

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация централизованного производства кулинарной продукции

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы	Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения	Очная, заочная

Программа разработана:

Кустова О.С.	_____ (подпись)	доцент	_____ (должность)	канд. с.-х. наук	_____ (степень)	доцент	_____ (звание)
--------------	--------------------	--------	----------------------	------------------	--------------------	--------	-------------------

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий

протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Знание	
- основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства;	ОПК-2
- видов технологического оборудования и требований техники безопасности;	ОПК-4
- методов оценки и контроля качества продукции;	ПК-1
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	ПК-6
- основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	ПК-29
Умение	
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции;	ОПК-2
- принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции;	ОПК-4
- подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения;	ПК-1
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	ПК-6
- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта.	ПК-29
Навык	
- оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию техноло-	ОПК-2

гических процессов производства кулинарной продукции;	
- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;	ОПК-4
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;	ПК-1
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;	ПК-6
- оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	ПК-29
Опыт деятельности	
оценка качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.	ОПК-2
- эффективная эксплуатация различных видов оборудования;	ОПК-4
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;	ПК-1
- организации документооборота по производству на предприятии питания;	ПК-6
- проведение технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации.	ПК-29

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоя- тельная рабо- та, час.	Форма промежу- точной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
4	5/180	6	18	1,3	145,7	Экзамен
очная форма обучения 2020 год набора						
4/7	5/180	18	54	1,3	70,7	Экзамен
заочная форма обучения 2020 год набора						
4	5/180	6	18	1,3	145,7	Экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных»	Раздел 2 «Централизованное производство полуфабрикатов»	Раздел 3 «Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий»	Раздел 4 «Технология организации производства кулинарных изделий»
Раздел 5 «Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки»		Раздел 6 «Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки»	

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	«Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных»	Организация технологических процессов на кулинарных фабриках и предприятиях заготовочных. Мощность цехов по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции на фабрике (предприятии) полуфабрикатов и кулинарных изделий. Нормы оснащения производства.	1	3	1
2.	«Централизованное производство полуфабрикатов»	Технология и организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, картофеля, овощей, грибов, соусов, муки (тесто). Требования к качеству. Нормативная обеспеченность производства. Технологическое оборудование.	1	3	1
3.	«Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий»	Характеристика охлажденных блюд и изделий. Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях. Кулинарные изделия в функциональных емкостях. Охлажденные кулинарные изделия в герметизированных мягких полиэтиленовых пакетах.	1	3	1

4.	«Технология организации производства кулинарных изделий»	Характеристика сырья для производства улучшенных кондитерских изделий. Требование к качеству сырья, подготовка к производству. Производство п/ф для отделочных полуфабрикатов. Особенности производства, требования к качеству, режим хранения. Производство различных видов полуфабрикатов из теста для кондитерского производства и готовых кондитерских изделий. Процессы, происходящие при выпечке п/ф. Требования к качеству, режим хранения и реализация. Причины брака. Способы устранения.	1	3	1
5.	«Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки»	Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные. Технология быстрозамороженных блюд и изделий. Размораживание и доведение до готовности.	1	3	1
6.	«Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки»	Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки. Организация производства участка сублимационной сушки. Требования к качеству. Использование сублимированной продукции в общественном питании.	1	3	1
ИТОГО			6	18	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1.	«Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных»	Разработка модели заготовочного предприятия. Порядок разработки технических условий.	Отчет по выполнению практической работы	3	9	3

2.	«Централизованное производство полуфабрикатов»	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля, овощей, грибов, муки (теста).	Отчет по выполнению практической работы	3	9	3
3.	«Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий»	Составление технологических схем централизованного производства охлажденных кулинарных изделий.	Отчет по выполнению практической работы	3	9	3
4.	«Технология организации производства кулинарных изделий»	Составление технологических схем централизованного производства отделочных полуфабрикатов для кулинарных изделий.	Отчет по выполнению практической работы	3	9	3
5.	«Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки»	Составление производственной программы цеха. Расчет производственной силы проектируемого цеха.	Отчет по выполнению практической работы	3	9	3
6.	«Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки»	Подбор производственного оборудования цеха. Компонировка помещений цеха с расстановкой оборудования.	Отчет по выполнению практической работы	3	9	3
ИТОГО				18	54	18

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	«Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных»	Работа с нормативной документацией, регламентирующей централизованное производство кулинарной продукции.	30	10	30
2.	«Централизованное производство полуфабрикатов»	Составление таблицы "Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых централизованным способом".	30	10	30
3.	«Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий»	Составление таблицы "Ассортимент охлажденных блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых централизованным способом". Работа с нормативной и технологической документацией.	30	10	30
4.	«Технология организации производства кулинарных изделий»	Подготовка реферата по теме: «Перспективы развития производства кулинарных изделий. Внедрение новейших технологий».	30	10	30
5.	«Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки»	Подготовка реферата по теме: «Перспективы использования шоковой заморозки при централизованном производстве кулинарной продукции». Работа с нормативной и технологической документацией.	25	10	25
6.	«Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки»	Подготовка реферата по теме: «Технология сублимированных продуктов питания». Работа с нормативной и технологической документацией.	0,7	20,7	0,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3	1,3
ИТОГО			147	22	147

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных»	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 26.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Раздел 2 «Централизованное производство полуфабрикатов»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Раздел 3 «Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Раздел 4 «Технология организации производства кондитерских изделий»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Раздел 5 «Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/277415

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 6 «Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства.	Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.	Владеть навыками оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности.	Уметь принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции.	Владеть навыками работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности.
ПК-1	способностью использовать	Знать методы оценки и кон-	Уметь подбирать литературу по теме,	Владеть навыком использования техни-

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	контроля качества продукции.	переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	использования средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции.	Владеть навыком приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания.
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.	Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	Владеть навыком разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
I этап Знать основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства. (ОПК-2)	Фрагментарные знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства / Отсутствие знаний	Неполные знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.	Сформированные и систематические знания основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.
II этап Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции. (ОПК-2)	Фрагментарное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.	Успешное и систематическое умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.
III этап Владеть навыками оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции.	Фрагментарное применение навыков оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции /	В целом успешное, но не систематическое применение навыков оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов про-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производ-	Успешное и систематическое применение навыков оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинар-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
(ОПК-2)	Отсутствие навыков	изводства кулинарной продукции.	ства кулинарной продукции.	ной продукции.
I этап Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности. (ОПК-4)	Фрагментарные знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности. / Отсутствие знаний	Неполные знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.	Сформированные и систематические знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.
II этап Уметь принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции. (ОПК-4)	Фрагментарное умение принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции.	Успешное и систематическое умение принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции.
III этап Владеть навыками работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности. (ОПК-4)	Фрагментарное применение навыков работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности.
I этап Знать методы оценки и контроля качества продукции. (ПК-1)	Фрагментарные знания методов оценки и контроля качества продукции. / Отсутствие знаний	Неполные знания методов оценки и контроля качества продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов оценки и контроля качества продукции.	Сформированные и систематические знания методов оценки и контроля качества продукции.

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<p>II этап</p> <p>Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения. (ПК-1)</p>	<p>Фрагментарное умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения. / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.</p>	<p>Успешное и систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. (ПК-1)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>
<p>I этап</p> <p>Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля каче-</p>	<p>Фрагментарные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач</p>	<p>Неполные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для</p>	<p>Сформированные и систематические знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
ства продукции. (ПК-6)	контроля качества продукции. / Отсутствие знаний	качества продукции.	решения задач контроля качества продукции.	решения задач контроля качества продукции.
II этап Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции. (ПК-6)	Фрагментарное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции.	Успешное и систематическое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции.
III этап Владеть навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания. (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания.
I этап Знать основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками	Фрагментарные знания основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками	Неполные знания основ ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ ведения переговоров с проектными органи-	Сформированные и систематические знания основ ведения переговоров с проектными органи-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
технологического оборудования. (ПК-29)	ми технологического оборудования. / Отсутствие знаний	технологического оборудования.	зациями и поставщиками технологического оборудования.	циями и поставщиками технологического оборудования.
II этап Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта. (ПК-29)	Фрагментарное умение оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	Успешное и систематическое умение оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
III этап Владеть навыками разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации. (ПК-29)	Фрагментарное применение навыков разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для подготовки к зачету

по дисциплине «Организация централизованного производства кулинарной продукции»

ОПК-2

Знать основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

1. Какие функции выполняют фабрики-кухни и кулинарные фабрики?
2. Классификация кулинарной продукции по степени готовности?
3. Факторы влияющие на ассортимент кулинарной продукции?
4. Назовите состав, производственных цехов заготовочных предприятий?
5. Перечислите, новые виды оборудования для заготовочных предприятий?

Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции

1. С какой целью применяется интенсивное охлаждение продукции?
2. Особенности приготовления охлаждённых блюд?
3. Как изменена технология приготовления салатов?
4. В чём преимущество технологического процесса варки бульонов?
5. Какие виды оборудования используют при обработке рыбы?

Владеть навыками оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции

1. Какие виды оборудования используют при обработке мяса?
2. Какие виды оборудования используют при обработке овощей?
3. Какие признаки характеризуют качество рыбы?
4. Назовите условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса?
5. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, овощей?

ОПК-4

Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности

1. Какие функции выполняют фабрики-кухни и кулинарные фабрики?
2. Классификация кулинарной продукции по степени готовности?
3. Факторы влияющие на ассортимент кулинарной продукции?
4. Назовите состав, производственных цехов заготовочных предприятий?
5. Перечислите, новые виды оборудования для заготовочных предприятий?

Уметь принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции

1. С какой целью применяется интенсивное охлаждение продукции?
2. Особенности приготовления охлаждённых блюд?
3. Как изменена технология приготовления салатов?
4. В чём преимущество технологического процесса варки бульонов?
5. Какие виды оборудования используют при обработке рыбы?

Владеть навыками работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности

1. Какие виды оборудования используют при обработке мяса?
2. Какие виды оборудования используют при обработке овощей?
3. Какие признаки характеризуют качество рыбы?
4. Назовите условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса?
5. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, овощей?

ПК-1

Знать методы оценки и контроля качества продукции

1. Какими методами определяется качество продуктов?
2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы?
3. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы?
4. Как подразделяется рыбы по видам промышленной обработки?
5. Что такое «фиксация» и её назначение?

Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения

1. Ассортимент кулинарной продукции из рыбы с костным скелетом?
2. Из каких операций составлен технологический процесс обработки картофеля?
3. Какие виды оборудования используют для мытья картофеля?
4. С какой целью выполняют доочистку картофеля?
5. Условия и сроки хранения очищенного картофеля?

Владеть навыком использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

1. Как осуществляется варка овощей на пару?
2. Как используют кулинарную продукцию в предприятиях питания?
3. Назовите ассортимент полуфабрикатов из муки?
4. До какой температуры охлаждают полуфабрикаты из муки?
5. Укажите ассортимент фаршей для приготовления блинчиков?

ПК-6

Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции

1. Укажите виды сырья для мучных кондитерских изделий?
2. Виды отделочных полуфабрикатов?
3. Ассортимент кремов для кондитерских изделий?

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции

1. Виды бисквитного теста?
2. Что означает выражение «созревание бисквита»?
3. Вид разрыхлителя в песочном тесте?

Владеть навыком приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания

1. Механизм разрыхления слоёного теста?
2. Режим выпечки заварного полуфабриката?
3. Механизм разрыхления заварного теста?

ПК-29

Знать основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

1. Режим выпечки воздушного полуфабриката?
2. Способы приготовления кексов?

Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Что означает выражение «сила муки»?
2. Способы приготовления слоёного теста?

Владеть навыком разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Ассортимент полуфабрикатов для отделки поверхности?
2. Ассортимент полуфабрикатов для украшений?

Задания для подготовки к экзамену по дисциплине «Организация централизованного производства кулинарной продукции»

ОПК-2

Знать основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

1. Какие функции выполняют фабрики-кухни и кулинарные фабрики?
2. Классификация кулинарной продукции по степени готовности?
3. Факторы влияющие на ассортимент кулинарной продукции?
4. Назовите состав, производственных цехов заготовочных предприятий?
5. Перечислите, новые виды оборудования для заготовочных предприятий?

Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции

1. С какой целью применяется интенсивное охлаждение продукции?
2. Особенности приготовления охлаждённых блюд?
3. Как изменена технология приготовления салатов?
4. В чём преимущество технологического процесса варки бульонов?
5. Какие виды оборудования используют при обработке рыбы?

Владеть навыками оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции

1. Какие виды оборудования используют при обработке мяса?
2. Какие виды оборудования используют при обработке овощей?
3. Какие признаки характеризуют качество рыбы?
4. Назовите условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса?
5. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, овощей?

ОПК-4

Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности

1. Какие функции выполняют фабрики-кухни и кулинарные фабрики?
2. Классификация кулинарной продукции по степени готовности?
3. Факторы влияющие на ассортимент кулинарной продукции?
4. Назовите состав, производственных цехов заготовочных предприятий?
5. Перечислите, новые виды оборудования для заготовочных предприятий?

Уметь принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции

1. С какой целью применяется интенсивное охлаждение продукции?
2. Особенности приготовления охлаждённых блюд?
3. Как изменена технология приготовления салатов?
4. В чём преимущество технологического процесса варки бульонов?
5. Какие виды оборудования используют при обработке рыбы?

Владеть навыками работы на технологическом оборудовании различных видов в соответствии с требованиями техники безопасности

1. Какие виды оборудования используют при обработке мяса?
2. Какие виды оборудования используют при обработке овощей?
3. Какие признаки характеризуют качество рыбы?
4. Назовите условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса?
5. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, овощей?

ПК-1

Знать методы оценки и контроля качества продукции

1. Какими методами определяется качество продуктов?
2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы?
3. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы?
4. Как подразделяется рыбы по видам промышленной обработки?
5. Что такое «фиксация» и её назначение?

Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения

1. Ассортимент кулинарной продукции из рыбы с костным скелетом?
2. Из каких операций составлен технологический процесс обработки картофеля?
3. Какие виды оборудования используют для мытья картофеля?
4. С какой целью выполняют доочистку картофеля?
5. Условия и сроки хранения очищенного картофеля?

Владеть навыком использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

1. Как осуществляется варка овощей на пару?
2. Как используют кулинарную продукцию в предприятиях питания?
3. Назовите ассортимент полуфабрикатов из муки?
4. До какой температуры охлаждают полуфабрикаты из муки?
5. Укажите ассортимент фаршей для приготовления блинчиков?

ПК-6

Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции

1. Укажите виды сырья для мучных кондитерских изделий?
2. Виды отделочных полуфабрикатов?
3. Ассортимент кремов для кондитерских изделий?

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях централизованного производства кулинарной продукции

1. Виды бисквитного теста?
2. Что означает выражение «созревание бисквита»?
3. Вид разрыхлителя в песочном тесте?

Владеть навыком приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; владеть навыком организации документооборота по производству на предприятии питания

1. Механизм разрыхления слоёного теста?
2. Режим выпечки заварного полуфабриката?

3. Механизм разрыхления заварного теста?

ПК-29

Знать основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

1. Режим выпечки воздушного полуфабриката?
2. Способы приготовления кексов?

Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Что означает выражение «сила муки»?
2. Способы приготовления слоёного теста?

Владеть навыком разработки технико-экономического обоснования проекта, проведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Ассортимент полуфабрикатов для отделки поверхности?
2. Ассортимент полуфабрикатов для украшений?

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Что означает выражение «сила муки»?
2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы?
3. Ассортимент полуфабрикатов для украшений.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 201__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Задания закрытого типа:

1. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А) Руководитель ПОП
- Б) Директор ПОП
- В) Работники
- Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А

2. Какими могут быть рабочие места?

- А) Специализированные и универсальные
- Б) Модулированные
- В) Стационарные
- Г) Универсальные

Правильный ответ: А

3. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А) Люкс первый, второй
- Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- В) Первый, Второй
- Г) Второй, экстра

Правильный ответ: Б

4. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

- А) 1995
- Б) 1993
- В) 2001
- Г) 2002

Правильный ответ: А

5. Торговый зал это?

- А) Помещения для складов
- Б) Помещения для людей.
- В) Помещения для развлечений
- Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Правильный ответ: Г

Задания открытого типа:

1. Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.

Правильный ответ: полузакрытые

2. Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.

Правильный ответ: 45-50°C.

3. _____ помещение которое служит для приемки товаров.

Правильный ответ: Складское

4. Зав. производства ответственен за _____ деятельность.

Правильный ответ: производственную

5. ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.

Правильный ответ: кафе

6. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

7.Основной составляющей частью производственного процесс являются _____.

Правильный ответ: технологические операции

8.В функцию доготовочных предприятий **не** входит хранение и _____ изделий.

Правильный ответ: расфасовка

9.Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.

Правильный ответ: хлорной извести

10.Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

11.В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.

Правильный ответ: столовые

12.Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

13.Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.

Правильный ответ: бахчевых

14.Длина производственного стола не должна превышать _____ см.

Правильный ответ: 105

15.Коэффициент потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.

Правильный ответ: усредненное

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Задания закрытого типа:

1.Торговый зал это?

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Правильный ответ: Г

2.Какими могут быть рабочие места?

А) Специализированные и универсальные

Б) Модулированные

В) Стационарные

Г) Универсальные

Правильный ответ: А

3. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А) Люкс первый, второй

Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий

В) Первый, Второй

Г) Второй, экстра

Правильный ответ: Б

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А) Руководитель ПОП

Б) Директор ПОП

В) Работники

Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А

5. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

А) 1995

Б) 1993

В) 2001

Г) 2002

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.

Правильный ответ: полузакрытые

2. _____ помещение которое служит для приемки товаров.

Правильный ответ: Складское

3. Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.

Правильный ответ: 45-50°C.

4. Зав. производства ответственен за _____ деятельность.

Правильный ответ: производственную

5. ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.

Правильный ответ: кафе

6. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

7. Основной составляющей частью производственного процесса являются _____.

Правильный ответ: технологические операции

8. В функцию доготовочных предприятий **не** входит хранение и _____ изделий.

Правильный ответ: расфасовка

9. Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

10. В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.

Правильный ответ: столовые

11. Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

12. Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.

Правильный ответ: бахчевых

13. Длина производственного стола не должна превышать _____ см.

Правильный ответ: 105

14. Коэффициент потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.

Правильный ответ: усредненное

15. Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.

Правильный ответ: хлорной извести

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Задания закрытого типа:

1. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А) Люкс первый, второй

Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий

В) Первый, Второй

Г) Второй, экстра

Правильный ответ: Б

2. Торговый зал это?

- А) Помещения для складов
- Б) Помещения для людей.
- В) Помещения для развлечений
- Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Правильный ответ: Г

3. Какими могут быть рабочие места?

- А) Специализированные и универсальные
- Б) Модулированные
- В) Стационарные
- Г) Универсальные

Правильный ответ: А

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А) Руководитель ПОП
- Б) Директор ПОП
- В) Работники
- Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А

5. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

- А) 1995
- Б) 1993
- В) 2001
- Г) 2002

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. В функцию доготовочных предприятий **не** входит хранение и _____ изделий.

Правильный ответ: расфасовка

2. Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.

Правильный ответ: полузакрытые

3. _____ помещение которое служит для приемки товаров.

Правильный ответ: Складское

4. Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.

Правильный ответ: 45-50°C.

5. Зав. производства ответственен за _____ деятельность.

Правильный ответ: производственную

6. ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.

Правильный ответ: кафе

7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

8. Основной составляющей частью производственного процесс являются _____.

Правильный ответ: технологические операции

9. Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

10. В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.

Правильный ответ: столовые

11. Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

12. Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.

Правильный ответ: бахчевых

13. Длина производственного стола не должна превышать _____ см.

Правильный ответ: 105

14. Коэффициент потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.

Правильный ответ: усредненное

15. Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.

Правильный ответ: хлорной извести

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Задания закрытого типа:

1. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

А) 1995

Б) 1993

В) 2001

Г) 2002

Правильный ответ: А

2. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А) Люкс первый, второй

Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий

В) Первый, Второй

Г) Второй, экстра

Правильный ответ: Б

3. Торговый зал это?

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Правильный ответ: Г

4. Какими могут быть рабочие места?

А) Специализированные и универсальные

Б) Модулированные

В) Стационарные

Г) Универсальные

Правильный ответ: А

5. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А) Руководитель ПОП

Б) Директор ПОП

В) Работники

Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. В функцию доготовочных предприятий **не** входит хранение и _____ изделий.

Правильный ответ: расфасовка

2. Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.

Правильный ответ: полузакрытые

3. _____ помещение которое служит для приемки товаров.

Правильный ответ: Складское

4.Зав. производства ответственен за _____ деятельность.

Правильный ответ: производственную

5.ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.

Правильный ответ: кафе

6.Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

7.Основной составляющей частью производственного процесс являются _____.

Правильный ответ: технологические операции

8.Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

9.В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.

Правильный ответ: столовые

10.Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

11.Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.

Правильный ответ: бахчевых

12.Длина производственного стола не должна превышать _____ см.

Правильный ответ: 105

13.Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.

Правильный ответ: 45-50°C.

14.Коэффициент потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.

Правильный ответ: усредненное

15.Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.

Правильный ответ: хлорной извести

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Задания закрытого типа:

1. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

А) 1995

Б) 1993

В) 2001

Г) 2002

Правильный ответ: А

2. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А) Руководитель ПОП

Б) Директор ПОП

В) Работники

Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А

3. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А) Люкс первый, второй

Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий

В) Первый, Второй

Г) Второй , экстра

Правильный ответ: Б

4. Торговый зал это?

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Правильный ответ: Г

5. Какими могут быть рабочие места?

А) Специализированные и универсальные

Б) Модулированные

В) Стационарные

Г) Универсальные

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Длина производственного стола не должна превышать _____ см.

Правильный ответ: 105

2. В функцию доготовочных предприятий **не** входит хранение и _____ изделий.

Правильный ответ: расфасовка

3. Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.

Правильный ответ: полузакрытые

4. _____ помещение которое служит для приемки товаров.

Правильный ответ: Складское

5. Зав. производства ответственен за _____ деятельность.

Правильный ответ: производственную

6. ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.

Правильный ответ: кафе

7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

8. Основной _____ составляющей _____ частью производственного _____ процесс _____ являются _____.

Правильный ответ: технологические операции

9. В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.

Правильный ответ: столовые

10. Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

11. Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.

Правильный ответ: бахчевых

12. Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.

Правильный ответ: 45-50°C.

13. Коэффициент потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.

Правильный ответ: усредненное

14. Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.

Правильный ответ: хлорной извести

15.Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных»	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-29	I этап	Устный опрос	1-е занятие
Раздел 2 «Централизованное производство полуфабрикатов»	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Тестирование представления и защита доклада (реферата)	2-е занятие
Раздел 3 «Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий»	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Контрольная работа	4-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 4 «Технология организации производства кондитерских изделий»	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-29	II этап III этап	Тестирование деловая игра	7-е занятие
Раздел 5 «Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки»	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-29	I этап II этап	Коллоквиум	9-е занятие
Раздел 6 «Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки»	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-29	I этап II этап III этап	Контрольная работа	11-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном	Письменно оформленный

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.

Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки Очная форма / заочная	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету/ заданий для подготовки к экзамену	1 - 4 неделя семестра	На лекциях, по интернету	Ведущий преподаватель
Консультации	В сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет/экзамен	В сессию	Устно по вопросам	Ведущий преподаватель

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 26.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Организация централизованного производства кулинарной продукции» направлена на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

Промежуточная аттестация предполагает зачет/экзамен.

Приступая к изучению дисциплины, необходимо в первую очередь ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД).

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.

При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой.

При подготовке к практическому занятию необходимо:

- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к модульным контрольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изучение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций. Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных преподавателем схем (при их демонстрации), основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект должен быть выполнен в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы)

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 602 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, (ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 7 OEM SINGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № PГA 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответ-</p>	<p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>ствующие рабочим учебным программам дисциплины</p> <p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>