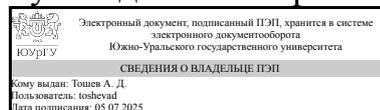


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.31 Технология продукции общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

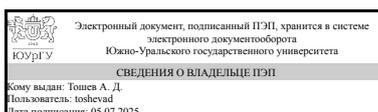
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

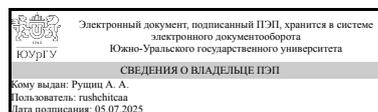
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

1. Цели и задачи дисциплины

Курс «Технология продукции общественного питания» является профилирующей учебной дисциплиной при подготовке бакалавров по направлению 19.03.04. Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о физико-химических процессах, происходящих в пищевых продуктах при кулинарной обработке, о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества. Задачами изучения дисциплины является ознакомление и освоение: - новейших научных и практических достижений в области профессиональной деятельности; - технологии производства продукции общественного питания; - технических требований, предъявляемых к сырью, материалам, готовой продукции в общественном питании; - стандартов, технических условий, регламентов и других нормативных документов.

Краткое содержание дисциплины

Предметом курса «Технология продукции общественного питания» являются: технологические процессы производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья потребителей при наименьших трудовых и материальных затратах. В рамках изучения курса бакалавры знакомятся с этапами, способами и приемами обработки пищевых продуктов и протекающими в последних физико-химическими изменениями в процессе производства продуктов питания, в результате которых она приобретает заданные органолептические, физико-химические, структурно-механические свойства и обеспечивается ее безопасность. Перечень ключевых слов и словосочетаний: физико-химические процессы, сырье, полуфабрикаты, блюда, кулинарная продукция, технологический процесс, рецептура, нормативно-техническая документация.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает: основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания Умеет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-

	технологической документации
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	<p>Знает: теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>Умеет: осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию;</p> <p>Имеет практический опыт: организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов</p>
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	<p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли</p> <p>Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p> <p>Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания</p>
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	<p>Знает: приоритетные направления развития в области производства продукции питания;</p> <p>Умеет: обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции</p> <p>Имеет практический опыт: разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>1.О.29 Сырье и материалы общественного питания,</p> <p>1.О.30 Основы технологии на предприятиях питания,</p> <p>Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр),</p> <p>Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)</p>	<p>ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования,</p> <p>1.О.28 Холодильная техника и технология в общественном питании,</p> <p>ФД.01 Современные технологии на предприятиях общественного питания</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.30 Основы технологии на предприятиях питания	<p>Знает: особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания, состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; научные основы технологии производства пищевой продукции</p> <p>Умеет: проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья, объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, Имеет практический опыт: проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции</p>
1.О.29 Сырье и материалы общественного питания	<p>Знает: виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания, качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции</p> <p>Умеет: организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья, определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; Имеет практический опыт: организации рационального использования сырья при производстве продукции питания, определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов</p>
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы

	<p>производственной санитарии и гигиены; основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов, организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов, применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных</p>
<p>Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)</p>	<p>Знает: - методологию системного анализа соответствующих исследованиях системлогистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания, - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; Умеет: - использовать при исследовании системлогистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий, - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;</p> <p>Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом; , - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 з.е., 432 ч., 76 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		5	6	7
Общая трудоёмкость дисциплины	432	144	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	16	16	16
Лекции (Л)	16	8	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	4	4	0
Лабораторные работы (ЛР)	24	4	8	12
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	356	119,75	119,75	116,5
Подготовка к лабораторным работам.	136	68	68	0
Подготовк к лабораторным работам	20	0	0	20
Подготовк к экзамену	56,5	0	0	56.5
Выполнение курсовой работы.	40	0	0	40
Подготовк зачету	103,5	51.75	51.75	0
Консультации и промежуточная аттестация	28	8,25	8,25	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет	экзамен,КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Технологические процессы приготовления готовых блюд из овощей, макаронных изделий, круп и бобовых, приготовление супов и соусов	16	8	4	4
2	Технологические процессы приготовления готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога; технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, охлажденной быстрозамороженной продукции, лечебно-профилактического питания: технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, профилактического питания, диетическое питание	16	4	4	8
3	Технология приготовления блюд и изделий из муки	16	4	0	12

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Супы Значение супов в питании. Классификация и ассортимент бульонов. Классификация и ассортимент супов: заправочные (щи, борщи, рассольники, солянки, супы с овощами и картофелем, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми), молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. приготовление супов из п/ф. Требования к качеству и хранению супов.	2
2	1	Соусы Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для	2

		приготовления соусов. Классификация и ассортимент соусов: мясные, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси, соусы промышленного производства. Требования к качеству и хранению соусов.	
3	1	Блюда и гарниры из овощей, грибов Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров, блюд из грибов.	2
4	1	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий Значение блюд из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и хранению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	2
5	2	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы. Позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы и блюд из нерыбного водного сырья. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	2
6	2	Блюда из мяса Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого мяса и субпродуктов. Блюда из мяса диких животных. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	2
7	2	Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, рубленых птицы, дичи и кролика Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	0
8	2	Блюда из яиц и творога Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.	0

9	2	Холодные блюда и закуски Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецепт-туры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	0
10	2	Сладкие блюда Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	0
11	2	Напитки Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.	0
12	2	Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Быстрозамороженные блюда. Технология производства. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.	0
13	2	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания Характеристика рационов питания и лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.	0
14	3	Технология мучных блюд и мучных кулинарных изделий Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка	2

		полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.	
15	3	Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечки полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Продукция из овощей Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
5	1	Супы Решение задач на нормы вложения продуктов массой брутто в рецептуры бульонов, супов; изучение замены одних продуктов другими, определение количества порций.	2
6	1	Соусы Решение задач на нормы вложения продуктов массой брутто в рецептуры соусов; изучение замены одних продуктов другими, определение количества порций.	0
7	1	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Решение задач на определение расчета количества крупы, макаронных изделий и жидкости, количества порций.	0
2	2	Продукция из рыбы и морепродуктов Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
3	2	Продукция из мяса Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
4	2	Продукция из птицы и субпродуктов Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	0
8	2	Вторые блюда Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд, состоящих из основного продукта, гарнира, соуса.	0
9	2	Блюда из яиц и творога Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога; изучение замены одних продуктов другими, определение количества порций.	0
10	2	Холодные блюда и закуски Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд	0
11	2	Сладкие блюда и напитки Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд и напитков	0
12	3	Мучные блюда и мучные кулинарные изделия Решение задач на определение количества продуктов для приготовления изделий: определение муки с учетом ее влажности, норм вложения сырья	0
13	3	Мучные кондитерские и булочные изделия Решение задач на определение количества продуктов для приготовления мучных кондитерских и булочных	0

	изделий: определение муки с учетом ее влажности, норм вложения сырья	
--	--	--

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Заправочные супы (борщ с капустой и картофелем, щи из свежей капусты с картофелем)	4
2	1	Пюреобразные и заправочные супы (солянка домашняя, рассольник, суп-пюре из картофеля)	0
3	1	Соус белый и красный основные и его производные (соус белый основной, соус томатный, соус красный основной, соус луковый), соус яично-масляный (соус майонез)	0
4	1	Блюда из отварных, припущенных и жаренных овощей (пюре картофельное, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, котлеты капустные со сметаной)	0
5	1	Блюда из круп, бобовых (каша вязкая рисовая с сахаром и маслом, биточки манные с вареньем, бобовые с копченой грудинкой)	0
6	2	Блюда из отварной и припущенной рыбы (рыба отварная с соусом польским, рыба припущенная с соусом белое вино)	4
7	2	Блюда из жареной рыбы (рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная в тесте, котлеты рыбные с жиром)	0
8	2	Блюда из жаренного мяса (бефстроганов, поджарка, антрекот с маслом зеленым и картофелем пай)	4
9	2	Блюда из тушеного мяса (азу, плов, зразы отбивные)	0
10	2	Блюда из с/х птицы, дичи (котлеты по-киевски с картофелем пай, биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньоны)	0
11	3	Мучные блюда (пельмени отварные со сметаной, вареники с картофелем с маслом и со сметаной, блинчики с творогом с рафинадной пудрой)	0
12	3	Жареные изделия из дрожжевого теста (оладьи с джемом, пирожки жареные из дрожжевого теста с капустой, пончики)	4
13	3	Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста (кулебяка с фаршем мясным с рисом, расстегаи с рыбным фаршем, ватрушки с творогом)	4
14	3	Слоеный полуфабрикат (язычки слоеные)	0
15	3	Заварной полуфабрикат (профитроли с кремом белковым заварным)	0
16	3	Песочные пирожные (пирожное «Песочное», глазированное помадой с кремом)	4
17	3	Пирожное и торты (торт бисквитно-фруктовый, воздушное пирожное с кремом)	0

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Изд. 11-е, перераб. и доп. - СПб.: Проффикс, 2007. - 771 с.	6	68

Подготовка к лабораторным работам.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Изд. 11-е, перераб. и доп. - СПб.: Профикс, 2007. - 771 с.	5	68
Подготовк к лабораторным работам	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Изд. 11-е, перераб. и доп. - СПб.: Профикс, 2007. - 771 с.	7	20
Подготовк к экзамену	Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см	7	56,5
Выполнение курсовой работы.	Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см	7	40
Подготовк зачету	Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см	6	51,75

Подготовкак зачету	Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см	5	51,75
--------------------	--	---	-------

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Лабораторные работы	25	5	Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований, представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание	зачет

					<p>поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>		
2	5	Текущий контроль	Практические занятия	25	5	<p>5 (отл) Все задачи решены верно, в срок</p> <p>4 (хор) - Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки</p> <p>3 (удовл) - задачи решены несвоевременно, имеются грубые нарушения</p> <p>2 баллов и ниже(неудовл)- имеются грубые ошибки в решении задач, задания выполнены несвоевременно</p>	зачет
3	5	Текущий	Устный опрос	25	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5	зачет

		контроль				баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	
4	5	Текущий контроль	Устный опрос	25	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов,	зачет

						<p>проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	
5	5	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	<p>Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40</p>	зачет
6	6	Текущий контроль	Лабораторные работы	25	5	<p>Максимальный балл за данную КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований, представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от</p>	зачет

					<p>масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>		
7	6	Текущий контроль	Практические занятия	25	5	<p>5 (отл) Все задачи решены верно, в срок</p> <p>4 (хор) - Задачи решены своевременно, имеются незначительные ошибки</p> <p>3 (удовл) - задачи решены несвоевременно, имеются грубые нарушения</p> <p>2 баллов и ниже(неудовл)- имеются грубые ошибки в решении задач, задания выполнены несвоевременно</p>	зачет
8	6	Текущий контроль	Устный опрос(1-4 лекц)	25	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов	зачет

					<p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>		
9	6	Текущий контроль	Устный опрос (5-8 лекц)	25	5	<p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда</p>	зачет

						<p>дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	
10	6	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	30	<p>Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40</p>	зачет
11	7	Текущий контроль	Лабораторные работы (1-6)	25	5	<p>Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований, представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на</p>	экзамен

					<p>поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>		
12	7	Текущий контроль	Лабораторные работы(7-12)	25	5	<p>Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований, представлена в установленные сроки.</p>	экзамен

					<p>Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>
--	--	--	--	--	---

13	7	Текущий контроль	Устный опрос(1-4 лекц)	25	5	<p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	экзамен
14	7	Текущий контроль	Устный опрос(5-8) лекц	25	5	<p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Студент</p>	экзамен

						показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	
15	7	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40 Отлично: 85...100 % правильных ответов Хорошо: 75...84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60...74 % правильных ответов Неудовлетворительно: 0...59 % правильных ответов	экзамен
16	7	Курсовая работа/проект	Оформление	-	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена	курсовые работы

					с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока;		
17	7	Курсовая работа/проект	Технико-технологические карты	-	5	<p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов,</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает</p>	курсовые работы

					существенные ошибки. 1 балл - имеются отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.		
18	7	Курсовая работа/проект	Защита курсовой работы	-	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70	кур- совые работы

						% несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
--	--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40 Отлично: 85...100 % правильных ответов Хорошо: 75...84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60...74 % правильных ответов Неудовлетворительно: 0...59 % правильных ответов	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОПК-4	Знает: основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции	++			++					++						+			+	+

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания Текст Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М.: Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. ил.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.
3. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.
4. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный и др.; под ред. Л. Л. Кожина. - М.: Мир : Колос, 2003. - 413, [2] с. ил.
5. Тошев, А. Д. Технология продуктов общественного питания Сб. задач для специальности 271200 А. Д. Тошев, Н. В. Полякова; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [2] с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Кондитерское производство
2. Питание и общество
3. Пищевая промышленность
4. Потребитель
5. Хлебопродукты
6. Хранение и переработка сырья
7. Пищевые ингредиенты

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильник STINOL, электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный "Voch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER", кофемашина "AppialGrS, весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсер BECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор Samsung CK – 2148, кофемолка CUNILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический

		MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Практические занятия и семинары	101 (3д)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер Robot Coupe, холодильник STINOL, электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16 шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный "Bosh", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER", кофемашина "ArpiaIGrS", весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка Robot Coupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсер BECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор Samsung CK – 2148, кофемолка CUHILL COLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO