучить порядок разработки и утверждения технико-технологических карт (ТТК) на блюда и кулинарные изделия и ответить на вопросы:

4.1. На какие виды продукции общественного питания разрабатываются ТТК?

4.2. Кем утверждаются технико-технологические карты?

4.3. Кем определяется срок действия ТТК?

4.4. Соблюдение каких показателей должны обеспечивать технологии приготовления блюд, содержащиеся в технико-технологических картах?

4.5. Какие разделы должны содержать ТТК?

Задание 5.

Изучить ГОСТ 31985 «Услуги общественное питание. Термины и определения»:

- представить основное содержание стандарта в виде таблицы 3.

Таблица 3

Название раздела	Перечень определений, содержащихся в разделе
Общие понятия	
Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	
Кулинарная продукция	

Контрольные вопросы

1. Кем и когда утвержден Закон РФ «О стандартизации в РФ»?
2. На какие законы он не распространяется?
3. Сколько разделов содержится в Законе РФ «О стандартизации в РФ»? Перечислите их.
4. Кем разработан, кем и когда утвержден и введен в действие ГОСТ 1.5?
5. Что должен обеспечивать технологический процесс приготовления кулинарных изделий, содержащийся в стандартах предприятий?
6. Из каких элементов состоит обозначение СТП?
7. Какие структурные элементы и разделы должны содержать СТП?
8. Перечислите разделы технико-технологических карт и основные требования к ним.
9. Кем разработан, внесен и принят в действие ГОСТ 31985?

Тема 4. Структура производства на предприятиях общественного питания

Лабораторное занятие № 7-8. Производственные помещения предприятий общественного питания. Планировочные решения производственных помещений

Цель работы:

изучить

- структуру производства на предприятиях общественного питания;

приобрести умения

- распознавать структуру производства предприятий общественного питания;

овладеть

- навыками организации производства на предприятиях общественного питания.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. Предприятия общественного питания как производственная единица.
2. Структура предприятий общественного питания.
3. Производственные цеха как основа деятельности предприятий общественного питания

Термины и определения:

1. Производственная деятельность – совокупность технологических способов и приемов превращения исходного сырья в готовую продукцию (полуфабрикат, блюдо, изделие) с помощью трудовых ресурсов и оптимальных форм организации производства.

2. Производство – это часть технологического процесса предприятий общественного питания, где может быть объединено несколько однородных и взаимосвязанных цехов, на пример овощной, мясной, рыбный и т.д.

3. Производственный процесс – это целенаправленное воздействие

субъекта производства на предмет труда для получения продукции определенного вида или других полезных результатов. Он состоит из основных и вспомогательных процессов.

4. Основные процессы – это технологические процессы, во время которых основное сырье подвергается физико-химическим и механическим воздействиям в целях изменения его свойств, консистенции, внешнего вида и т.д.

5. Вспомогательные процессы предназначены для обслуживания и обеспечения бесперебойности основных процессов. Вспомогательные процессы обычно подразделяются на контрольные, обслуживающие и перемещающие.

6. Производственная операция – это первичный элемент производственного процесса, который осуществляется одним или группой работников на отдельном рабочем месте над одним или несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда.

7. Цех – обособленная в технологическом отношении часть производства (предприятия), в котором осуществляется какой-либо законченный процесс основного или вспомогательного производства.

8. Отделения – производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах.

9. Производственный участок – часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

10. Рабочее место – часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Оформить таблицу 1, используя конспект лекций по теме.

Таблица 1

Основные цеха предприятий общественного питания

Наименование цеха	Продукция цеха	Оборудование цеха	Посуда и инвентарь цеха	Требования к цеху

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Работа производства на предприятиях питания в Европейских странах.
2. Совершенствование и развитие производственной деятельности предприятий общественного питания.
3. Работа вспомогательных производственных помещений.

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Что такое структура производства и в чем суть основных направлений ее развития.
2. Расскажите об особенностях работы овощного цеха.
3. Расскажите об особенностях работы мясного цеха.
4. Расскажите об особенностях работы рыбного цеха.
5. Расскажите об особенностях работы холодного цеха.
6. Расскажите об особенностях работы горячего цеха.

Тема 5. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов

Лабораторное занятие № 9-10. Классификация способов кулинарной обработки сырья и продуктов. Механические и тепловые способы обработки сырья и продуктов

Цель работы:

изучить

- характеристику способов кулинарной обработки;

приобрести умения

- решение задач связанных с применением различных способов кулинарной обработки;

овладеть

- навыками применения способов кулинарной обработки на практике.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
2. Характеристика механических и гидромеханических способов кулинарной обработки продуктов.
3. Химические и биохимические и микробиологические способы кулинарной обработки продуктов и их характеристики.
4. Термические способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
5. Массообменные способы кулинарной обработки и их характеристика.

Термины и определения:

1. **Кулинарная обработка** — воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.

2. **Механическая кулинарная обработка** — кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

3. Тепловая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.

4. Отходы при кулинарной обработке — пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

5. Потери при кулинарной обработке — уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

6. Рецепт (кулинарной продукции) — нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

7. Качество продукции общественного питания — совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Изучить практически способы тепловой кулинарной обработки на овощных полуфабрикатах. Заполнить полученные данные в таблицу 2.

Таблица 2

Результаты тепловой кулинарной обработки

Способ тепловой кулинарной обработки	Определение вида тепловой кулинарной обработки	Органолептические показатели (внешний вид, вкус, аромат, цвет, консистенция)
Варка		
Припускание и т.д.		

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Современные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Какие современные способы тепловой обработки есть на рынке предприятий общественного питания.

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Перечислить способы тепловой обработки.
2. Характеристика способов кулинарной обработки.

Тема 6. Требования к персоналу предприятия общественного питания

Лабораторное занятие № 11-12. Общие требования к обслуживающему персоналу. Организационная структура управления

Цель работы:

изучить

- требования к персоналу предприятий общественного питания;

приобрести умения

- обслуживания на предприятиях общественного питания согласно требованиям нормативной документации;

овладеть

- навыками находить способы повышения профессионального роста.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
Область применения, назначение, основные термины и определения.
2. Общие требования к персоналу.
3. Требования к производственному персоналу.
4. Требования к обслуживающему персоналу.
5. Требования к административному персоналу.

Термины и определения:

1. Бармен – работник, обслуживающий потребителей за барной стойкой и в зале, занимающийся приготовлением и подачей алкогольных, слабоалкогольных, горячих и других напитков, а так же несложных блюд.

2. Бариста – специалист по качеству кофе, его хранению, приготовлению и подаче потребителям.

3. Директор (управляющий, менеджер, заведующий) – специалист, занимающийся организационными вопросами деятельности предприятия общественного питания.

4. Заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель

начальника цеха) – специалист, по организации производственной деятельности, осуществляющий организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.

5. Метрдотель (администратор зала) – работник, занимающийся встречей потребителей в зале, обеспечивающий порядок в зале и осуществляющий контроль за обслуживанием потребителей официантами (барменами).

6. Официант – работник, занимающийся обслуживанием потребителей в зале, в том числе сервировкой стола, подачей блюд и напитков, расчетами с потребителями.

7. Повар – работник, занимающийся приготовлением полуфабрикатов и кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче), потребителям.

8. Сомелье – специалист по классификации, качеству и выбору вин, их хранению и подаче потребителям.

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Изучить требования к персоналу на предприятии общественного питания согласно действующей нормативной документации ГОСТ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Общие требования к персоналу.
2. Требования к метрдотелю.
3. Требования к официанту.
4. Требования к бармену.
5. Требования к сомелье.
6. Требования к бариста.
7. Требования к буфетчику.
8. Требования к кассиру.
9. Требования к продавцу магазина кулинарии.
10. Требования к заведующему производством. Шеф-повару.
11. Требования к повару.
12. Требования к пекарю.
13. Требования к кондитеру.

Тема 7. Методы и формы обслуживания на предприятии общественного питания

Лабораторное занятие № 13-14. Общая характеристика процесса обслуживания. Столовые приборы, столовая посуда и столовое белье

Цель работы:

изучить

- методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания;

приобрести умения

- обслуживания на предприятиях общественного питания;

овладеть

- навыками в обслуживании на предприятиях общественного питания.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
2. Методы обслуживания, их классификация и применение.
3. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания.

Термины и определения:

1. Процесс обслуживания в общественном питании – совокупность операций (действий), осуществляемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и или организации потребления продукции общественного питания и или организации досуга.

2. Условия обслуживания в общественном питании – совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

3. Метод обслуживания потребителей – способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее

потребления.

4. Форма обслуживания потребителей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Изучить методы и формы согласно действующей нормативной документации ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Законспектировать в тетрадь.

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Организация семейных торжеств.
2. Интерьеры торговых залов предприятий общественного питания.
3. Концепция предприятий общественного питания.

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Методы и формы обслуживания.
2. Самообслуживание потребителей.
3. Полное самообслуживание потребителей.
4. Частичное самообслуживание потребителей.
5. Обслуживание потребителей официантами.
6. Частичное обслуживание официантами.
7. Обслуживание потребителей за стойками.
8. Обслуживание потребителей за прилавками.
9. Обслуживание при доставке продукции.
10. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 8. Основы рационального питания

Лабораторное занятие № 15-16. Нормы физиологической потребности. Принципы рационального питания

Цель работы:

изучить

- группы населения, дифференцированные по уровню физической активности, половозрастные группы;

приобрести умения

- осуществлять поиск необходимой информации из различных источников;

овладеть

- навыком анализировать полученную информацию и ее применение.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. Половозрастные группы населения.
2. Группы населения, дифференцируемые по уровню физической активности.
3. Нормируемые показатели, в соответствии с МР.

Термины и определения:

1. Белки – высокомолекулярные азотсодержащие биополимеры, состоящие из L-аминокислот. Выполняют пластическую, энергетическую, каталитическую, гормональную, регуляторную, защитную, транспортную, энергетическую и другие функции.

2. Величина основного обмена (ВОО) – минимальное количество энергии, необходимое для осуществления жизненно важных процессов, то есть затраты энергии на выполнение всех физиологических, биохимических процессов, на функционирование органов и систем организма в состоянии температурного комфорта (20 °C), полного физического и психического покоя натошак.

3. Витамины – группа эссенциальных микронутриентов, участвующих в регуляции и ферментативном обеспечении большинства метаболических процессов.

4. Жиры (липиды) – сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот, являются важнейшими источниками энергии. До 95 % всех липидов – простые нейтральные липиды (глицериды).

5. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах – усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающая оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека.

6. Углеводы – полиатомные альдегидо- и кетоспирты, простые (моносахариды и дисахариды), сложные (олигосахариды, полисахариды), являются основными источниками энергии для человека. Некоторые углеводы, в частности аминосахара, входят в состав гликопротеидов.

7. Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах – это необходимая совокупность алиментарных факторов для поддержания динамического равновесия между человеком как сформировавшимся в процессе эволюции биологическим видом и окружающей средой, направленная на обеспечение жизнедеятельности, сохранения и воспроизводства вида и поддержания адаптационного потенциала.

8. Энергетический баланс – равновесное состояние между поступающей с пищей энергией и ее затратами на все виды физической активности, на поддержание основного обмена, роста, развития и дополнительными затратами у женщин при беременности и грудном вскармливании.

9. Энерготраты суточные – сумма суточных энерготрат организма, состоящая из энерготрат основного обмена, затрат энергии на физическую активность, специфическое динамическое действие пищи (пищевой термогенез), холодовой термогенез, рост и формирование тканей у детей и дополнительных затрат энергии у беременных и кормящих грудью женщин.

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.

2. Рекомендуемые уровни потребления минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием для взрослых и детей.

3. Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюд. Наименование блюд определяет преподаватель согласно сборника рецептов, индивидуально.

Пример.

Расчет пищевой и энергетической ценности напитка из кураги приведен в таблице 1.

Таблица 1

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Напиток из кураги»

Продукты	Масса Нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Курага	15	5,2	0,78	-	-	55,0	8,25
Мед	25	0,8	0,20	0,0	0,00	80,3	20,08
Вода	200	-	-	-	-	-	-
Содержание пищевых веществ в полуфабрикate (сырьевой набор)	240	-	0,98	-	0,00	-	28,33
Сохранность массы, пищевых веществ при тепловой обработке (%)	-	94	-	88	-	91	-
Содержание пищевых веществ в готовом блюде	200	-	0,92	-	0,00	-	25,78
Содержание пищевых веществ в готовом блюде на 100 грамм	100	-	0,46	-	0,00	-	12,89

Энергетическая ценность:

$$200 \text{ г} = 0,92 \cdot 4 + 0,00 \cdot 9 + 25,78 \cdot 4 = 3,68 + 0,00 + 103,12 = 107 \text{ ккал.}$$

$$100 \text{ г} = 0,46 \cdot 4 + 0,00 \cdot 9 + 12,89 \cdot 4 = 1,84 + 0,00 + 51,56 = 53,4 \text{ ккал.}$$

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Рассказать о социальном делении на возрастные группы.
2. Перечислите взрослые группы населения (женщины), которые классифицируются в зависимости от величины производственной активности и энерготрат.
3. Перечислите взрослые группы населения (мужчины), которые классифицируются в зависимости от величины производственной активности и энерготрат.
4. Предоставить расчет пищевой и энергетической ценности блюда по заданию преподавателю.

Тема 9. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей

Лабораторное занятие № 17. Прогрессивные технологии в общественном питании

Вопросы для изучения темы:

1. Рациональная организация труда на предприятиях общественного питания.
2. Современные виды оборудования на предприятиях общественного питания их назначение.
3. Новейшие виды продуктов и сырья, применяемые на предприятиях общественного питания.

Термины и определения:

1. **Организация труда** - это установление правильных качественных и количественных пропорций между различными видами труда путем подбора и расстановки исполнителей с учетом индивидуальных особенностей.
2. **Единичное разделение труда** – это обособление отдельных видов труда в рамках определенных структурных подразделений предприятия (цех, участок, бригада).
3. **Рабочее место** – это зона трудовых действий исполнителя или группы исполнителей для выполнения определенной работы.

Задание

Провести сравнение приготовления продукции из мяса или рыбы основными способами (варка, жарка) с использованием традиционного оборудования и инновационного. Результаты оформить в таблицу 5.

Таблица 5

Критерии оценки	Традиционный способ приготовления	Приготовление с использованием	Рекомендации
		м	

		инновационных технологий	
Время приготовлени я			
Выход блюда			
Внешний вид			
Аромат			
Вкус, цвет			
Консистенция (степень прожарки, сочность)			

Контрольные вопросы:

1. Дать определение рационально организации труда.
2. Режим труда.
3. Укажите основные виды оборудования, которое используют на предприятиях общественного питания.
4. Какие инновационные технологии используются в приготовлении блюд.
5. Какое инновационное сырье используют в кондитерском производстве.
6. Какое инновационное сырье используют в приготовлении блюд.

Тема 9. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей

Лабораторное занятие № 18. Инновационная деятельность в общественном питании

Вопросы для изучения темы:

1. Развитие инновационной деятельности в общественном питании.
2. Применение новейших видов продуктов и сырья, на предприятиях общественного питания.

Термины и определения:

1. **Молекулярная кухня** – раздел трофологии, связанный с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи.

2. **Трофоло́гия** (др.-греч. Троφή – питание, наука) – наука о пище, питании. Трофология – это раздел гигиенической науки, который изучает влияние алиментарного (лат. *alimentum* – пища) фактора на организм человека и разрабатывает мероприятия для предупреждения заболеваний, укрепления здоровья человека, сохранения его трудоспособности и увеличения длительности жизни путём проведения мероприятий по рационализации питания, улучшения и контроля качества произведённых продуктов. Трофологический подход имеет биологическую и эволюционную основу.

3. **Аппетайзер** – различные холодные закуски, селедка с сыром под свекольной шубой, жареный лук с солью, салат морковный с яблоком и луком и черносливом. Одним словом- закуски, пробуждающее аппетит.

4. **Аперитив** (фр. *Apéritif*, от лат. *aperire* «открывать») – напиток, подаваемый перед едой и вызывающий аппетит, слюноотделение и улучшающий пищеварение.

5. Гурма́н (фр. *gourmand*) – ценитель и любитель тонких изысканных блюд или знаток напитков, в том числе и вин. Во Франции слово гурман означает прежде всего любителя обильно и вкусно поесть, в то время как знаток, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи, называется гурмэ (фр. *gourmet*).

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Гастрономическая кухня.
2. Гастрономическое меню и его развитие.
3. Молекулярная кухня – шокирующая кухня.
4. Кто является основоположником молекулярной кухни в России.
5. Кто является основоположником молекулярной кухни в Европе.
6. Основное сырье используемое в приготовлении молекулярных блюд.

Контрольные вопросы:

1. На каком этапе развития находится Русская кухня.
2. Что такое инновация в общественном питании.
3. Сырье применяемое в разработке новых гастрономических меню.

Перечень основной и дополнительной литературы

Перечень основной литературы:

Никифорова Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций / Т.А. Никифорова ; Е.В. Волошин, 1. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. - 136 с. - ISBN 978-5-7410-1211-6

Перечень дополнительной литературы:

Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания / Т. Никифорова ; Д. Куликов ; Е. Волошин. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Введение в гастрономию». Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Введение в гастрономию».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

- 1 <http://frio.ru> - Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.
- 2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система КонсультантПлюс
- 3 www.restoranoff.ru - Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Методические указания по организации самостоятельной работы
обучающихся по дисциплине**

Введение в гастрономию

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	Гастрономия и сервис

Ставрополь, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
<u>1 Общая характеристика самостоятельной работы.....</u>	<u>37</u>
<u>2 План-график выполнения самостоятельной работы.....</u>	<u>39</u>
<u>3 Контрольные точки и виды отчетности по ним.....</u>	<u>39</u>
<u>4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала.....</u>	<u>40</u>
<u>5. Методические указания по видам работ, предусмотренных рабочей программой.....</u>	<u>41</u>
<u>Список рекомендуемой литературы.....</u>	<u>43</u>
Методические указания по выполнению реферата	

ВВЕДЕНИЕ

Освоение программы дисциплины предполагает освоение теоретических знаний и формирование навыков их практического применения.

Самостоятельная работа студентов – важнейшая составная часть занятий, необходимая для полного усвоения программы курса.

Целью самостоятельной работы является закрепление и углубление знаний, полученных студентами на лекциях, подготовке к текущим практическим занятиям, промежуточным формам контроля знаний и к итоговому контролю.

Дидактические цели самостоятельных занятий:

- формирование профессиональных умений;
- формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- мотивирование регулярной целенаправленной работы по освоению дисциплины;
- развитие самостоятельности мышления;
- формирование убежденности, волевых черт характера, способности к самоорганизации.

Методическое обеспечение самостоятельной работы дисциплине состоит из:

- определения учебных вопросов, которые студенты должны изучить самостоятельно;
- подбора необходимой учебной литературы, обязательной для проработки и изучения;
- поиска дополнительной научной литературы, к которой студенты могут обращаться по желанию, если у них возникает интерес в данной теме;
- определения контрольных вопросов, позволяющих студентам самостоятельно проверить качество полученных знаний;
- организации консультаций преподавателя со студентами для разъяснения вопросов, вызвавших у студентов затруднения при самостоятельном освоении учебного материала.

Самостоятельная работа студента – это особым образом организованная деятельность, включающая в свою структуру такие компоненты, как: уяснение цели и поставленной учебной задачи; четкое и системное планирование самостоятельной работы; поиск необходимой учебной и научной информации; освоение собственной информации и ее логическая переработка; проведение самоанализа и самоконтроля.

Основные виды самостоятельных работ по учебной дисциплине: работа с понятийным аппаратом; поисковая работа с различными источниками; составление аннотированного списка литературы по проблеме.

Контроль знаний студентов включает формы текущего и итогового контроля.

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения курса и включает в себя оценку работы студентов на практических занятиях.

1 Общая характеристика самостоятельной работы

Целью изучения дисциплины является формирование набора профессиональных компетенций будущего бакалавра в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного и пекарского дела».

Задачи дисциплины – ознакомиться с основными историческими этапами развития общественного питания; получить сведения об основных современных тенденциях развития отрасли; получить сведения о назначении и роли своей будущей профессиональной деятельности.

Цели и задачи самостоятельной работы: Самостоятельная работа направлена на решения ряда задач, к которым относятся:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умения использовать справочную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов;
- творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Актуальность: Работа выпускника в современных условиях обуславливает необходимость изучения принципиальных подходов к изучению дисциплины. Знания, полученные в рамках изучения дисциплины необходимы на протяжении всей профессиональной деятельности.

Виды самостоятельной работы

Рабочей программой по дисциплине предусмотрено самостоятельное изучение материалов по темам практических работ. Для успешного выполнения данного вида работ, необходимо самостоятельно детально изучить материалы по представленным темам по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Общественное питание как отрасль народного хозяйства	1	1	1	1,2,3
2	Классификация предприятий общественного питания	1	1	1	1,2,3
3	Основные виды нормативно-технической документации в сфере общественного питания	1	1	1	1,2,3

4	Структура производства на предприятиях общественного питания	1	1	1	1,2,3
5	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	1	1	1	1,2,3
6	Требования к персоналу предприятия общественного питания	1	1	1	1,2,3
7	Методы и формы обслуживания на предприятии общественного питания	1	1	1	1,2,3
8	Основы рационального питания	1	1	1	1,2,3
9	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	1	1	1	1,2,3

При изучении материалов по каждой теме необходимо составить краткий конспект наиболее важной информации.

Работа с конспектом лекций.

Просмотрите конспект сразу после занятий. Отметьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попробуйте найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.

Каждую неделю отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам и тестам.

Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе студентов относится подготовка к практическим занятиям по результатам которой студент представляет отчет преподавателю и проходит собеседование.

При самостоятельной подготовке к практическому занятию студент:

- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;
- изучает информационные материалы;
- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.

В результате выполнения указанных видов самостоятельной работы происходит **формирование профессиональных компетенций** представленных ниже:

периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

2 План-график выполнения самостоятельной работы

Правильная организация самостоятельной работы и ее систематичность, позволяет развивать умения и навыки; проводить систематизацию полученных знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

При самостоятельном изучении материалов по представленным темам следует придерживаться приведенного ниже графика:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Срок изучения материалов
1	Общественное питание как отрасль народного хозяйства	1-2 неделя
2	Классификация предприятий общественного питания	3-4 неделя
3	Основные виды нормативно-технической документации в сфере общественного питания	5-6 неделя
4	Структура производства на предприятиях общественного питания	7 неделя
5	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	8-9 неделя
6	Требования к персоналу предприятия общественного питания	10-11 неделя
7	Методы и формы обслуживания на предприятии общественного питания	12-13 неделя
8	Основы рационального питания	14-15 неделя
9	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	16 неделя

3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов очной формы обучения по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1 семестр			
1	Лабораторная работа 3	3	20
2	Лабораторная работа 6	6	20
3	Лабораторная работа 9	9	15
	Итого за 1 семестр:		55

	Итого:	55
--	---------------	-----------

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
<i>Отличный</i>	100
<i>Хороший</i>	80
<i>Удовлетворительный</i>	60
<i>Неудовлетворительный</i>	0

Промежуточная аттестация

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

При изучении дисциплины у студентов должен вырабатываться рационально-критический подход к изучаемым проблемам и явлениям. Это включает понимание того, что со временем ряд информационных и теоретических материалов устаревает, требуя критического отношения. С другой стороны, каждый текущий вопрос имеет свою историю, которую тоже полезно знать.

Чтобы понять содержание теоретического материала, нужно уметь его прочитывать. Начинать следует с предварительного просмотра, в ходе которого ознакомиться с названием работы, с аннотацией, оглавлением, предисловием. Часто замысел работы ясен уже при ознакомлении с ее названием. Но особенно интересен просмотр оглавления, в результате которого становится ясным развитие мысли автора. Неплохо было бы появившиеся при этом мысли зафиксировать на бумаге.

Просматривая текст оглавления, нужно остановиться на тех главах, которые представляют для вас особенный интерес, бегло ознакомиться с ними, составляя в общих чертах свое представление о них. Цель этого действия – найти места, относящиеся к искомой теме, определив при этом, что ценного в каждом из них.

Следующий этап – прочтение выделенных мест с фиксацией самых главных сведений. При этом надо четко и ясно осознавать цель чтения, постоянно держа ее перед собой: по какому вопросу нужна информация, для чего нужна, ее характер и т.д. необходимо менять режим чтения – от беглого вдумчивого – в зависимости от ценности информации, останавливаясь там, где это требуется для глубокого понимания текста.

Следует научиться определять структуру текста по соподчиненности его частей, учитывая взаимосвязь текста с рисунками, сносками, примечаниями и таблицами. Все это поможет пониманию текста при беглом ознакомлении с ним. Так вырабатывается способность при прочтении сразу понимать смысл и значение новой информации.

Многие книги и статьи имеют в своем аппарате списки литературы, которые дают возможность пополнить информационную осведомленность о дополнительной литературе по данному вопросу.

Отдельный этап прочтения – ведение записей прочитанного. Существует несколько видов записей: план, выписки, тезисы, аннотация, резюме, конспект.

Планом удобно пользоваться при подготовке к устному выступлению по выбранной теме. Каждый пункт плана должен раскрывать одну из сторон избранной темы, а весь план должен охватывать ее целиком.

Тезисы предполагают сжатое изложение основных положений текста в форме утверждения или отрицания. Они являются более совершенной формой записей и представляют основу для дискуссии. К тому же их легко запомнить.

Аннотация – краткое изложение содержания – дает общее представление о работе.

Резюме кратко характеризует выводы, главные итоги произведения.

Конспект является наиболее распространенной формой ведения записей. Основную ткань конспекта составляют тезисы, дополненные доказательствами и рассуждениями. Конспект может быть текстуальным, свободным или тематическим. Текстуальный представляет собой цитатник с сохранением логики работы и структуры текста. Свободный конспект основан на изложении материала в том порядке, который более удобен автору. В этом смысле конспект представляет собирание воедино мыслей, разбросанных по всей книге. Тематический конспект может быть составлен по нескольким источникам, где за основу берется тема, интерпретируемая по-разному.

Экономии времени дает использование при записях различного рода сокращений, аббревиатуры и т.д. многие используют для регистрации исследуемых тем систему карточек. Преимущество карточек в том, что тема там излагается очень сжато, и они очень удобны в использовании, т.к. их можно разложить на столе, перегруппировать и без труда найти искомую тему.

5. Методические указания по видам работ, предусмотренных рабочей программой

Работа на лекции является очень важным видом студенческой деятельности для изучения дисциплины «Введение в гастрономию», т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Лектор ориентирует студентов в действующем законодательстве Российской Федерации и соответственно в учебном материале.

Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. или подчеркивать красной ручкой. Целесообразно разработать собственную символику, сокращения слов, что позволит сконцентрировать внимание студента на важных сведениях. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).

Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.

В процессе подготовки к *практическому занятию* студент знакомится с рабочей программой дисциплины, темами и планами практических (семинарских) занятий, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины, проводит анализ основной нормативно-правовой и учебной литературы, после чего работает с рекомендованной дополнительной литературой.

Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и

т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект профессиональных компетенций выпускника.

По окончании семинарского занятия студенту следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого студенту в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала студенту следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

Подготовка доклада. Студент вправе избрать для доклада любую тему в пределах программы учебной дисциплины. Важно при этом учитывать ее актуальность, научную разработанность, возможность нахождения необходимых источников для изучения темы реферата (доклада), имеющиеся у студента начальные знания и личный интерес к выбору данной темы.

После выбора темы доклада составляется перечень источников (монографий, научных статей, законодательных и иных нормативных правовых актов, справочной литературы, содержащей комментарии, статистические данные, результаты исследований и т.п.). Доклад - это самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание материала должно быть логичным, изложение материала носит проблемно-поисковый характер.

Примерные этапы работы над докладом: формулирование темы (тема должна быть актуальной, оригинальной и интересной по содержанию); подбор и изучение основных источников по теме (как правило, не менее 10); составление библиографии; обработка и систематизация информации; разработка плана; написание доклада; публичное выступление с результатами исследования (на семинаре, на заседании предметного кружка, на студенческой научно-практической конференции, на консультации). Доклад должен отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо Лабораторное значение в настоящее время.

Для подготовки к зачету необходимо выполнить цикл практических работ, тщательно изучить и проанализировать теоретические сведения по каждому виду работ. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования основной и дополнительной литературой, научными статьями, а также ресурсами сети интернет. Оценка «зачтено» выставляется студенту, который полностью выполнил все задания, допустил при выполнении заданий ошибки, не имеющие принципиального характера

Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

Никифорова Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций / Т.А. Никифорова ; Е.В. Волошин, 1. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. - 136 с. - ISBN 978-5-7410-1211-6

Дополнительная литература:

Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания / Т. Никифорова ; Д. Куликов ; Е. Волошин. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с.

Учебно-методическая литература:

Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Введение в гастрономию». Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Введение в гастрономию».

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

- 1 <http://frio.ru> - Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.
- 2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система
КонсультантПлюс
- 3 www.restoranoff.ru - Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса